

前菜 STARTERS

11am to 9pm

Caprese
Tomato, Mozzarella (D)
カプレーゼ
トマト モッツアレラ

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
伊勢海老とブロッコリーのアヒージョ (G)

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

Prosciutto and Melon
生ハムと国産メロン (PK)

Matsusaka-Buta 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/E)

サラダ & スープ SALADS & SOUPS

11am to 9pm

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

Salmon and Avocado Salad
サーモンとアボカドのサラダ

Greek Salad
ギリシャ風サラダ (D)

Local Octopus Salad with Celery,
Potato and 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

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

Crudites Three Condiments
クルディテ 3種のコンディメント (N/E)

Vichyssoise Creamy Potato Soup
ビシソワーズ ジャがいもスープ (D)

Creamy Corn Soup
クリーミーコーンスープ (D/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
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.
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

11am to 9pm

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 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, (D/G)
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

11am to 9pm

Assorted Sashimi of the Day (Three Kinds)
本日のお刺身 3 種盛り (G)

Deep-fried Tofu in Dashi Broth
揚げ出汁豆腐 (G)

Local Ise Udon Noodles
伊勢うどん (G)

Shrimp Tempura Roll
海老天まき (G)

Amanemu Beef Curry Rice
Fried Onion, Pickled Japanese Leek Bulbs (G/PK)
アマネムビーフカレー
Sliced Matsusaka Beef (50g)
追加 スライス松阪牛

Tekone-Sushi Rice Bowl
鮮魚のてこね寿司 (G)

Local Chicken Oyakodon
Chicken, Egg, Onion (G/E)
熊野地鶏の親子丼

Matsusaka Beef Teriyaki Rice Bowl
Topped with Sea Urchin (G)
松阪牛照り焼き雲丹のせ丼

(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
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.
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。

メインディッシュ MAIN DISH

5.30pm to 9pm

Four Kinds of Cheese Plate with Dried Fruits

チーズ 4 種盛り合わせ ドライフルーツ添え

(D/N)

Four Kinds of Cured Meat with Grilled Vegetable Pickles

ハム 4 種盛り合わせ 焼き野菜ピクルス添え

(PK)

Seafood Yakisoba with Salt Sauce

海鮮塩やきそば

(G)

Matsusaka-Buta Pork Sausage

松阪豚のソーセージ

(PK)

Pan-Fried Salmon, Bagna Cauda Sauce

サーモンポワレ バーニャカウダソース

(D/G)

Grilled Spanish Mackerel, Prawn, Noble Scallop

鯖と車海老と檜扇貝のグリル

(G)

Matsusaka Beef Tagliata with Grilled Vegetables, Grated Daikon Sauce

松阪牛タリアータ グリル野菜 おろしだれ

(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

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.

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。

バイツメニュー BITES MENU

5.30pm to 10pm

Yuba and Avocado Roll
湯葉アボカド巻き (VG)

Spicy Karaage of Local Chicken
地鶏スパイシー唐揚げ (G)

Ise Lobster Fresh Spring Roll
伊勢海老生春巻き

Maruten Fish Cake Charcoal-Grilled
さつま揚げ炭火焼き (G/E)

Edamame (Plain or Spicy)
枝豆 プレーン又はスパイシー (VG)

Avocado and Smoked Salmon Baguette
アボカドとスモークサーモンのバゲット (G)

Brioche with Sea Urchin and Caviar
ウニとキャビアのブリオッシュ (D/G/E)

Matsusaka Beef Mini Fillet Cutlet Sandwich
松阪牛ひと口ヒレカツサンド (D/G/E)

デザート DESSERT

11am to 9pm

Ice Cream アイスクリーム
Vanilla, Ise Green Tea, Chocolate
バニラ 伊勢茶 チョコレート
One Scoop
Two Scoops (D/E)

Sorbet ソルベ
Strawberry, Amazake
Mandarin Orange
苺 甘酒 みかん
One Scoop
Two Scoops (VG)

Panna Cotta with Citrus Sauce
パンナコッタ 柑橘のソース (D/E/PK)

Macedonia (Italian-style Fruit Salad)
マチェドニア (VG)

Fresh Fruit Tart
フルーツタルト (D/G/E/N)

Assorted Fruit Plate
フルーツプレート (VG)

Vegan Chocolate Cake
ヴィーガンチョコレートケーキ (VG)

Strawberry Daifuku
苺大福 (D)

Sweet Soybean Butter Sandwich
餡バターサンド (D/G/E)

(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
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.
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。