

Portofino

All Day Cafe & Dining

BREAKFAST

7:00 ~ 9:30 (L.O.)

- 和朝食セットメニュー ￥3,000
Japanese style
- 洋朝食セットメニュー ￥3,000
Western style

LUNCH

ランチ全メニュードリンク付

11:30 ~ 14:00 (L.O.)

- シェフズパスタ スープ・リーフサラダ付 ￥2,200
Today's pasta ~ Served with today's soup and leaf salad ~
- ラクレットチーズハンバーグのロコモコボール スープ・リーフサラダ付 ￥2,600
Loco Moco with raclette cheese ~ Served with today's soup and leaf salad ~
- アラマンダカレー スープ・リーフサラダ付 ￥2,800
Allamanda curry with rice ~ Served with today's soup and leaf salad ~
- 岩中豚のジンジャーグリル お味噌汁付 ￥1,900
Ginger grilled SPF pork with shredded cabbage ~ Served with Miso soup ~
- 牛フィレステーキ重 お味噌汁・リーフサラダ付 ￥2,400
Beef fillet steak rice bowl with citrus flavor vinegar ~ Served with Miso soup and leaf salad ~
- 特選牛ステーキ ダーティーライス リーフサラダ付 ￥3,000
Specially selected beef steak with Spicy Rice ~ Served with leaf salad ~

CAFE

14:00 ~ 17:00 (L.O.)

- アラマンダ クラブハウス サンドウィッチ ￥1,800
Allamanda's clubhouse sandwich
- ノルウェーサーモンとアボカドのサンドウィッチ ￥1,800
Norwegian salmon and avocado sandwich
- デザート トリコロール ￥1,500
Today's dessert ~ 3 types of chef's special ~
- フルーツパンケーキ ￥1,600
Fruits pancake
- 抹茶ブラウニーとクリームあんみつ 塩昆布・煎茶セット ￥1,600
"Cream Anmitsu" with matcha brownies ~ Serve with green tea ~
- チョコバナナパフェ ￥1,600
Chocolate banana parfait

DINNER

17:00 ~ 21:00 (L.O.)

- 前菜 5 種盛り合わせ ￥3,800
Chef's assort
- 森林鶏のコブサラダ ￥2,800
Chicken cobb salad
- 鮮魚のカルパッチョ ￥2,800
Today's fresh fish Carpaccio
- オマール海老と魚介のサラダ ￥4,800
Lobster seafood salad
- デイリースープ ￥1,800
Today's Soup
- シーズナルホットベジタブル ￥1,800
Seasonal hot vegetables
- チーズプレート ￥2,800
Today's cheeses with dried fruits
- 雲丹とフルーツマトのクリームパスタ ￥3,800
Cream pasta with sea urchin and tomato
- 本日の鮮魚のポワレ ￥4,800
Today's fish poire
- 黒毛和牛のロースト トリュフソース ￥7,300
Roasted Wagyu beef with truffle sauce
- 骨付き仔羊のコストレッタ ￥3,800
Lamb cutlet
- 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥4,800
Stewed beef cheek with red wine
- デザート トリコロール ￥2,100
Chef's assorted dessert
- 厳選フルーツとジェラート ￥2,300
Fruit and gelato

SPECIAL MENU

※サービス料込

- A COURSE パスタ・肉料理含む！ 6品コース ￥6,500
(ドリンク 3 杯付き・全日11:30~20:00・2名様~・予約前日の15時まで)
- B COURSE お肉・お魚含む、スペシャル 7 品コース ￥8,500
(ドリンク 3 杯付き・全日11:30~20:00・2名様~・予約前日の15時まで)
- C COURSE 旬の食材を活かしたシェフ渾身の 8 品フルコース ￥12,500
(ドリンク 3 杯付き・全日11:30~20:00・2名様~・予約前日の15時まで)

※表示価格は消費税を含んでおります。別途10%のサービス料を頂戴しております。

※メニューは予告なく変更となる場合がございます。

2020年11月1日時点