



A La Carte アラカルト



Appetizers | 前菜

Soup of the Day | 本日のスープ

¥1,900

A freshly prepared seasonal soup crafted daily by our chef
シェフが旬の食材を使い、日替わり丁寧に仕上げる季節のスープ

Smoked Duck Bruschetta | スモークダックブルスケッタ

¥2,200

Smoked Duck, Roasted Grapes, Masala Reduction, Brioche Toast
スモークダック、ローストグレープ、マサラリダクション、ブリオッシュトースト



Table36 Bread | テーブル36 パン

¥700/person

House Focaccia, Grissini, Whipped Garlic Butter
ホテル製フォカッチャ、グリッシーニ、ホイップガーリックバター



*Please ask our staff if you would like additional bread
*パンのおかわりをご希望の方はスタッフにお申し付けください

Tuna Table36 | ツナテーブル36

¥2,500

Seared Tuna, Watermelon Gazpacho, Pickled Shallots, Crispy Capers, Paprika Oil
炙ったマグロ、スイカのガスパチョ、エシャロットのピクルス、クリスピーケイパー、パプリカオイル



Cured Salmon Tartare | サーモンマリネのタルタル

¥2,900

Orange Dressing, Jalapeno, Red Onions, Jalapeno Mayonnaise, Puffed Rice Cracker
オレンジドレッシング、ハラペーニョ、赤玉ねぎ、ハラペーニョマヨネーズ、ふくらみ米せんべい



AUS Grass-fed Beef "Larb" Salad | オーストラリア産 グラスフェッドビーフの "ラーブ" サラダ

¥2,500

Chili, Cucumber, Cherry Tomato, Red Onion, Coriander, Lime
唐辛子、キュウリ、トマト、レッドオニオン、コリアンダー、ライム



Eggplant Parmigiana | ナスのパルミジャーナ

¥2,100

Eggplant Baked in Napoli Sauce, Sky-farm Salad, Mozzarella, Parmesan
ナス、ナポリソース、スカイファーム産バジル、モッツアレラ、パルメザン



Prices Are In Japanese Yen (JPY) And Inclusive of 13% Service Charge and 10% Government Tax.
If You Have Any Concerns Regarding Food Allergies, Please Alert Your Server Prior To Ordering.

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
食物アレルギーなどございましたらスタッフまで事前にお申し付けください。

Mains | メイン

Vitality Japanese Beef Steak 200g 国産牛ステーキ 200g	¥4,900
Forest Mushrooms, Sky-farm Gremolata, Sautéed Spinach 天然キノコ、グレモラータ、ほうれん草のソテー	
 	
Crispy Roasted "Sanda" Pork Belly 三田ポークベリーのクリスピーロースト	¥3,800
Sweet and Sour Red Cabbage, Burnt Apple Ketchup, Apple Cider Jus 甘酸っぱい赤キャベツ、焦がしりんごケチャップ、アップルサイダージュ	
	
Roasted Australian Lamb Rump オーストラリア産ラム ランプのロースト	¥6,300
White Beans, Ragu, Wilted Greens, Lamb Jus 白インゲン豆、ラガー、青菜、ラムジュ	
	
Grilled Salmon Fillet サーモンフィレのグリル	¥4,500
Beurre Blanc, Sky Garden Herb Oil, Broad Beans, Edamame, Peas, Crispy Straw Potato ブルブランソース、スカイガーデンハーブオイル、そら豆、枝豆、グリーンピース、クリスピーのストローポテト	
  	
Seared Seasonal Spanish Mackerel 旬の鯖のポワレ	¥3,700
Baba Ganoush, Asparagus, Brown Butter, Black Olive Crumb ババガヌーシュ、アスパラガス、ブラウンバター、ブラックオリーブクラム	
  	
Roasted Seasonal Vegetable Risotto 季節野菜のローストとリゾット	¥4,500
Pumpkin and Saffron Risotto, Snow Pea, Brussel Sprout, Beans パンプキンとサフランのリゾット、スナップエンドウ、ブリュッセルズプラウト	
  	
Roasted Kyushu Chicken Breast 九州産鶏むね肉のロースト	¥4,200
Charred Corn Salsa, Corn Puree, Roasted Chicken Jus 焼きトウモロコシのサルサ、トウモロコシのピューレ、ローストチキンジュ	
  	
Creamy Vegan Wild Mushroom Rigatoni クリーミーなヴィーガン マッシュルーム リガトーニ	¥3,500
Wild Mushrooms, Tofu, Thyme キノコ、豆腐、タイム	
  	

Side | 副菜

Dressed Sky Farm Lettuce	¥900	Waffle Fries	¥900
スカイファーム レタス		ワッフルフライ	
  		  	
Creamed Spinach with Garlic & Almond	¥900	Fire Roasted Greens	¥900
クリーミーほうれん草 ガーリック&アーモンド		ローストグリーンサラダ	
  		  	
Parmesan Mashed Potato	¥1,100		
パルメザンチーズ入りマッシュポテト			
 			

Prices Are In Japanese Yen (JPY) And Inclusive of 13% Service Charge and 10% Government Tax.

If You Have Any Concerns Regarding Food Allergies, Please Alert Your Server Prior To Ordering.

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

食物アレルギーなどございましたらスタッフまで事前にお申し付けください。



A La Carte アラカルト



Dessert | デザート

Pistachio Crème Brulee | ピスタチオのクレームブリュレ

¥1,900

Vanilla Ice Cream, Sugar Twist Pie
バニラアイスクリーム、シュガーツイストパイ



Mont Blanc | モンブラン

¥1,600

Caramel Ice Cream, Hazelnut Crunch
シュガーツイストパイキャラメルアイスクリーム、ヘーゼルナッツ



Chocolate Tart | チョコレートタルト

¥1,600

Cinnamon Ice Cream, Praline Nuts
シナモンアイスクリーム、プーリネナッツ



Vegan Dessert | ヴィーガンデザート

¥1,600

Yuzu Granite, Assorted Fruits
柚子グラニテ、各種フルーツ



International Cheese Plate | インターナショナル チーズプレート

¥2,400

Selection of International Cheeses, Dried Fruits, Nuts, Crackers, Grissini
ヨーロッパ産チーズ、ドライフルーツ、ナッツ、クラッカー、グリッシーニ



Prices Are In Japanese Yen (JPY) And Inclusive of 13% Service Charge and 10% Government Tax.

If You Have Any Concerns Regarding Food Allergies, Please Alert Your Server Prior To Ordering.

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

食物アレルギーなどございましたらスタッフまで事前にお申し付けください。

アレルギーおよび食事に関する情報

Allergen & Dietary Information

アレルギー食品に関しては細心の注意を払い予防措置を講じておりますが、
空中飛散・微量混入などを完全に防ぐことができない可能性があります。

お食事に関するご要望や食物アレルギーをお持ちの方は、
遠慮なくスタッフまでご相談ください。

While we take every precaution to minimize risk and handle allergens safely,
cross-contamination may still occur. If you have any dietary requirements or food allergies,
kindly inform us, and we will do our best to accommodate your needs.



小麦
Cereals (Contains Gluten)



牛乳
Milk



グルテンフリー
Gluten-Free



デイリーフリー
Dairy-Free



魚
Fish



ルピナス
Lupin



甲殻類
Shellfish



ごま
Sesame Seeds



軟体動物 (イカ・タコ・巻き貝・二枚貝)
Molluscs



マスタード
Mustard



卵
Egg



ピーナッツ
Peanuts



大豆
Soybean



ナッツ類
Nuts



セロリ
Celery



ベジタリアン
Vegetarian



亜硫酸塩
Sulphites



ヴィーガン
Vegan



ポークフリー
Pork-Free



アルコールフリー
Alcohol-Free



そば
Soba