

MILANO
GRILL

MONZA
モンツァ

¥12,000

Today's Amuse
本日のアミューズ

Today's Cold Appetizer
本日の冷前菜

Today's Hot Appetizer
本日の温前菜

Today's Fish Acqua Pazza
本日の鮮魚のアクアパッツァ

Grilled "Saga" Beef Round with Red Wine Sauce
佐賀牛もも肉のグリル 赤ワインソース

Or

Grilled Pork Loin with Truffle Sauce
八幡平ポークのグリル トリュフソース

Or

Braised Japanese Beef and Truffle Flavored Mashed Potatoes
国産牛の煮込み トリュフ風味のマッシュポテト

Dessert
デザート

Coffee or Ronnefeldt Tea Selections
コーヒーまたはロンネフェルト紅茶セレクション

※The all prices above are included service charge 10% and tax.
※上記の料金にはサービス料 10%及び消費税が含まれております。

MILANO
GRILL

BRESCIA

ブrescia

¥16,000

Today's Amuse
本日のアミューズ

Mont Blanc, Marinated Seafood and Salmon, Oscietra Caviar
モンブラン

魚介類と産直野菜のマリネ
自家製サーモンコンフィ オシエトラキャビア

Scallop and Clam, Seasonal Vegetable "Mediterranean Style"
ホタテ貝と蛤 季節野菜の地中海風

Today's Pasta
本日のパスタ

Today's Fish and Lobster
本日の鮮魚とオマール海老

Grilled "Saga" Beef Loin with Red Wine Sauce
佐賀牛サーロインのグリル 赤ワインソース

Or

Grilled NZ Lamb with Basil Flavored Sauce
ニュージーランド産仔羊のグリル バジル風味のソース

Or

Braised Japanese Beef and Truffle Flavored Mashed Potatoes
国産牛の煮込み トリュフ風味のマッシュポテト

Cheese Platter
欧州チーズ盛り合わせ (+500)

Dessert
デザート

Coffee or Ronnefeldt Tea Selections
コーヒーまたはロンネフェルト紅茶セレクション

※The all prices above are included service charge 10% and tax.
※上記の料金にはサービス料 10%及び消費税が含まれております。

MILANO
GRILL

MILANO
ミラノ

¥23,000

Today's Amuse
本日のアミューズ

Lobster and Seafood Salad, Oscietra Caviar
オマール海老と魚介類のサラダ オシエトラキャビア

Farm Fresh Vegetable's Hot Appetizer
ストウブのココットと産直野菜の温前菜

Abalone and Sea Urchin Fettuccine
鮑と雲丹のフェットチーネ

Today's Fish with Puff Pastry, Kyoto Style Miso Cream Sauce
本日の鮮魚のパイ包み焼き 西京味噌の白ワインソース

Grilled "Saga" Beef Fillet with Red Wine Sauce
佐賀牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

Cheese Platter
欧州産チーズ盛り合わせ

Dessert
デザート

Coffee or Ronnefeldt Tea Selections
コーヒーまたはロンネフェルト紅茶セレクション

※The all prices above are included service charge 10% and tax.
※上記の料金にはサービス料 10%及び消費税が含まれております。

MILANO GRILL

Prefix Course

プリフィックスコース

¥8,800

※月～金曜日限定(祝・祝前日除く)

※Limited Monday to Friday (except Holidays, the days before Holidays)

アミューズ + 前菜2種 + メイン料理1種 + デザート1種
Amuse + Appetizer 2Choices + Main Dish 1Choice + Dessert 1Choice

ColdAppetizer
冷前菜

Today's Cold Appetizer
本日のおすすめ冷菜

Tomato and Burrata Sherbet, Basil Sauce
本田農園のトマトとブラタティーナのソルベ バジルソース

Marinated Salmon and Angel Shrimp
自家製サーモンマリネと天使の海老 パセリ風味のヨーグルトソース

Cold Cut Plate and Condiment
コールドカットプレートとコンディメント

HotAppetizer
温前菜

Today's Hot Appetizer
本日のおすすめ温菜

Japanese Oxtail Minestrone with Gorgonzola
国産牛テールのミネストローネとゴルゴンゾーラチーズ

Today's Pasta
本日のパスタ(55g)

Today's Risotto
本日のリゾット(50g)

Paccheri and Lobster Mousse, Herb Crusted Grilled Langoustine
パッケリとオマール海老のムース 赤座海老の香草パン粉焼き

+¥1,800

Main Dish
メイン料理

Pan Fried Fish with Tomato Sauce
鮮魚のポワレ 本田農園のトマトのソース(90g)

Acqua Pazza
鮮魚のアクアパッツァ(80g)

+¥1,500

Pan Fried Lobster with Americaine Sauce
オマール海老のポワレ アメリケーヌソース

+¥1,800

Grilled Chicken "Cacciatore Style"
国産鶏のグリル 猟師風(骨付き200g)

Grilled Pork Loin with Truffle Sauce
八幡平ポークのグリル トリュフソース(120g)

Grilled NZ Lamb with Antiboise Sauce
ニュージーランド産仔羊のグリル アンティボワーズソース(骨付き150g)

+¥1,000

Braised Japanese Beef
国産牛の煮込み

US Sirloin Steak and Frit
US産サーロインのステーキフリット(200g)

Grilled Wagyu with Red Wine Sauce
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース(120g)

+¥2,500

Dessert
デザート

Cheese Platter
欧州産チーズ盛り合わせ

Tiramisu
ティラミス

Citrus tart with Basil Flavor
タルトシトロン バジルの爽やかな香り

Mango Millefeuille with Exotic sauce
国産マンゴーのミルフィーユ エキゾチックソースと共に

Cherry jubilee and Vanilla Ice Cream(※Two orders minimum+¥500per person)
チェリージュビレフランベサービス (※2名様からご注文いただけます) おひとり様+¥500

※The all prices above are included service charge 10% and tax.
※上記の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

MILANO

GRILL

A La Carte

アラカルト

※月～木曜日限定(祝・祝前日除く) ※Limited Monday to Thursday (except Holidays, the days before Holidays)

~Appetizer & Pasta~

Japanese Oxtail Minestrone with Gorgonzola 国産牛テールのミネストローネとゴルゴンゾーラチーズ	¥1,800
Today's Cold Appetizer 本日の冷前菜	¥1,900~
Today's Hot Appetizer 本日の温前菜	¥1,900~
Tomato and Burrata Sherbet, Oscietra Caviar, Basil Sauce 本田農園のトマトとブラチーナのソルベ オシエトラキャビアとバジルソース	¥2,200
Marinated Salmon and Angel Shrimp "R" 自家製サーモンマリネと天使海老 パセリ風味のヨーグルトソース	¥2,800
Cold Cut Plate and Condiment コールドカットプレートとコンディメント	¥3,500
Today's Pasta 本日のパスタ(90g)	¥2,400
Today's Risotto 本日のリゾット(80g)	¥2,400
Paccheri and Lobster Mousse, Herb Crusted Grilled Langoustine パッケリとオマール海老のムース 赤座海老の香草パン粉焼き	¥5,000

~Main Dish~

Pan Fried Fish with Tomato Sauce 鮮魚のポフレ 本田農園のトマトのソース(110g)	¥4,200
Acqua Pazza "R" 鮮魚のアクアパッツァ(90g)	¥4,800
Pan Fried Lobster with Americaine Sauce オマール海老のポフレ アメリケーヌソース	¥5,800
Grilled Chicken "Cacciatore Style" 国産鶏の半身焼き 猟師風(骨付き450g)	¥4,200
Grilled Pork Loin with Truffle Sauce 八幡平ポークのグリル トリュフソース(300g)	¥5,800
Grilled NZ Lamb with Antiboise Sauce ニュージーランド産仔羊のグリル アンティボワーズソース(骨付き300g)	¥6,400
US Sirloin Steak US産サーロインステーキ(300g)	¥5,200
Grilled Wagyu with Red Wine Sauce "R" 黒毛和牛のグリル 赤ワインソース(200g)	¥12,000
MILANO GRILL Plate, Beef, Chicken, Pork, Lamb, Hamburg Steak "R" MILANO GRILLプレート 牛肉、鶏肉、豚肉、仔羊、自家製ハンバーグ(700g)	¥9,900

~Dessert & Cheese~

Cheese Platter 欧州産チーズ盛り合わせ	¥2,500~
Tiramisu "R" ティラミス	¥1,800
Citrus tart with Basil Flavor タルトシトロン バジルの爽やかな香り	¥1,800
Mango Millefeuille with Exotic sauce "R" 国産マンゴーのミルフィーユ エキゾチックソースと共に	¥1,800
Cherry jubilee and Vanilla Ice Cream(※Two orders minimum+¥500per person) チェリージュビレフランベサービス (※2名様からご注文いただけます)	おひとり様 ¥2,500

~Side Dish~

各¥800	
French Fries フレンチフライ	Mashed Potatoes マッシュポテト
Seasonal Vegetable "R" 本日の産直野菜	Sauteed Spinach 法蓮草の焦しバター風味
	Ratatouille ラタトゥイユ
	Sauteed Mushroom 茸のソテー

"R" ...Recommend Dish シェフおすすめ料理
※To split dish, will be charged 500 yen for each item.
※お取り分けご希望の際は、1皿に付き¥500頂戴いたします。

※The all prices above are included service charge 10% and tax.
※上記の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。