フードメニュー
A La Carte

Appetizers

本日のアペタイザー盛り合わせ		Assorted appetizer	¥2,700
海老と茸のアヒージョ		Shrimp and mushroom Ajillo	¥2,400
セリーナサラダ（サーフ＆ターフ）	レギュラーサイズ	Serena Salad SURF & TURF regular portion	¥2,700
	ハーフサーズ	half portion	¥1,900
コーンスープ（豆乳入り）		Corn Soup with soy milk	¥1,500
淡路島産オニオンのグラタンスープ		"Awaji" onion gratin soup	¥1,800

Main Dishes

有頭海老フライ　タルタルソース添え	Deep fried prawn with tartar sauce	¥3,800
ハンバーグステーキ　マッシュルームソース	Beef hamburger steak with mushroom sauce	¥3,600
国産牛フィレステーキ　マスタードソース	Japanese beef tenderloin steak with grain mushroom sauce	¥5,500
ビーフフィレカツレツ温野菜添え トマトソースまたはカレーソース	Beef fillet cutlet with steamed vegetables served with tomato sauce or curry sauce	¥9,500
石鍋　ビーフシチュー	Beef stew stone pot style	¥4,400

Light Meal

ミックスサンドイッチ		Mixed sandwich	¥2,700
アメリカンクラブハウスサンドイッチ		American clubhouse sandwich	¥3,000
海老カツサンドイッチ		Prawn cutlet sandwich with salad	¥3,200
マルゲリータ　ピザ	レギュラーサイズ	Pizza Margherita regular portion	¥2,800
	ハーフサーズ	half portion	¥2,000
スパゲティ　ミートソース		Spaghetti Bolognese	¥2,800
シーフードスパゲッティ　トマトソース		Spaghetti seafood tomato sauce	¥3,200
石鍋焼き　スパゲティ　ナポリタン		Spaghetti Napolitan stone pot grille style	¥2,800
ビーフカレー		Beef curry with rice	¥3,200
シーフードカレー		Seafood curry with rice	¥3,200
ポークカツカレー		Pork cutlet curry with rice	¥3,200
彩り野菜カレー		Vegetable curry with rice	¥2,700
ビーフピラフ	レギュラーサイズ	Beef pilaf regular portion	¥3,200
	ハーフサーズ	half portion	¥2,250
クラブミート（蟹）ピラフ	レギュラーサイズ	Crabmeat pilaf regular portion	¥3,200
	ハーフサーズ	half portion	¥2,250
鮭と高菜の和風ピラフ		Japanese pilaf with salmon and Takana pickles	¥2,700
シーフードドリア		Seafood doria	¥3,200

アラカルトメニューをご一緒に　with a la carte menu

Aセット ミニサラダ、本日のカップスープ、コーヒーまたは紅茶	A set (Mini salad, Today's cup soup, coffee or tea)	¥1,600
Bセット ミニサラダ、本日のカップスープ、パン又はライス、コーヒーまたは紅茶	B set (Mini salad, Today's cup soup, bread or rice, coffee or tea)	¥2,000

ムスリムフレンドリーメニュー
For Muslim　穆斯林友好菜单

ヴィーガン対応メニュー
For Vegan　对于素食主义

●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。

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.

为您提供的餐饮中有8种过敏原标识。食物过敏的顾客、请随时咨询。

カニ Crab 螃蟹 / エビ Shrimp 虾 / そば Buckwheat 荞麦 / 小麦 Wheat 小麦 / 乳 Milk 牛奶 / 落花生 Peanut 花生 / 卵 Egg 鸡蛋 / くるみ Walnut 核桃

表示金額は、消費税・サービス料を含む総額表示となります。
All price listed are inclusive of consumption tax and service charge.

デザート ＆ ドリンク
Dessert and Beverage

Dessert

パティシエおすすめケーキ各種	Cake Selection	¥1,200
パティシエおすすめケーキセット 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）	¥2,300
アイスクリーム　または　シャーベット	Ice cream or Sherbet	¥1,000
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	¥2,500

Drink Menu　*ドリンクメニュー*

コーヒー、エスプレッソ	Coffee,　Espresso	¥1,250
紅茶、ハーブティー	Tea, Herb tea	¥1,250
カフェラテ、カプチーノ	Café latte, Cappuccino	¥1,350
サンペレグリノ　（500㎖）	Sanpellegrino	¥1,150
ペリエ	Perrier	¥1,050
オレンジジュース	Orange juice	¥1,050
コカ・コーラ	Coca-Cola	¥850
ジンジャーエール	Ginger ale	¥850
ウーロン茶	Oolong tea	¥850

Alcohol　*アルコール*

ビール　*Beer*

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

ウイスキー　*Whiskey*

ニッカ　セッション	NIKKA SESSION	¥2,050
ジャックダニエル　ブラック	Jack Daniel's Black	¥2,050

ワイン　*Wine*

				Glass	Bottle
ジェンティモン / フランス	（白/赤）	Gentimon / France	(White / Red)	¥1,400	¥8,000
ミルーナ / イタリア	（白/赤）	Miluna / Italy	(White / Red)	¥1,400	¥8,000

リキュール　*Liqueur*

カンパリ　（オレンジ・ソーダ）	Campari (orange or soda)	¥1,550
カシス　（オレンジ・ソーダ）	Cassis (orange or soda)	¥1,550

日本酒　*Sake*

大関清酒　（180㎖）	Japanese Sake "OZEKI" 180 ml	¥1,450

焼酎　*Shochu*

焼酎　（麦・芋）	Japanese Shocyu (wheat or sweet Potato)	¥1,250

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 price are inclusive of consumption tax and service charge.