ITALIAN & BAKERY

MACARONI CLUB

Course コース

にぎわいフェスタコース
（飲み放題付のパーティーコース）

Nigiwai Festa Course (Party Course with All-you-can-drink)

1名様 **6,000**

Antipasto

本日のオードブルの盛り合わせ

Today's Appetizer

Primi

選べるパスタ／スタッフにお尋ねください

Pasta：Please ask the restaurant staff.

Secondi

メイン／下記よりお選びください

Main Dish：Meat or Fish Dish
Please choose from the following.

▶ **本日の鮮魚のアクアパッツァ**

Fresh Fish Aqua Pazza of the Day

▶ **牛ロースのタリアータ バルサミコソース トリュフ香るルッコラのサラダを添えて**

Beef Loin Tagliata (sliced grilled beef) with Balsamic Vinegar Sauce served with Truffle-flavor Arugula Salad

Dolce

ホテルパティシエ特製デザート

Hotel Pastry Chef's Special Dessert

マカロニクラブ スペシャルディナーコース

Macaroni Club Special Dinner Course

1名様 **8,000**

Antipasto

本日のオードブル

Today's Appetizer

Primi

選べるパスタ／スタッフにお尋ねください

Pasta：Please ask the restaurant staff.

Secondi

メイン／魚料理&肉料理

Main Dish：Fish and Meat Dish

▶ **[魚料理] 甲斐サーモンのカダイフ巻きフリット**

[Pesce] Kadaif-rolled Kai Salmon Fritter

▶ **[肉料理] 牛ロースのタリアータ バルサミコソース トリュフ香るルッコラのサラダを添えて**

[Carne] Beef Loin Tagliata (sliced grilled beef) with Balsamic Vinegar Sauce served with Truffle-flavor Arugula Salad

Dolce

ホテルパティシエ特製デザート

Hotel Pastry Chef's Special Dessert

Caffe

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

表示価格は税込です／The Price Includes Tax.　画像はイメージです／This Photo is a Simulation.

Appetizer 前菜

自家製ポルペッタ
Homemade Polpette
(Italian meatballs)

1,300

赤ワインにもピッタリな自家製
肉団子のトマト煮込み。

ムール貝のマリナーラソース
Mussels with Marinara Sauce
(tomato sauce)

1,400

完熟トマトを使用した絶品ソースと
ムール貝の相性抜群な一品。

トリュフポテト
Truffled French Fries

1,300

トリュフが香るリッチなフライド
ポテト。

アヒージョ各種
Various Types of Ajillo

バゲット
Baguette
(Cut French Bread)　300

Hot 温

フライドポテト French Fries	700
バーニャカウダ Bagna Cauda	1,500
ムール貝の白ワイン蒸し Mussels steamed with White Wine	1,300
ガーリックシュリンプ Garlic Shrimp	1,600
海老とブロッコリーのアヒージョ Shrimp and Broccoli Ajillo	1,300
たことじゃがいものアヒージョ Octopus and Potato Ajillo	1,500
砂肝と長ネギのアヒージョ Chicken Gizzard and Green Onion Ajillo	1,200
カマンベールチーズのアヒージョ Camembert Cheese Ajillo	1,600

Cold 冷

ホテル特製田舎風パテ
Hotel's Special Pâté de
Campagne

1,300

肉の旨味を引き出した自家製の
パテ・ド・カンパーニュ。

シチリア風カポナータ
Sicilian Caponata
(cooked vegetable salad)

1,000

旬の野菜を白ワインで丁寧に
煮込んだナポリの伝統料理。

本日の鮮魚のカルパッチョ ハーブ香るケッカソース
Today's Fresh Fish Carpaccio with Herb-scented Checca Sauce　1,600

オリーブの盛り合わせ Assorted Olive Platter	700
ピクルスの盛り合わせ Assorted Pickles Platter	700
カプレーゼ Sliced Tomato Salad with Mozzarella and Fresh Basil	1,500
スモークサーモン Smoked Salmon	1,200
4種フロマージュの盛り合わせ Assorted Four Cheese Platter	1,600
イタリアンサラミと生ハム Italian Salami & Uncured Ham Platter	1,300

ロティサリーチキンサラダ
Salad with Rotisserie Chicken

1,700　HARF 900

店内で丁寧に焼き上げた
ロティサリーチキンのサラダ。

パンツァネッラ
（トスカーナ風パンサラダ）
Panzanella (Tuscan-style bread salad)

1,600　HARF 800

イタリア・トスカーナ地方の定番、
パンのサラダ。

焼きカマンベールとアボカドサラダ
Salad with Baked Camembert and Avocado

1,700　HARF 900

焼いたカマンベールの香ばしさと
アボカドの甘さがベストマッチ。

Salad サラダ

カプリチョーザサラダ Today's Salad	1,600　HARF 800
ルッコラと生ハムのシーザーサラダ Caesar Salad with Roquette and Uncured Ham	1,700　HARF 900
季節野菜のグリーンサラダ Seasonal Vegetable Green Salad	1,600　HARF 800

Soup スープ

本日のスープ Today's Soup	800
ミネストローネ Minestrone	700

ハーブ香る富士桜ポークのポルケッタ

Fujizakura Pork Porchetta (roast pork)
seasoned with herb aroma

1,800

オーブンでじっくり焼き上げたブランド豚。
ワインのおともにピッタリ。

牛さがりのビステッカ イタリア サルディーニャ島の岩塩で

Beef Hanging Tender Bistecca (steak)
with Sardegna Rock Salt

2,200

さがり（横隔膜付近のお肉）のステーキ。
やわらかいお肉をイタリアの岩塩で。

Meat dish 肉料理

山梨県産信玄鶏もも肉とトマトの猟師風

Shingen Chicken Thigh Cacciatore from
Yamanashi with Tomato (Italian stew) **1,700**

**鴨肉のコンフィ ローズマリー香る
ジャガイモのソテーを添えて**

Duck Confit with a garnish of
Rosemary-flavored Sautéed Potato **2,300**

**山梨県産富士桜ポークのミラネーゼ
フレッシュトマトソース**

Yamanashi Fujisakura Pork Milanese Cutlet
with Fresh Tomato Sauce **1,800**

塩漬けした富士桜ポークの香草パン粉焼き

Salt-marinated Fujizakura Pork
grilled with Herbed Bread Crumbs **2,000**

**牛ロースのタリアータ バルサミコソース
トリュフ香るルッコラのサラダを添えて**

Beef Loin Tagliata (sliced grilled beef) with Balsamic
Vinegar Sauce served with Truffle-flavor Arugula Salad **2,200**

**山梨県産甲州ワインビーフのハンバーグ
デミグラスソースと旬野菜の温菜**

Yamanashi Koshu Wine Beef Hamburger Steak with
Demi-glace Sauce and Steamed Seasonal Vegetable **2,000**

ライス Rice **300**	**バゲット** Baguette (Cut French Bread) **300**

オススメ／RECOMMEND‥‥ 表示価格は税込です／The Price Includes Tax.

Sea food 魚料理

甲斐サーモンのカダイフ巻きフリット

Kadaif-rolled Kai Salmon Fritter

2,000

外はカリッと中はしっとり仕上がった
サーモンを絶品ソースで。ワインとの
相性も抜群。

本日の鮮魚のアクアパッツァ

Fresh Fish Aqua Pazza of the Day

2,000

旬の魚介を山梨県産の甲州ワインで
蒸し焼きにし、旨みを凝縮させました。

**リコッタチーズを挟んだ
メカジキのコトレッタ**

Swordfish Cotoletta (cutlet)
stuffed with ricotta cheese **2,000**

オススメ／RECOMMEND‥‥ 表示価格は税込です／The Price Includes Tax.

ボンゴレ・ロッソ トマト系
Vongole Rosso
1,600

茄子とモッツアレラ トマト系
Eggplant and Mozzarella
1,500

ペンネアラビアータ トマト系
Penne All'arrabbiata
1,600

渡り蟹のトマトクリーム トマト系
Blue Crab with Tomato Sauce
1,800

富士の地卵を使った濃厚カルボナーラ クリーム系
Rich Carbonara using Fuji Local Egg
1,500

深みのある味わい明太クリーム クリーム系
Deep-flavored Spicy Cod Roe Cream
1,500

大盛り／LARGE SERVING +300

ニョッキ ゴルゴンゾーラ クリーム系
Gnocchi with Gorgonzola Cheese
1,700

季節野菜のペペロンチーノ オイル系
Aglio e Olio with seasonal vegetables
1,500

塩漬けした富士桜ポークと キャベツのペペロンチーノ オイル系
Salt-marinated Fujizakura Pork and Cabbage Aglio e Olio
1,700

ボンゴレ・ビアンコ オイル系
Vongole in Bianco
1,700

たことじゃがいものジェノヴァ風 オイル系
Genevese-style Octopus and Potato
1,700

ボローニャ風ラザニア
Lasagna Bolognese
1,800

Pasta パスタ

アマトリチャーナ ブカティーニ トマト系
Bucatini all'amatriciana

1,500

パンチェッタと玉ねぎの旨味が効いた
トマトソースの絶品パスタ。

スモークサーモンとアボカドの カチョエペペ レモン風味 オイル系
Smoked Salmon and Avocado Cacio e Pepe (flavored with cheese and pepper) with lemon flavor

1,700

チーズと胡椒を意味するカチョエペペ。
レモン風味で軽く仕上げました。

ホテル伝統のボロネーゼ
The Hotel's Traditional Bolognese

1,800

ホテル伝統のボロネーゼソースで仕上げた
コクのある味わいが特徴。

ヴィーガン対応可／VEGAN-FRIENDLY… オススメ／RECOMMEND…… 表示価格は税込です／The Price Includes Tax.

Pizza ピザ

ガンベロティジェノヴァ
Gambero di Genova
(Basil Sauce, Shrimp, Seasonal Vegetable, Mixed Cheese, Parmesan Cheese)

2,000

エビや季節の野菜がたっぷりのった
ジェノベーゼピザ。

内容 バジルソース・海老・季節野菜・ミックスチーズ・パルメザン

サルシッチャ
Salsiccia
(Homemade Sausage, Onion, Paprika, Basil, Parmesan Cheese)

2,000

自家製のイタリアンソーセージと
ハーブが香るピザ。

内容 自家製ソーセージ・オニオン・パプリカ・バジリコ・パルメザン

マルゲリータ・ロッソ
Margherita Rosso
(Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, Parmesan Cheese)

1,500

人気No.1、定番のマルゲリータは上質な
モッツアレラチーズを使った一品。

内容 トマトソース・モッツアレラ・バジリコ・パルメザン

クアトロフロマッジ
Quattro Formaggi
(Mozzarella, Gorgonzola, Mixed Cheese, Parmesan Cheese)
1,900

内容：モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・ミックスチーズ・パルメザン

ペスカトーラ
Pescatora
(Tomato Sauce, Onion, Paprika, Basil, Basil Sauce, Seafood, Mixed Cheese, Parmesan Cheese,)
1,800

内容：トマトソース・オニオン・パプリカ・バジリコ・バジルソース・魚介・ミックスチーズ・パルメザン

ヴェルドーラ
Verdura
(Green Salad, Salami, Parmesan Cheese, Onion, Paprika)
1,900

内容：グリーンサラダ・サラミ・パルメザン・オニオン・パプリカ ［ヴィーガン対応可］

チチニエッリ
Cicinielli
(Tomato Sauce, Small Young Sardine, Sliced Garlic, Parmesan Cheese)
1,800

内容：トマトソース・しらす・にんにくスライス・パルメザン

マリナーラ
Marinara
(Tomato Sauce, Garlic Slices, Dried Oregano, Parmesan Cheese)
1,100

内容：トマトソース・にんにくスライス・ドライオレガノ・パルメザン ［ヴィーガン対応可］

マルゲリータ・ビアンカ
Margherita Bianca
(White Sauce, Mozzarella, Basil, Parmesan Cheese)
1,500

内容：ホワイトソース・モッツアレラ・バジリコ・パルメザン

バンビーナ
Bambina
(White Sauce, Sweetcorn, Tuna, Mixed Cheese, Parmesan Cheese)
1,700

内容：ホワイトソース・スィートコーン・ツナ・ミックスチーズ・パルメザン・マヨネーズ

ショコラータ
Chocolata
(Chocolate, Marshmallow)
1,900

内容：チョコレート・マシュマロ

Dessert

デザート

ティラミス Tiramisu	800
カタラーナ Catalana	800
イタリアンジェラート各種 Italian Gelato: Various Flavors	700
フォンダンショコラ Hot Fondant Chocolate	900