

## Pranzo B

ノルウェーサーモンの低温調理『Mi・cuit』軽いフユメ  
*Low temperature heating Norwegian Salmon, Seafood Flavor*

海老とブロッコリーのプリエーゼ スパゲッティーニ  
*Spaghetini Pugliese with Shrimp*

寒鰯の炭火炙り リンゴと淡路オニオンのプレア  
*Grilled Yellowtail, Roast Flavor with Apple and Onion Puree*

バルバレスコ香る『牛タン』のブラザート イタリア産モッツアレツラソース  
*Stewed Beef tongue, Red wine Flavor with Mozzarella Sauce*

または or

US産牛サーロインのチャコールグリル 炭火炙り  
バターナッツカボチャのピューレ ソースディアブル  
*Grilled Beef Sirloin, Roast Flavor with Pumpkin Puree and Diable Sauce*

ドルチェミスト (デザート盛り合わせ)  
*Dessert Plate*

コーヒー、紅茶 または ハーブティー  
*Coffee, Tea or Herb Tea*

¥5,800

JRホテルメンバーズ価格 ¥5,500

- JRホテルメンバーズ価格は即日入会の会員様も対象です。
- 会員価格の上、さらに10%のポイントが付与されます。

上記 税込価格に別途サービス料 (10%) を頂戴いたします。  
All Prices are Inclusive of Tax and are Subject to a 10% Service Charge.

## Pranzo A

ノルウェーサーモンの低温調理『Mi・cuit』軽いフユメ  
*Low temperature heating Norwegian Salmon, Seafood Flavor*

海老とブロッコリーのプリエーゼ スパゲッティーニ  
*Spaghetini Pugliese with Shrimp*

寒鰯の炭火炙り リンゴと淡路オニオンのプレア  
*Grilled Yellowtail, Roast Flavor with Apple and Onion Puree*

または or

萬幻豚ロースのチャコールグリル 炭火炙り  
トリュフ風味のじゃが芋のピューレ プラムのモスタルダ添え  
*Grilled Pork Loin with Mashed Potato, Truffle Flavor and Plum*

または or

バルバレスコ香る『牛タン』のブラザート イタリア産モッツアレツラソース  
*Stewed Beef tongue, Red wine Flavor with Mozzarella Sauce*

ドルチェミスト (デザート盛り合わせ)  
*Dessert Plate*

コーヒー、紅茶 または ハーブティー  
*Coffee, Tea or Herb Tea*

¥4,800

厚生労働省 新型コロナウイルス接触確認アプリ  
COVID-19 Contact Confirming Application

通称COCOA(ココア)のインストールが推奨されています。  
インストールをご希望のお客様はスタッフまでお声かけください。