

和食 JAPANESE MENU

シェフのおすすめ AMANEMU SIGNATURE

ひとくちトリュフ蕎麦 うずらのポーチドエッグ
Truffle Soba, Poached Quail Egg (VG)

伊勢鮪串焼き 山葵 岩塩
Tuna Skewers, Green Onion, Wasabi, Rock Salt (GF)

本日の海鮮太巻
Mixed Seafood Rolled Sushi

煮鮑天婦羅
Braised Abalone Tempura (GF)

伊勢海老料理 ISE LOBSTER

伊勢海老坦々麺
Ise Lobster Dandan Noodle, Sesame Soup

伊勢海老活け造り 300g
Ise Lobster Sashimi 300g (GF)

伊勢海老炭火焼き 300g
Charcoal Grilled Ise Lobster 300g (GF)

伊勢海老塩釜焼き 300g
Roasted Ise Lobster in Salt Crust 300g (GF)

伊勢海老天婦羅 300g
Ise Lobster Tempura 300g (GF)

松阪牛料理 MATSUSAKA BEEF

松阪牛粗挽きハンバーグ 130g
旬の焼野菜 温玉フライ
和風デミグラスソース
Matsusaka Beef Hamburg Steak 130g
Vegetables, Deep Fried Egg
Japanese Demi-Glace Sauce

松阪牛サーロインカツ
Matsusaka Beef Sirloin Cutlet

松阪牛炭火焼 180g
Charcoal Grilled Matsusaka Beef 180g (GF)
サーロイン Sirloin
フィレ Tenderloin

国産米を使用しています。

GF (グルテンフリー)、VG (ヴィーガン)マークのついたものは、対応可能メニューです。

Using Japanese rice. Gluten free and vegan options are available.

鮮魚 FRESH SEAFOOD

本日の薄造り

Thin Sliced White Fish Sashimi (GF)

海の恵み お造り盛り合わせ

Assorted Seafood Sashimi (GF)

伊勢志摩 お造り盛り合わせ

鮑 200g 伊勢海老 200g

Assorted Ise Shima Sashimi (GF)

Abalone 200g, Ise Lobster 200g

海の幸 SEAFOOD

金目鯛の一夜干し

Charcoal Grilled Dried Red Bream

鰻炭火焼 甘たれ または 白焼

Charcoal Grilled Eel, Sweet Soy Sauce or Salt

鮑の塩釜焼

Roasted Abalone in Salt Crust (GF)

山の恵 MEATS

錦爽鶏もも肉炭火焼 柚子胡椒

Charcoal Grilled Local Chicken Thigh

Yuzu Pepper Paste (GF)

銘柄豚炭火焼

Charcoal Grilled Local Pork, Miso (GF)

鍋物 HOT POT

2名さまより for two (320g)

松阪牛 または 伊賀牛しゃぶしゃぶ

野菜 豆腐 うどん ポン酢 胡麻だれ

Matsusaka or Iga Beef Shabu Shabu (GF)

Vegetables, Tofu, Udon Noodle, Ponzu Vinegar,

Sesame Sauce

松阪牛 または 伊賀牛すき焼き

野菜 焼き豆腐 たまご

Matsusaka or Iga Beef Sukiyaki

Vegetables, Tofu, Sweet Soy Sauce

Whisked Raw Egg

国産米を使用しています。

GF (グルテンフリー)、VG (ヴィーガン)マークのついたものは、対応可能メニューです。

Using Japanese rice. Gluten free and vegan options are available.

鰻の一品 RICE ARRANGEMENT

松阪牛丼

Matsusaka Beef Rice Bowl

Miso Soup, Pickles

松阪牛と雲丹の巻寿司

Matsusaka Beef, Sea Urchin Sushi Roll (GF)

釜炊き御飯 二合

Pot of Steamed Local Rice for two (GF, VG)

炊き込み御飯 二合

Pot of Mixed Rice for two, Miso Soup, Pickles

鮑 雲丹 Abalone, Sea Urchin

トリュフ Truffle

鮨 SUSHI

一貫より from one piece (GF)

烏賊 Squid

穴子 Conger Eel

本日の白身魚 White Fish

鮪 Tuna

才巻海老 Shrimp

いくら Salmon Roe

雲丹 Sea Urchin

仕入れ状況により、内容が変更する可能性があります。

The variety of the sushi will vary according to the day's catch.

洋食 WESTERN MENU

前菜とスープ APPETISER and SOUP

コーンスープ

Corn Soup

本日のスープ

Soup of the day

ガーデングリーンサラダ

Garden Green Salad (GF, VG)

ニース風サラダ

Nicoise Salad (GF)

Lettuce, Boiled Egg, Anchovy, Potato,

Local Tuna, Olive

季節のフルーツと生ハムサラダ

Seasonal Fruits, Prosciutto Salad (GF)

カプレーゼ

Caprese (GF)

トリュフバター

自家製フォカッチャ添え

Truffle Butter, Homemade Focaccia

パスタ PASTA

ペネボロネーゼ

Penne Bolognese

伊勢海老スパゲッティ トマトソース

Spaghetti, Tomato Sauce, Ise Lobster

鮑と青さ海苔クリーム リングイネ

Linguine, Cream Sauce,

Abalone, Aosa Seaweed

国産米を使用しています。

GF (グルテンフリー)、VG (ヴィーガン)マークのついたものは、対応可能メニューです。

Using Japanese rice. Gluten free and vegan options are available.

メインディッシュ MAIN DISH

クラブハウスサンドイッチ

Club House Sandwich
Local Chicken, Bacon, Fried Egg,
Tomato Lettuce, French Fries

松阪牛チーズバーガー

Matsusaka Beef Cheeseburger
Matsusaka Beef, Lettuce, Tomato
Onion, Cheese, French Fries

本日の白身魚 香草蒸し

バルサミコソース

Today's Harb Steamed White Fish (GF)
Balsamic Sauce

コルドンブルー

Cordon Bleu
Brie Cheese, Truffle, Spinach, Tomato Sauce

伊勢海老コトレッタ

Ise Lobster Cotoletta

松阪牛ヒレカツサンド

フレンチフライ または サラダ

Matsusaka Beef Cutlet Sandwich
French Fries or Salad
Matsusaka Beef, Butter, Mustard

鮑ステーキ

Abalone Steak

デザート DESSERT

アイスクリーム Ice Cream (GF)

One Scoop

Two Scoops

バニラ 伊勢茶 苺

Vanilla, Ise Green Tea, Strawberry

チョコレートの盛り合わせ 5 種

Assorted Chocolates Five Pieces

蓬と黒糖のヴェリーヌ

Japanese Mugwort, Brown Sugar Verrine

国産柑橘ムース

Japanese Citrus Mousse

三重県産苺 ごろっとゼリー

Local Strawberry Jelly

フルーツプレート

Assorted Fruits Plate (GF, VG)

国産米を使用しています。

GF (グルテンフリー)、VG (ヴィーガン)マークのついたものは、対応可能メニューです。

Using Japanese rice. Gluten free and vegan options are available.