

ご朝食 Breakfast

こちらのメニューは前日 20:00 までにバトラーサービスへお申し付けください。

Please contact butler service before 8:00 p.m. to order breakfast for the following morning.

<p>American Breakfast アメリカンブレイクファスト (7:00 ~ 11:30)</p> <p>¥4,500</p>	<p>オレンジジュース、パイナップルジュースまたはトマトジュース Orange Juice, Pineapple Juice or Tomato Juice</p> <p>卵料理をお好みでお選びください(目玉焼き、スクランブル、オムレツ) Two Eggs Any Style: Fried, Scrambled or Omelet</p> <p>ハム、ソーセージまたはベーコンからお好みでお選びください Selection of Side Dishes: Bacon, Ham or Sausages</p> <p>トースト、クロワッサン、ナチュラル Toast, Croissant, Nature</p> <p>コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea</p>
---	--

<p>Japanese Breakfast 和朝食 (7:00 ~ 10:00)</p> <p>¥4,500</p>	<p>小鉢 Kobachi</p> <p>焼魚 Grilled Fish</p> <p>中鉢 Chuubachi</p> <p>煮物 Stewed Dish</p> <p>オレンジジュース、パイナップルジュースまたはトマトジュース Orange Juice, Pineapple Juice or Tomato Juice</p> <p>コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea</p>	<p>ご飯またはお粥 Steamed Rice or Porridge</p> <p>香の物 Pickled Vegetables</p> <p>味噌椀 Miso Soup</p>
---	--	--

All rice used in this restaurant is domestic rice.
当レストランでは国産米を使用しております。

※All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
※表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

ご昼食・ご夕食 Lunch & Dinner (11:30 ~ 21:00)

Light Meal 軽食	ミックスサンドイッチ Mixed Sandwich	¥2,000
	アメリカンクラブハウスサンドイッチ American Club House Sandwich	¥2,600
Pasta パスタ	きのこの和風パスタ Mushroom Pasta Japanese Style	¥2,600
	ミートソースパスタ Pasta with Meat Sauce	¥2,800
Curry カレー	ホテル特製ビーフカレー Special Beef Curry with Steamed Rice	¥2,900
	ホテル特製シーフードカレー Special Seafood Curry with Steamed Rice	¥2,900

All rice used in this restaurant is domestic rice.
当レストランでは国産米を使用しております。

※All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
※表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

ご夕食 Dinner (17:00 ~ 21:00 ※洋コース料理・和食料理 20:30迄)

Appetizer & Soup 前菜&スープ	カプレーゼ Caprese	¥1,600
	シーザーサラダ Caesar Salad	¥1,950
	生ハムのサラダ仕立て Salad with Prosciutto	¥2,200
	本日のスープ Soup of the Day	¥1,100
Fish & Meat 魚料理&肉料理 (パンまたはライス付き)	牛フィレ肉のグリル ボルチーニ茸ソース Grilled Beef Fillet with Porcini Mushroom Sauce	¥5,500
	黒豚肩肉のロースト ハーブの香り ソースピカンテ Herb Roasted Pork with Sauce Picante	¥3,100
	チキンのコンフィ マスタードソース Chicken Confit with Mustard Sauce	¥3,100
	本日の鮮魚のポワレ 有頭海老添え ピストソース Sautéed Fish with Shrimp, Pistou Sauce	¥3,100
Pasta & Curry パスタ&カレー (パスタはパン付き)	きのこの和風パスタ Mushroom Pasta Japanese Style	¥2,600
	ミートソースパスタ Pasta with Meat Sauce	¥2,800
	ホテル特製ビーフカレー Special Beef Curry with Steamed Rice	¥2,900

All rice used in this restaurant is domestic rice.
当レストランでは国産米を使用しております。

※All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
※表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

ご夕食 Dinner (17:00 ~ 21:00 ※洋コース料理・和食料理 20:30迄)

Light Meal 軽食	フィッシュ&チップス Fish and Chips	¥2,100
	ミックスサンドイッチ Mixed Sandwich	¥2,000
	アメリカンクラブハウスサンドイッチ American Club House Sandwich	¥2,600
	チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	¥2,800
	フルーツの盛り合わせ Assorted Fruits	¥1,900

Dinner Course 洋食コース料理	特製オードブル Special Appetizer	
¥8,000	本日のスープ Soup of the Day	
	近海魚と帆立貝の軽いブレゼ 香草ソース Braised Fish and Scallop with Herb Sauce	
	牛フィレ肉のグリエ シャンピニオンソース 季節の野菜添え Grilled Beef with Champignon Sauce and Seasonal Vegetables	
	特製デザート Special Dessert	

Japanese Cuisine 和食弁当	煮物・揚げ物・造り・焼物・鉢物・強肴 Stewed Dish, Fried Dish, Sashimi, Grilled Dish, Boiled Dish, Cooked Dish	
¥8,000	御飯・赤出汁・香の物・水菓子 Rice, Miso Soup, Assorted Pickles, Dessert	

All rice used in this restaurant is domestic rice.
当レストランでは国産米を使用しております。

※All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
※表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

お飲み物 Beverage List (17:00 ~ 21:00)

Craft Beer クラフトビール	CHATAN HARBOR BREWERY ラガー Lager		¥1,100
Awamori 泡盛	古龍3年 Koryu Aged 3 years	グラス Glass	ボトル Bottle ¥12,000
	古龍5年 Koryu Aged 5 years	¥1,200	¥15,000
Whisky ウイスキー	竹鶴 Taketsuru	¥1,500	¥16,000
	知多 Chita	¥1,500	¥16,000
	シーバスリーガル12年 Chivas Regal Aged 12 years	¥1,200	¥12,000
	ジャックダニエル Jack Daniel's	¥1,200	¥12,000
Champagne シャンパン		グラス Glass	¥2,200 ~
		ボトル Bottle	¥13,000 ~
White Wine 白ワイン	セレクト白ワイン Select White Wine	グラス Glass	¥1,700 ~
		ボトル Bottle	¥8,000 ~
Red Wine 赤ワイン	セレクト赤ワイン Select Red Wine	グラス Glass	¥1,700 ~
		ボトル Bottle	¥8,000 ~
Cocktail カクテル	ジントニック Gin & Tonic		¥1,500
	モスコミュール Moscow Mule		¥1,500
	ウォッカリッキー Vodka Rickey		¥1,500
Soft Drink ソフトドリンク	マンゴージュース Mango Juice		¥850
	グアバジュース Guava Juice		¥850
	パイナップルジュース Pineapple Juice		¥850



THE TERRACE HOTELS Original Wine

ザ・テラスホテルズ マスターソムリエ平良がスペイン現地でセレクトしたオリジナルワインをご用意いたしました。ザ・テラスホテルズのレストランには、屋内から広大な自然へと導く境界エリア“テラス席”が常設されており、そのテラス席で最高のロケーションと共に、気軽にお楽しみいただけるオリジナルのハウスワイン。“テラス”の冠にふさわしいワインを選び出すため、平良が、2022年に渡欧し2週間かけて1日100種類ほどのワインをテイスティングしながら見つけ出したのはスペイン・カスティーリャ州の明るくライトな2種類のワインです。ブセナ岬に広がる「青く済んだ海と空、白い砂浜」を思い浮かばせてくれた唯一のワインをセレクトしました。爽やかな風が吹き抜けるテラス席とオリジナルワインで優雅なひと時をご堪能ください。

Original Wine

ザ・テラスホテルズオリジナル・ハウスワイン

スペイン産〔白ワイン・赤ワイン〕

各¥7,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表記料金には消費税が含まれています。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BODEGAS NARANJO