

## 前菜 STARTERS

*Local Mandarin Orange with Ricotta,  
Pistachio, and Red Onion* (D/N)  
地元産みかんとリコッタ  
ピスタチオ 赤玉ねぎ

*Seasonal Vegetable Caponata  
with Mozzarella Bocconcini* (D/N)  
季節野菜のカポナータと  
モッツアレラ・ボッコンチーニ

*Japanese Mushroom Ajillo  
with Arima Sansho* (VG/G)  
国産キノコのアヒージョ 有馬山椒風味

*Ise Lobster and Broccoli Ajillo* (G)  
伊勢海老とブロッコリーのアヒージョ

*Ise Tuna Charcoal-Seared with Aioli Sauce* (E)  
伊勢マグロの炙りソース・アイオリ

*Squid and Vegetable Fritters with Ise Tea Salt* (G/E)  
イカと野菜のベニエ 伊勢茶塩添え

*Prosciutto and Melon* (PK)  
生ハムとメロン

*Matsusaka Pork Rillettes  
with Seasonal Pickles* (D/G/PK)  
松阪豚のリエット 季節野菜のピクルス

*White Fish Carpaccio with Sudachi and Shiso oil*  
白身魚のカルパッチョ すだちと大葉オイル

*Ise Lobster Croquette*  
伊勢海老コロケ

(D/G)

## サラダ&スープ SALADS & SOUPS

*Chicken Caesar Salad* (D/E)  
チキンシーザーサラダ

*Greek Salad* (D)  
ギリシャ風サラダ

*Local Octopus Salad with Celery,  
Potato & Cherry Tomatoes*  
地タコとセロリ ジャガイモ  
チェリートマトのサラダ

*Salmon and Avocado Spelt Wheat Salad* (G)  
サーモンとアボカド  
スペルト小麦のサラダ

*Feta and Grilled Vegetable Salad  
With Capers and Lemon* (D)  
フェータチーズとグリル野菜  
ケッパーレモンのサラダ

*Crudite s – Three Condiments* (VG)  
クルディテー3種のコンディメント

*Chilled Tomato Soup with Yuzu Pepper Flavor* (VG)  
冷製トマトスープ 柚子胡椒風味

*Vichyssoise – Chilled Creamy Potato Soup -  
Bisquit* (D)  
ビシソワーズ – 冷製じゃがいもスープ

*Chilled Creamy Corn Soup* (D)  
冷製クリーミーコーンスープ

(VG) Vegan ヴィーガン, (D) Dairy 乳製品, (N) Nut ナッツ, (G) Gluten グルテン, (E) Egg 卵, (PK) Pork 豚

All prices are in Japanese Yen inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax. Using Japanese rice.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれています。国産米を使用しております。

アレルギーやお控え食材があるお客さまは、ご遠慮無くスタッフへご相談ください。

持続可能な取り組みを重視し、魚介類、肉類、乳製品、果物や野菜などの地元食材や仕入先を厳選しております。

## サンドウィッチ SANDWHICES

### Clubhouse Sandwich

Local Chicken and Bacon, Fried Egg, (G/E/PK)  
Tomato, Lettuce

### Choice of French Fries or Salad

クラブハウスサンドウィッチ  
地鶏とベーコン フライドエッグ  
トマト レタス  
フレンチフライまたはサラダ添え

### Mozzarella Focaccia Sandwich

Avocado, Grilled Vegetable (D)

### Choice of French Fries or Salad

モッツアレラのフォカッチャサンド  
アボカド グリル野菜  
フレンチフライまたはサラダ添え

### Matsusaka Beef Cheeseburger

Matsusaka Beef, Lettuce, Tomato, (G/D)  
Caramelized Onion, Cheese,

### Choice of French Fries or Salad

松阪牛チーズバーガー  
松阪牛 レタス トマト  
キャラメリゼオニオン チーズ  
フレンチフライまたはサラダ添え

## 和食 JAPANESE

### Assorted Sashimi of the Day (Three Kinds)

本日のお刺身三種盛り (G)

### Ise Tuna Gunkan Sushi

伊勢まぐろ軍艦 (G)

### Seared Beef and Sea Urchin Hand Roll

牛たたき雲丹乗せ手巻き寿司 (G)

### Deep-fried Tofu in Dashi Broth

あげ出汁豆腐 (VG/G)

### Shrimp Tempura Roll

海老天まき (G)

### Local Ise Udon Noodles

ローカル伊勢うどん (VG/G)

(VG) Vegan ヴィーガン, (D) Dairy 乳製品, (N) Nut ナッツ, (G) Gluten グルテン, (E) Egg 卵, (PK) Pork 豚

All prices are in Japanese Yen inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax. Using Japanese rice.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれています。国産米を使用しております。

アレルギーやお控え食材があるお客さまは、ご遠慮無くスタッフへご相談ください。

持続可能な取り組みを重視し、魚介類、肉類、乳製品、果物や野菜などの地元食材や仕入先を厳選しております。