

TODAY'S WINE

本日のワイン

¥1,600

Please ask ALOFT TALENT
アロフトタレントにお尋ね下さい。

WINE

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL G: ¥3,000
ヴーヴクリコイエロー ラベル B: ¥16,800

WHITE WINE

BERINGER MAIN & VINE G: ¥1,100
CHARDONNAY B: ¥5,500
ベリンジャー カリフォルニア シャルドネ

MATUA MARLBOROUGH G: ¥1,500
SAUVIGNON BLANC B: ¥7,500
マトゥア マルボロ ソーヴィニヨン・ブラン

RED WINE

BERINGER MAIN & VINE MERLOT G: ¥1,100
ベリンジャー カリフォルニア メルロー B: ¥5,500

PENFOLDS MAX'S SHIRAZ G: ¥1,800
SOUTH AUSTRALIA B: ¥9,000
ペンフォールズ マックス シラズ オーストラリア

SANGRIA

LA SANGRIA ¥1,100
ラ・サングリア 赤

LA SANGRIA BLANCO ¥1,100
ラ・サングリア 白

BEER

DRAFT BEER

PREMIUM MALT'S JAPANESE ALE ¥1,250
プレミアムモルツ ～ 番るエール～

PREMIUM MALT'S MASTERS DREAM ¥1,350
プレミアムモルツ マスターズドリーム

SOBER

NON-ALCOHOL

SUNTORY ALL-FREE ¥1,100
サントリー オールフリー

NON-ALCOHOL SPARKLING WINE ¥1,100
ノンアルコールスパークリングワイン

POP

PEPSI APPLE GRAPE
ペプシアップルグレープ

PEPSI ZERO PEACH TOMATO
ペプシゼロピーチトマト

GINGER ALE ORANGE
ジンジャーエールオレンジ

"SEGAFREDO COFFEE" ALL ¥800

COFFEE AMERICANO DECAF
コーヒーマメリカーノデカフェ

LATTE CAPPUCCINO ESPRESSO
ラテカプチーノエスプレッソ

"STEVEN SMITH TEA" ALL ¥800

EARL GRAY ENGLISH BREAKFAST
アールグレイイギリスッシュブレイクファースト

MASALA CHAI JASMINE
マサラチャイ中国緑茶+ジャスミン

FEZ CHAMOMILE
中国緑茶+ミントカモミール+ルイボス

ROOIBOS PEPPERMINT
ルイボスペパーミント

GINGER PEACH ICED TEA
ジンジャーピーチアイスティー

WATER

EVIAN 750ml ¥800
エビアン

SPARKLING WATER

SAN PELLEGRINO 1000ml ¥1,000
サンペレグリーノ

A LA CARTE MENU

APPETIZER

Roasted Carrots with Potato Purée and Beef Jus (VA)
姫人参のロースト ジャガ芋のピューレと牛肉のジュ
MILK, WALNUT, CHICKEN, BEEF

¥1,400

Pâté de Campagne
パテ・ド・カンパーニュ
EGG, MILK, PORK

¥1,600

Salad of the Day (3 kinds) (V)
本日のサラダデリ 3種

¥1,600

Salad of the Day (5 kinds) (V)
本日のサラダデリ 5種

¥2,400

Aloft Salad with Caesar Dressing
アロフトサラダ シーザードレッシング
EGG, MILK, PORK

¥1,600

Chef's Special Vegetable Garden Salad with 3 Dips (V)
こだわ野菜のガーデンサラダ 3種のディップ
EGG, MILK, WHEAT, SOY

¥1,800

Herb-Grilled Shellfish from Kagoshima
鹿児島県産 月日貝の香草焼き
EGG, MILK, WHEAT

¥1,800

Tartare of tuna and scallops
メバチマグロと帆立のタルタル

¥1,900

SOUP

Today's Soup
本日のスープ

¥900

FISH

Fish and Chips
フィッシュ アンド チップス
WHEAT, SOY ¥1,800

Pan-fried Sea Bream with Clam Chowder Sauce
Served with Turmeric Rice
イトヨリのボワレ クラムチャウダーウダーソース
ターメリックライス添え
MILK, WHEAT, CHICKEN, BEEF ¥2,600

"Cacciucco" Seafood Stewed in Tomato Sauce
魚介類のトマト煮込み カチュッコ
WHEAT, PRAWN, CRAB ¥4,000
Half ¥2,800

MEAT

Tandoori Chicken Brochette with Quinoa Tabbouleh
タンドリーチキンのブロシェット キヌアのタブレ添え
MILK, CHICKEN, SOY ¥2,700

"Garbure" Pork Shoulder Confit
with Bacon and White Beans
豚肩ロースのコンフィ ベーコンと白いんげんの煮込み
CHICKEN, PORK ¥2,800

BBQ Back Ribs & Chips
BBQ バックリブ&チップス
WHEAT, CHICKEN, PORK ¥3,200

Roasted Chicken and Jambalaya
ヒナ鶏のローストとジャンバラヤ
MILK, CHICKEN ¥3,800
Half ¥2,400

Beef Sirloin Steak Frites
牛サーロインのステックフリッツ
MILK, BEEF, WHEAT, SOY ¥4,000

Beef Filet Grilled with Seasonal Vegetables
牛フィレ肉のグリル 季節野菜と共に
MILK, BEEF, CHICKEN ¥4,800

SANDWICH / PASTA

Pasta of the Day (VA) ¥1,400
本日のパスタ

Pulled Pork Salsa Tacos ¥1,500
ブルドボークのサルサタコス
WHEAT, PORK, SOY

Homemade Meat Sauce Lasagna Topped
with Cheese Sauce ¥1,800
自家製ミートソースラザニア チーズソース掛け
WHEAT, MILK, CHICKEN, BEEF

Clubhouse Sandwich ¥1,900
クラブハウスサンド
EGG, WHEAT, MILK, PORK, SOY

Aloft Burger ¥2,100
アロフトバーガー
Additional Toppings Avocado ¥100 / Fried Egg ¥100 / Bacon ¥200
追加トッピング アボカド ¥100 / 目玉焼き ¥100 / ベーコン ¥200
EGG, WHEAT, MILK, BEEF, SOY

Amami Black Silky Fowl Burger ¥2,500
奄美産 黒ほろほろ鳥バーガー
EGG, WHEAT, MILK, CHICKEN, SOY

KIDS PLATE

Ketchup- Fried Rice, Hamburg Steak, ¥2,200
Fried Prawns, Soup, Petit Dessert
ケチャップライス, ハンバーグ,
エビフライ, スープ, プチデザート
EGG, PRAWN, PORK, WHEAT, MILK, SOY

BREAD BITES

Pain de Campagne 1 Piece ¥150
パン・ド・カンパーニュ
WHEAT

SNACK

Mixed Nuts (V) ¥900
ミックスナッツ
PEANUT, CASHEW NUT, WALNUT, ALMOND

Mixed Olive (V) ¥900
ミックスオリーブ

French Fries Salt or Cajun (V) ¥1,200
フレンチフライ 塩またはケイジャン
WHEAT, SOY

Nachos ¥1,800
ナチョス
MILK, PORK, SOY

Cajun Shrimp ¥1,800
ケイジャンシュリンプ
PRAWN, WHEAT, SOY

DESSERT

Pistachio Crème Brûlée ¥1,000
ピスタチオのクリームブリュレ
EGG, MILK

Persimmon Gratin ~Pedro Ximenez Parfait~ ¥1,200
柿のグラタン ~ペドロヒメネスのパーフェ〜
EGG, MILK, WHEAT

Aloft Parfait ¥2,500
アロフトパフェ ~Autumn~ Half ¥1,600
EGG, MILK, WHEAT, ALMOND, GELATIN

(VA)ベジタリアン Vegetarian Selection / (VA)ベジタリアンアレンジ Vegetarian Arrange Selection
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際はアロフトタレントへお申し付けください。
表示価格は、サービス料 (10%) および消費税が含まれております。

Please advise our Aloft Talents if you have any food allergies or special dietary requirements.
All prices include 10% service charge and consumption tax.