

Steak course

¥15,000

アミューズ

スモークサーモンのタルタルカナッペ

サラダ

パルマ産生ハムと旬の野菜サラダ

スープ

本日のおまかせポタージュスープ

メイン

九州国産牛A4ランクのステーキ
グレイビーソースとパセリバター

パン or ライス

デザート

抹茶のアイスクリームと黒蜜きなこ

コーヒー

Portofino

All Day Cafe & Dining

※入荷状況によりメニュー内容が一部変更となる場合がございます。

※表示価格は消費税含んでおります。別途サービス料10%を頂戴いたします。

A part of the menu will be change depend on the stock. Prices inclusive of consumption tax, service charge are not included.

Season course -etè-

¥11,000

アミューズ

キッシュロレーヌ

前菜

オマール海老とクスクスのサラダ仕立て

前菜

霧島黒豚のバルサミコ煮込み 角煮バーガー

魚料理

蝦夷アワビと豚足のパートブリック包み焼

ラヴィゴットソース

肉料理

九州国産牛A4ランク スパイスロースト

トリュフソース

パン or ライス

デザート

マンゴープリンとココナッツミルク

コーヒー

Portofino

All Day Cafe & Dining

※入荷状況によりメニュー内容が一部変更となる場合がございます。

※表示価格は消費税含んでおります。別途サービス料10%を頂戴いたします。

A part of the menu will be change depend on the stock. Prices inclusive of consumption tax, service charge are not included.

WESTERN STYLE BREAKFAST

Starter

サラダ
Salad

フルーツ
Fruit

ヨーグルト
Yogurt

Main

卵料理
Eggs

以下の中から一つお選び下さい

オムレツ / スクランブルドエッグ / 目玉焼き
Omelet/ Scrambled eggs / Sunny side up

ポイルベジタブル・ソーセージ・ベーコン添え
with boiled vegetables, sausage, bacon

Bread

本日のパン
Today's Bread

JAPANESE STYLE BREAKFAST

リーフサラダ
Leaf Salad

季節の小鉢 2種
Two kind of Seasonal Small Bowl

玉子料理
Today's Egg

明太子
Seasoned Cod roe

焼き魚
Grilled Fish

香の物
Pickles

厳選米
Steamed Rice

お味噌汁
Miso Soup

水菓子
Yoghourt&Fruit

DRINK

Juice

牛乳
Milk

オレンジジュース
Orange Juice

マンゴージュース
Mango Juice

アサイージュース
Acai Juice

トマトジュース
Tomato Juice

Coffee・Tea

コーヒー(ホット/アイス)
Coffee (Hot/Iced)

紅茶(ホット/アイス)
Tea (Hot/Iced)

※パン/ごはん、お味噌汁/コーヒー、紅茶はおかわり自由です。

¥3,300

表示価格は消費税・サービス料10%を含んでおります。
Prices Inclusive of consumption tax and service charge.

Lunch

全てのランチメニューにスープ・サラダ・コーヒーが付きます。

SPECIAL

秋田牛A5ランクサーロインと十五穀米の ローストビーフボウル (限定5食)

自家製オニオンソースと西洋わさびヨーグルトソースをたっぷりかけ
温泉卵と一緒に召し上がっていただく、贅沢な一品。



¥3,600

和牛欧風カレー

西洋ブランソースをベースに、ゴロゴロ和牛と香味野菜をたっぷり加えて煮込んだマイルドなカレー。

¥2,800

特選和食御膳

シェフが厳選した季節の魚料理に、ご飯・豚汁・小鉢・お漬物が付いた御膳。

※内容はスタッフにお尋ねください。

¥2,700

ラザニア・ボローニャ風

パスタに牛ひき肉100%のミートソースとベシャメルソースを重ねて焼き上げた正統派なラザニア。

¥2,400

「浅草開花楼」生パスタ ミートソース& ラクレットソース

「浅草開花楼」の生パスタを、牛ひき肉100%のポルトフィーノオリジナルミートソースと
ラクレットチーズソースで濃厚に仕上げました。

¥2,400

ふわとろ卵のオムハヤシライス

ポルトフィーノの定番料理。チキンライスの上にふわとろ卵とお肉たっぷりのハヤシソースで。

¥2,400



本日のプチデザート

※内容はスタッフにお尋ねください。

¥500



ランチビール・ランチワイン

¥800

Portofino

All Day Cafe & Dining

B.L.T.サンドウィッチ

田舎風パンド カンパーニュにベーコン・レタス・トマトをはさんだ定番のサンドウィッチ。

¥1,800

スパイシーチリドッグ

ジューシーなソーセージとスパイシーなチリソースを組み合わせたホットドッグ。

¥1,600

お豆腐パンケーキ

ミルクの代わりにお豆腐とヨーグルトで作ったヘルシーなパンケーキ。
無塩バターとメイプルシロップで。

¥1,500

厚切りフレンチトースト

外はカリッ、中はフワフワ、バターと蜂蜜、ミルクアイスで贅沢に仕上げたフレンチトースト。

¥1,500

ベイクドチーズケーキ

しっとりなめらか、程よい甘さで食べ応えのあるチーズケーキ。

¥1,200

クラシックガトーショコラ

濃厚なショコラの口どけと、外側のサクサク感を一度に楽しめるチョコレートケーキ。

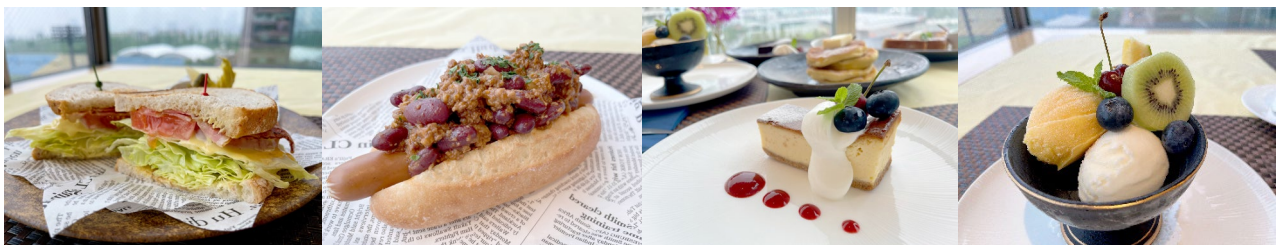
¥1,200

アイスクリームとソルベの盛り合わせ

季節のソルベとアイスクリームの盛り合わせ。

※内容はスタッフへお尋ねください。

¥1,200



DINNER MENU

Hors d'oeuvre / オードブル

スモークサーモンマリネ スモークサーモンに花びらをちりばめた華やかな前菜 Smoked Salmon Salad	¥3,080
数種チーズプレート 本日おすすめチーズにドライフルーツと蜂蜜を添えて Assorted Cheese Platter	¥3,080
生ハムの盛り合わせ プロシュート・モルタデッラ・ミラノサラミ・ピカンテサラミを盛り合わせた一品 Assorted Prosciutto	¥3,080
ソーセージの盛り合わせ 日光HIMITSU豚のソーセージや国産豚を使用した様々なフレーバーのソーセージの盛り合わせ Assorted Sausages	¥3,080

Salad/ サラダ

シーザーサラダ ホエー豚ベーコンが入ったチーズたっぷりのシーザーサラダ Caesar Salad	¥1,980
カプレーゼ モッツアレラチーズをまるごと1個使用し、ジュレを配した贅沢な一品 Caprese	¥2,420

Soup / スープ

スペイン産 ムール貝のワイン蒸し スペイン産の大粒なムール貝をシンプルに白ワイン蒸し Steamed Mussels with Wine	¥3960
ハーフサイズ	¥2420

Pasta / パスタ

シェフのおすすめパスタ シェフのおすすめのパスタ Chef's Special Pasta	¥2,750
4種チーズのクリームソース ショートパスタで Quattro Formaggi Short Pasta	¥2,750

Main / メイン

津軽鶏のソテー 厳選した津軽鶏のモモ肉をソテーしてオリジナルのと共に Sautéed TSUGARU Chicken Steak	¥3,300
鮮魚のポワレ 本日の鮮魚を丁寧にポワレし旨味たっぷりのソースを添えた一品 Sautéed Today's Fish	¥5,280
特選秋田かづの牛のクラシックビーフシチュー 稀少な秋田かづの牛もも肉などをじっくり6時間以上煮込んだ珠玉の一品 Allamanda Classic Beef Stew	¥6,600
特選秋田牛A5 サーロインのタリアータ 秋田牛黒毛和牛サーロイン焼いて薄く切って盛り付けるイタリアンな逸品肉料理 Roasted Akita Wagyu Beef Sirloin	¥8,800

Side dish / サイドディッシュ

白米 国産米ミルキープリンセスを使用しております White Rice	¥495
パン お食事にあうパンの盛り合わせ Assorted Bread	¥495

Dessert / デザート

デザート トリコロール シェフお任せのデザート3種盛り合わせ Chef's Assorted Dessert	¥2,310
厳選フルーツとジェラート 旬のフルーツと相性の良いジェラートを添えて Fruits and Gelato	¥2,530