

# DINNER MENU 17:00~20:00L.O.

## 前菜

シーザーサラダ	¥1,000 / half ¥600
グリルソーセージとフライドポテト 粒マスタード添え	¥1,000
チキンバスケット フライドポテト添え レモンとモルトビネガー	¥1,000
海老とポテト、ブロッコリー、きのこのアヒージョ	¥1,200
生ハムとチーズ取り合わせ ドライフルーツとグリッシーニ添え	¥1,200

## 軽食、メインディッシュ

ベーコン・レタス・トマト・アボカドの BLTA サンド	¥1,100
ハム・チーズ・ホワイトソースのクロックムッシュ	¥1,100
アメリカンクラブハウスサンド チキン・ベーコン・レタス・トマト・玉子	¥1,300
ビーフカレー	¥1,300
シーフードカレー	¥1,300
ポークカツカレー	¥1,300
ビーフピラフ	¥1,300
シーフードピラフ	¥1,300
ビーフドリア (ライスグラタン)	¥1,400
シーフードドリア (ライスグラタン)	¥1,400
ビーフハンバーグステーキ 温野菜ときのこのソース	¥2,000
シーフードミックスフライ 温野菜とレムラードソース、レモン添え	¥2,200
豪州産ビーフブロースのステーキ 温野菜とマデラソース、粒マスタード添え	¥2,200
パン または ライス	¥ 300

## 日本料理 夕膳御献立

松花堂弁当A 造里、口取、焚合、揚物、椀物、御飯と香物、果物	¥2,500
松花堂弁当B 造里、口取、焼魚、椀物、御飯と香物	¥1,600
季節の焼き魚御膳 先附、椀物、造里、御飯と香物	¥2,200
季節の天ぷら御膳 先附、椀物、造里、御飯と香物	¥2,200
国産牛のしぐれ井 先附、椀物、香物付き	¥2,000
穴子の蒲焼き井 先附、椀物、香物付き	¥2,000
マグロ井 先附、椀物、香物付き	¥1,800
海老と野菜の天井 先附、椀物、香物付き	¥1,600
(温) 半田素麺 かき揚げ、お赤飯付き	¥1,200
(温) 半田素麺ふしめんのにゅうめん かき揚げ、お赤飯付き	¥1,200

## デザート

バニラアイスクリーム / 抹茶アイスクリーム	各¥400
レモンシャーベット / カシスシャーベット / マンゴーシャーベット	各¥400
アグネス・ペストリーブティック特製ケーキ各種	¥500~

## キッズメニュー \*コーンスープ、バニラアイス、ジュース付き

よい子のオムライスとミニハンバーグ、ウインナーセット	¥1,200
よい子の海老フライとミニハンバーグ、オムライスセット	¥1,500
よい子のハンバーグと若鶏の唐揚げセット、オムライスセット	¥1,600
よい子の国産牛ビーフステーキとオムライスセット	¥2,300

## DINNER MENU 17:00~20:00L.O.

### STARTER

Caesar salad	¥1,000 / half ¥600
Grilled sausage & fried potato, with whole-grain mustard	¥1,000
Fried chicken & fried potato, with lemon & malt vinegar	¥1,000
Shrimp, potato, broccoli, & mushroom fried in garlic oil “AHIJO”	¥1,200
Raw ham & fresh cheese, with dried fruits & grissini	¥1,200

### SNACK & MAIN DISH

Bacon, lettuce, tomato avocado sandwich	¥1,100
CROQUE MONSIEUR: ham, cheese & white sauce sandwich	¥1,100
AMERICAN CLUB HOUSE: bacon, lettuce, tomato, egg & chicken sandwich	¥1,300
Beef curry rice	¥1,300
Seafood curry rice	¥1,300
Pork cutlet curry rice	¥1,300
Beef pilaf	¥1,300
Seafood pilaf	¥1,300
Beef DORIA (rice gratin)	¥1,400
Seafood DORIA (rice gratin)	¥1,400
Hamburg steak with hot vegetables, mushroom sauce	¥2,000
Deep fried assorted seafood with hot vegetables, remoulade sauce	¥2,200
Australian beef ribeye steak with hot vegetables, Madeira wine sauce	¥2,200

Bread or Rice	¥ 300
---------------	-------

\* Prices are subject to consumption tax. And 10% service charge are included in prices.

\* To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies.

\* All rice used in our dishes is 100% produce of Japan

### JAPANESE CUISINE

Lunch box A: sashimi, small appetizer, stewed dish, fried dish, soup, rice & pickles, fruits	¥2,500
Lunch box B: sashimi, small appetizer, grilled fish, soup, rice & pickles	¥1,600
Grilled fish set, with appetizer , sashimi, soup, rice & pickles	¥2,200
TEMPURA set, with appetizer , sashimi, soup, rice & pickles	¥2,200
Beef SUKIYAKI rice bowl, with small appetizer, soup	¥2,000
Broiled ANAGO conger rice bowl, with small appetizer, soup & pickles	¥2,000
Tuna sashimi rice bowl, with small appetizer, soup & pickles	¥1,800
Prawn & vegetables TEMPURA rice bowl, with small appetizer, soup	¥1,600
Hot Tokushima wheat noodle with TEMPURA & Japanese festive red rice	¥1,200
Hot byproduct of Tokushima wheat noodle with TEMPURA & Japanese festive red rice	¥1,200

### DESSERT

Vanilla ice cream / Green tea ice cream	¥400
Lemon sherbet / Cassis sherbet / Mango sherbet	¥400
Fresh cakes from the Agnes pastry boutique	¥500~

### KID'S MENU \*with corn soup, ice cream & juice

Chicken rice & omelet, mini Hamburg steak, sausage, fried potato, spaghetti	¥1,200
Fried prawn, mini Hamburg steak, chicken rice & omelet, fried potato, spaghetti	¥1,500
Hamburg steak, fried chicken, chicken rice & omelet, fried potato, spaghetti	¥1,600
Japanese beef steak, chicken rice & omelet, fried potato, spaghetti	¥2,300

## DESSERT 11:30~20:30L.O.

Vanilla ice cream or Green tea ice cream バニラアイスクリーム / 抹茶アイスクリーム	各¥400
Lemon sherbet or Cassis sherbet or Mango sherbet レモンシャーベット / カシスシャーベット / マンゴーシャーベット	各¥400
Fresh cakes from the Agnes pastry boutique アグネス・ペストリーブティック特製ケーキ各種	¥500～

## CAFÉ DRINK

Blend coffee or ブレンドコーヒー	¥500
American coffee アメリカンコーヒー	¥500
Cappuccino カプチーノ	¥550
Cafe latte カフェラテ	¥550
Chocolate cafe latte ショコラカフェラテ	¥550
Espresso エスプレッソ	¥380
Iced blend coffee アイスブレンドコーヒー	¥550
Iced cafe latte アイスカフェオレ	¥550
Hot tea: Lemon or Milk or Straight 紅茶 (レモン、ミルク、ストレート)	¥500
Iced Darjeeling tea アイスダージリンティー	¥500
French aroma soda: Strawberry or Cassis or Green apple フレンチアロマソーダ (ストロベリー、カシス、グリーンアップル)	各¥600
100% juice: Orange or Grapefruit or Apple or Tomato 100%ジュース (オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト)	各¥500
Coca cola コカコーラ	¥450
Ginger ale ジンジャーエール	¥450
Iced oolong tea アイスウーロン茶	¥400
Perrier (sparkling mineral water) ペリエ (炭酸入りミネラルウォーター)	¥450

\* 上記料金は税別です。またサービス料 10%は上記料金に含まれています。

\* Prices are subject to consumption tax. And 10% service charge are included in prices.

## STARTER 17:00~20:00L.O.

Caesar salad シーザーサラダ	¥1,000 / half ¥600
Grilled sausage & fried potato, with whole-grain mustard グリルソーセージとフライドポテト 粒マスタード添え	¥1,000
Fried chicken & fried potato, with lemon & malt vinegar チキンバスケット フライドポテト添え レモンとモルトビネガー	¥1,000
Shrimp, potato, broccoli, & mushroom fried in garlic oil "AHIJO" 海老とポテト、ブロッコリー、きのこのアヒージョ	¥1,200
Raw ham & fresh cheese, with dried fruits & grissini 生ハムとチーズ取り合わせ ドライフルーツとグリッシーニ添え	¥1,200

## BEVERAGES

Bottle beer KIRIN ICHIBAN-SHIBORI or ASAHI SUPER DRY キリンビール 一番搾り / アサヒビール スーパードライ	¥700
Draft beer (KIRIN) 生ビール キリン一番搾り (中ジョッキ)	¥750
Non-alcohol beer (KIRIN FREE) キリンフリー (ノンアルコール ビールテイスト)	¥500
KIRIN whiskey FUJI-SANROKU: on the rocks, with soda, with water or straight キリンウイスキー富士山麓 (ハイボール・ロック・水割り・ストレート)	¥600
Japanese SAKE (Hot or Cold) 日本酒 (熱燗 または 冷酒)	¥600
SHOUCHU (distilled spirit from Sweet potato, Wheat or Buckwheat) 焼酎 (芋、麦、蕎麦 ロック、水割り、湯割り)	¥600
UME plum liquor: on the rocks, with soda, with water 梅酒 (ソーダ割り・ロック・水割り)	¥600
Cocktails *please ask the cocktail list	

## WINE

Glass of Wine (Red or White) グラスワイン (赤または白)	¥700
GINESTET BORDEAUX ROUGE or BLANC (A.C. Bordeaux) ジネステ・ボルドー・ルージュ (赤) またはブラン (白)	BTL ¥2,500
ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE PINOT NOIR or SAUVIGNON BLANC (A.V.A. California) ウッドブリッジ ピノノワール (赤) またはソーヴィニヨンブラン (白)	BTL ¥2,500
LOUIS LATOUR BOURGOGNE PINOT NOIR or CHARDONNAY (A.C. Bourgogne) ブルゴーニュ ピノノワール (赤) またはシャルドネ (白)	BTL ¥5,000
CHATEAU PEY LA TOUR (A.O.C. Bordeaux) シャトー・ペイ・ラ・トゥール オレンジラベル (赤)	BTL ¥5,000
MEILLEUR MACON VILLAGES (A.O.C. Bourgogne) メイユール マコン・ヴィラージュ (白)	BTL ¥5,000