前菜 Appetizers

1 スモークサーモントラウト レモンとサラダ添え

2,400

Smoked trout salmon with salad



2 シェフおすすめ 本日のアペタイザー盛り合わせ

2,400

Chef's recommended appetizer platter

*

3 海老と茸のアヒージョ

2,200

Shrimp and mushroom Ajillo





2 シェフおすすめ 本日のアペタイザー盛り合わせ Chef's recommended appetizer platter



3 海老と茸のアヒージョ Shrimp and mushroom Ajillo



8 淡路島産オニオンのグラタンスープ Awaji onion gratin soup

サラダ Salad

4 グリーンサラダ クリスピーベーコン添え チーズ風味ドレッシング







Green salad with crispy bacon cheese flavored dressing

レギュラー (regular portion) 2,300 ハーフサイズ (half portion) 1,700

5 セリーナサラダ サーフ&ターフ





Serena Salad SURF & TURF (smoked trout salmon, cheddar cheese, salami, roast beef, boiled egg)

> レギュラー (regular portion) 2,500 ハーフサイズ (half portion) 1,800



5 セリーナサラダ サーフ&ターフ Serena Salad SURF & TURF

スープ Soup

コーンスープ

1,300

Corn soup



ミネストローネスープ

1,300

Minestrone soup



淡路島産オニオンのグラタンスープ

1,600

Awaji onion gratin soup









そば Buckwheat









Égg

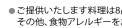


くるみ

Walnut







- ●ご提供いたします料理は8品目のアレルゲン表示をいたしております。 その他、食物アレルギーをお持ちの方は、お気軽にご相談ください。
- ※ご留意点/アレルゲンを含む料理と同じ厨房で調理しているため、 使用器具は十分な洗浄を施しておりますが、キズなどによる微量残留により アレルゲンが付着、混入することもございますことをご理解くださいますようお願い申し上げます。

We have a display item of 8 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

- ●表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
- ●当店で使用しているお米は、国産米です。 Only domestically produced rice is used for dishes in our restaurants.

サンドイッチ・ピザ Sandwich & Pizza

9 ミックスサンドイッチ

2,400

Mixed sandwich

(lettuce, tomato, sliced ham, egg salad)



10 アメリカンクラブハウスサンドイッチ

2,700

MIK CO

American clubhouse sandwich



11 海老カツサンドイッチ サラダ添え

2,900

Prawn cutlet sandwich with salad



12 フィレビーフステーキサンドイッチ サラダ添え

4,400

Beef tenderloin steak sandwich with salad





13 フィレビーフカツサンドイッチ サラダ添え 4,400

Beef cutlet sandwich with salad





14 マルゲリータピザ

Pizza Margherita (tomato sauce, mozzarella, basil)



レギュラー (regular portion)

2,600

ハーフサイズ (half portion)

1,900

15 シーフードピザ

Seafood pizza









レギュラー (regular portion)

ハーフサイズ (half portion) 2,400



10 アメリカンクラブハウスサンドイッチ American clubhouse sandwich



16 石鍋焼き スパゲティナポリタン Spaghetti Napolitan stone pot grille style

パスタ・カレー Pasta & Curry

16 石鍋焼き スパゲティナポリタン

2,500

Spaghetti Napolitan stone pot grille style





17 スパゲティ ミートソース

2,500

Spaghetti Bolognese





18 シーフードスパゲティ トマトソース

2,900

Spaghetti seafood tomato sauce









19 彩り野菜カレー

2,400

Vegetable curry with rice



20 ビーフカレー

2,900

Beef curry with rice



21 シーフードカレー



Seafood curry with rice

Pork cutlet curry with rice







22 ポークカツカレー











2,900



22 ポークカツカレー Pork cutlet curry with rice



11 海老カツサンドイッチ サラダ添え Prawn cutlet sandwich with salad

ピラフ・ドリア Pilaff & Doria

23 鮭と高菜の和風ピラフ

2,400

Japanese pilaf with salmon and takana pickles







24 ビーフピラフ

2,900

Beef pilaf



25 クラブミート (蟹) ピラフ

2,900

Crabmeat pilaf







26 ミートドリア

2,700

Meat doria



27 シーフードドリア

2,900

Seafood doria





2,400

Omelet rice with French fries

28 オムライス フライドポテト添え





29 チキンコンフィ 香草オイル Chicken confit with herb oil



30 ミラノ風ポークカツレツ Pork cutlet Milanese style

メインディッシュ Main Dish

29 チキンコンフィ 香草オイル

2,800

Chicken confit with herb oil



30 ミラノ風ポークカツレツ

3,200

Pork cutlet Milanese style





31 ハンバーグステーキ マッシュルームソース

3,200

Beef hamburg steak with mushroom sauce





32 有頭海老フライ タルタルソース添え

3,400

Deep fried prawn with tartar sauce







33 石鍋ビーフシチュー

3,900

Beef stew stone pot style





34 アメリカンビーフフィレステーキ (130g) 粒マスタードソース

5,000

US beef tenderloin steak (130g) with grain mustard sauce









32 有頭海老フライ タルタルソース添え Deep fried prawn with tartar sauce



33 石鍋ビーフシチュー Beef stew stone pot style

アラカルトメニューとご一緒にどうぞ with a la carte menu







Aセット

1,400

ミニサラダ、本日のカップスープ、 コーヒー または 紅茶

Mini salad, Today's cup soup, coffee or tea



Bセット

1,800

ミニサラダ、本日のカップスープ、 パンまたはライス、

コーヒーまたは紅茶

Mini salad, Today's cup soup, bread or rice, coffee or tea



デザート Dessert

35 パティシエ おすすめのケーキ各種 for each 800

Cake selections **

36 ケーキセット

1,900

ケーキはサンプルより、コーヒー または 紅茶をお選びいただけます。

Cake set (Choice of a cake with coffee or tea)



36 ケーキセット Cake set

37 アイスクリーム または シャーベット

1,000

Ice cream or Sherbet



38 フレンチトースト

アイスクリームと季節のフルーツ添え 2,300

French toast with ice cream and fruit



15分程お時間を頂戴いたします。

It takes 15 minutes



38 フレンチトースト アイスクリームと季節のフルーツ添え French toast with ice cream and fruit

お飲み物 Drink

39 コーヒー、エスプレッソ

1,250

Coffee, Espresso

40 紅茶、ハーブティー

1,250

Tea, Herb tea

41 カフェラテ、カプチーノ

1,350

Café latte, Cappucino



42 エビアン (750ml)

1,450

Evian

43 サンペレグリノ (500ml)

1,050

Sanpellegrino

44 ペリエ (330ml)

1,050

Perrier

45 オレンジジュース

1,050

Orange juice

46 コカ コーラ

850

Coca-cola

47 ジンジャーエール

850

Ginger ale

48 ウーロン茶

850

Oolong tea

●ご提供いたします料理は8品目のアレルゲン表示をいたしております。 その他、食物アレルギーをお持ちの方は、お気軽にご相談ください。 ※ご留意点/アレルゲンを含む料理と同じ厨房で調理しているため、使用器具は十分な洗浄を施しておりますが、キズなどによる微量残留によりアレルゲンが付着、 混入することもございますことをご理解くださいますようお願い申し上げます。

We have a display item of 8 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

Beer













生ビール "アサヒスーパードライ エクストラコールド	1,450
Draft beer (Asahi Super Dry Extra Cold)	
アサヒ、キリン、サッポロ、(小瓶)	1,380
Beer (Asahi, Kirin, Sapporo) (small bottle)	
サントリープレミアムモルツ(小瓶)	1,480
Beer (Suntory Premium Malt's) (small bottle)	
アサヒスーパードライ(中瓶)	1,550
Beer (Asahi Super Dry) (Medium bottle)	
アサヒ ビアリー (小瓶)	1,380
Asahi Beery (small bottle)	
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコールビール) (小瓶)	1,380

Non-alcoholic Beer (Asahi Dry Zero)

ウイスキ Whiskey

ニッカ セッション 2,050

NIKKA SESSION

ジャックダニエル ブラック

2,050

Jack Daniel's Black

ブランデー Brandy

2,450 カミュ V.S.O.P エレガンス

Camus V.S.O.P Elegance

	S	
		TT7 .
1//		Wina
		441116

Glass グラス Bottle ボトル 8,000

ジェンティモン フランス (赤/白) 1,400

Gentimon France (red/white)

ミルーナ イタリア (赤/白) 8,000 1,400

Miluna Italy (red/white)

リキュール Liqueur

1,550 カンパリ (オレンジ・ソーダ)

Campari (orange or soda)

カシス(オレンジ・ソーダ)

1,550

Cassis (orange or soda)

Sake

大関清酒 (180ml) 1,450

Japanese Sake "OZEKI" 180ml

Shochu

焼酎 (麦·芋) 1,250

Japanese Shochu (wheat or sweet potato)