

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	
伊勢海老コロッケ	(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	
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 ジャガイモ 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様は、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, Tomato, Lettuce	(G/E/PK)
Choice of French Fries or Salad クラブハウスサンドwich 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, Caramelized Onion, Cheese	(D/G)
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様は、ご遠慮な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

サーモンボワレバニヤカウダソース

(D/G)

Grilled Spanish Mackerel, Prawn, Noble Scallop

鰯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様は、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ched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

餡バーターサンド

(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様は、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。