

★ If you have any food allergies or dietary restrictions, please tell us before ordering.  
After the order is taken, it is too late to change the preparation of the dish.

★ 食物アレルギーや特別に苦手な原材料をお持ちの方は、  
御注文前にお申し出下さいませ。  
御注文後の御要望は承れませんので御了承下さいませ

## Appetizer

### 前菜

#### Butler's Appetizer Misto

バトラーズアペタイザーミスト

A wonderful start to your magical evening. Excellent before a  
main dish or enjoyed with one of our delicious cocktails.

¥2,500

いろいろな彩りや味わいを少しずつ楽しめる  
プリンセスの素敵な夜の始まりのミストです

## Salad

### サラダ

#### 1 Pretty rose and smoked salmon Lovely Salad

プリティローズのラブリーサラダ ¥1,100  
スモークサーモンのサラダに咲いた一輪の薔薇

#### 2 Soft duck pastrami mille-feuille salad

合鴨パストラミのミルフィーユサラダ ¥1,100  
柔らかな合鴨パストラミと共に色々な野菜の層をお楽しみ下さい

## Pasta パスタ

【1、5、6】 自家製生フェットチーネを使用しています  
*Prepared with fresh fettuccine*  
【2、3、4】 自家製麺生スパゲッティを使用しています  
*Prepared with fresh spaghetti*

- 1 *Salmon and spinach cream sauce*  
サーモンとほうれん草のクリームソース ¥1,300  
やさしい味わいのホワイトソースにサーモンのピンクが鮮やか
- 2 *Bacon and Mediterranean tomato sauce arrabbiata*  
ベーコンと地中海野菜のアラビアータ ¥1,400  
卵黄を絡めて仕上げたマイルドでスパイシーなトマトソース
- 3 *Avocado and cream cheese sauce*  
フレッシュアボカドとクリームチーズソース ¥1,400  
たっぷりのアボカドとクリームチーズで作った人気のグリーンソース
- 4 *Anchovy, olives, caper and tomato sauce puttanesca*  
アンチョビ、オリーブとケイパーのプッタネスカ ¥1,300  
塩味と辛味がマッチした旨味の強いナポリ風トマトソース
- 5 *Sea urchin carbonara*  
うにのまろやかカルボナーラ ¥1,550  
濃厚な香りを活かした口溶け滑らかなソース
- 6 *Crab with tomato cream sauce*  
カニのトマトクリームソース ¥1,650  
紅ズワイガニの身とコクのあるクリームで風味豊か



# Pizza

## ピッツァ

- 1 *Bacon and soft-boiled egg Butler's style*  
ベーコンと半熟卵のバトラーズスタイル  
当館の定番ピッツァ。卵を絡めてお召し上がり下さい ¥2,300
- 2 *Fresh basil and prosciutto*  
フレッシュバジルとプロシュート  
やわらかな生ハムとバジルがベストマッチ ¥2,200
- 3 *Prosciutto and vegetable Genovese salad style*  
プロシュートと彩り野菜のジェノベーゼサラダスタイル ¥2,500  
野菜がたっぷり楽しめるカラフルなサラダピッツァ

# Light Meal

## ライトミール

- 1 *Salmon and vegetable tomato cream risotto*  
サーモンと野菜のトマトクリーム菜園風リゾット ¥1,300  
トマトとベシャメルソースのベースにサーモンの香り
- 2 *Avocado and salmon white sauce potato gratin*  
アボカドとサーモンのホワイトソースポテトグラタン ¥1,200  
とろとろに溶け合ったホワイトソースとアボカドをお楽しみ下さい




# Chef's Speciality

## シェフズスペシャルティ

*Tonight's main dishes can be found here. Please take your time and enjoy our café's specialities. Each dish from this section comes with a serve of bread.*

プリンセスの今夜のメインはこちらから  
ごゆっくりとご堪能下さいませ 全てにブレッドが付いております

- 1 *Fish poêle and black olive paste with anchovy and caper sauce*  
白身魚のポワレ 黒オリーブのペーストのせ  
アンチョビとケイパーのソースを添えて  
ふんわりと焼いた白身魚にアンチョビの効いたソースが良く合います ¥1,800
  - 2 *Braised swordfish with tomato sauce*  
メカジキと地中海野菜のトマト煮  
トマトソースに漬け込んだメカジキは柔らかな仕上がります ¥2,000
  - 3 *Duck Wellington Butler's style*  
*with Italian balsamic-mustard sauce*  
合鴨のパイ包み焼きバトラーズスタイル  
バルサミコ&マスタードソースを添えて  
ブラックペッパーで下味をつけた合鴨とチーズをパイで包みグリルしました ¥2,100
  - 4 *Pork cheek meat persillade with demi-glace sauce*  
豚ほほ肉のペルシャード デミグラスソースを添えて  
柔らかな豚ほほ肉に香草パン粉をつけグリル  
その香りがマスタードの風味と重なり肉の旨味を一層引き立てます ¥2,300
- 

御予約がなくても、こちらのコースは御注文頂けます。  
当メニューの御注文はグループ全員でお願いします。  
*This special Dinner Course Menu is available without a reservation.*  
*The Dinner Course Menu must be ordered by all parties at the table.*

## Dinner Course

ディナーコース

### ~ Anna Maria ~

アンナマリア



*Appetizer*

前菜



*Salad*

サラダ



*Today's pasta*

本日のパスタ



*Today's main*

メイン 本日のお魚料理 又は お肉料理



*Dessert*

デザート



*Tea (Any pot of tea from Tea Selection)*

紅茶 (ティーメニューの中よりお選びください)

¥6,000

## ~ Marie Antoinette ~

マリーアントワネット



*Image Cocktail*

イメージカクテル



*Appetizer*

前菜



*Salad*

サラダ



*Today's pasta*

本日のパスタ



*Today's main*

メイン 本日のお魚料理 又は お肉料理



*Dessert*

デザート



*Tea (Any pot of tea from Tea Selection)*

紅茶 (ティーメニューの中よりお選びください)



*Picture with My Butler*

バトラーとの記念撮影

¥8,000