



# À La Carte アラカルト



## Appetizer | 前菜

### \*The Sky Farm Vitality Green Salad / スカイファームバイタリティーグリーンサラダ

Garden Leaves, Basil Pesto, Cherry Tomato, Cucumber, Olive, Edamame, Balsamic Dressing  
ガーデンリーフ、バジルペスト、チェリートマト、キュウリ、オリーブ、枝豆バルサミコドレッシング



¥1,800

### \*Smoked Salmon and Grapefruit Salad / スモークサーモンとグレープフルーツのサラダ

Smoked Salmon, Crispy Garden Leaves, Poached Egg, Capers, Sour Cream and Hollandaise  
スモークサーモン、ガーデンリーフ、ポーチドエッグ、ケッパー、サワークリームオランダーズソース



¥2,100

### \*Chicken Liver Pate / チキンレバーパテ

Pancetta, Porcini Mousse, Pickled Beetroot, Garden Leaves  
パンチェッタ、ポルチーニムース、ビーツのピクルス、ガーデンリーフ



¥2,000

### \*Tuna Table36 / ツナテーブル36

Mint, Compressed Watermelon, Umami broth  
ミント、圧縮したスイカ、旨味だし



¥2,200

### \*Roasted Vitality Cauliflower Salad / ローストカリフラワーのサラダ

Hummus, Orange, Caper Berry, Feta and Mint  
フムス、オレンジ、ケッパーベリー、フェタとミント



¥2,000

### \*Velvety Vitality Popcorn Corn soup / ビロードのようなポップコーンコーンスープ

Crab, Garden Greens and Edible Flowers  
カニ、ガーデングリーンとエディブルフラワー



¥1,800

## Side Dish | 副菜

### \*Creamy Spinach with Garlic and Almond

ほうれん草クリームガーリック風味、アーモンド

¥650



### \*Roasted Vegetables with Balsamic

ロースト野菜バルサミコ風味

¥650



### \*Mashed Potato with Fried Onion

マッシュポテト、フライドオニオン添え

¥650



### \*French Fries

フライドポテト

¥650



Locally-Sourced  
地元産



Seafood  
魚介類



Vegetarian  
ベジタリアン



Vegan  
ビーガン



Gluten-Free  
グルテンフリー



Nut-Free  
ナッツフリー



Daily-Free  
デイリーフリー



# À La Carte アラカルト



## Mains | メイン

### \*Vitality Grilled Japanese Beef Sirloin / 国産牛ロース肉のグリル

Creamy Pumpkin Mash, Crisp Eggplant, Garden Green with Madeira Wine Sauce  
クリーミーなかぼちゃのマッシュ、茄子、ガーデングリーンとマデラワインソース



¥4,200

### \*Seared Seasonal Seabass / スズキのポワレ

Crispy Arancini, Homemade Pickles, Green Beans, Garden Herb and Cherry Tomato Salsa  
クリスピーアランチーニ、自家製ピクルス、いんげん豆、ガーデンハーブとチェリートマトサルサ



¥3,700

### \*Japanese Beef Steak & Fries / 国産牛のステーキ&フライドポテト

Café de Paris Butter and Red Wine Jus  
カフェドパリバターと赤ワインソース



120g | 240g  
¥4,000 | ¥6,300

### \*Vitality Pan-Seared Salmon Fillet / サーモンフィレのポワレ

Roasted Vegetables, Spiced Tomato Ragout and Lemon Butter  
ローストベジタブル、スパイス香るトマトラグーとレモンバターソース



¥4,500

### \*Vitality Roasted Asparagus with Risotto / ローストアスパラガスとリゾット

Green and White Asparagus, Chanterelle, Petite Onion and Creamy Saffron Risotto  
グリーン、ホワイトアスパラガス、ジロール、ペコスとクリーミーサフランリゾット



¥3,200

## Dessert | デザート

### \*Assorted Vitality Cheese Platter / チーズの盛り合わせ

Preserve, Dried Fruit and Nuts  
プレザーブ、ドライフルーツとナッツ



¥1,900

### \*Vitality Vanilla Flan / バニラフラン

Exotic Sauce and Chocolate Ice Cream  
エキゾチックソースとチョコレートアイスクリーム



¥1,300

### \*Hazelnuts Praline Chocolate Cake | ヘーゼルナッツプラリネチョコレートケーキ

Caramel Sauce and Raspberry Sorbet  
キャラメルソースとラズベリーシャーベット



¥1,300

### \*Baked Cheesecake / ベイクドチーズケーキ

Raspberry Sauce and Vanilla Ice Cream  
ラズベリーソースとバニラアイスクリーム



¥1,300

### \*Seasonal Fruit Platter / フレッシュフルーツの盛り合わせ



¥1,800



Locally-Sourced  
地元産



Seafood  
魚介類



Vegetarian  
ベジタリアン



Vegan  
ビーガン



Gluten-Free  
グルテンフリー



Nut-Free  
ナッツフリー



Daily-Free  
デイリーフリー