

# 特別展記念メニュー

## Special Exhibition Menu

特別展览纪念菜单 / 特別展覽紀念菜單 / 특별전 기념 메뉴

エビとアボカド・クスクスのサラダ

シャンピニオンのポタージュ



レバカツ

シュブレードソース  
(アーモンド、ピンクペッパー、トリュフ)

ローストチキン

リゾット

十六穀米、グレインズミックス  
キヌア、ホールコーン

じゃがいものロースト

※写真はイメージです。

使用米表示 The Rice Traceability

当店では全て国産米を使用しております。  
In our restaurant, 100% domestically produced rice is used.

## リゾット入り低温ローストチキン レバカツ添え 2,300円(税込)

Roast chicken with risotto, Liver cutlet

烤鸡配烩饭 / 烤雞配燴飯 / 리조또가 들어간 로스트 치킨



＼ シャンピニオンのポタージュ

Champignon potage / 香菇浓汤 / 香菇濃湯 / 샴피니언 포타주

＼ エビとアボカド・クスクスのサラダ

Shrimp, avocado and couscous salad

虾、鳄梨和蒸粗麦粉沙拉 / 蝦子、酪梨和蒸粗麥粉沙拉 / 새우와 아보카도와 쿠스쿠스 샐러드

＼ じゃがいものロースト

Roast potatoes / 烤土豆 / 烤馬鈴薯 / 감자 구이

＼ パン

Bread / 面包 / 麵包 / 빵

## キッズプレート

Kids Plate / 儿童餐 / 兒童餐 / 어린이 식사



1,400円(税込)

＼ コーンスープ

Corn soup / 玉米汤 / 玉米湯 / 옥수수

＼ ふくろうハンバーグ

(マッシュポテト・コーンフレーク・特製サウザンアイランドソース)

Hamburg steak / 漢堡牛排 / 漢堡牛排 / 햄버거 스테이크

＼ エビとスモークサーモンのグラタン

Shrimp and smoked salmon gratin

虾和烟熏三文鱼焗烤 / 蝦子和煙燻鮭魚焗烤 / 새우와 훈제 연어 그라탕

＼ 黒米ごはん (チーズ・デーツ)

Black rice / 黑米 / 흑미

＼ 鳥の巣ポテトとうずら卵

French fries and quail eggs

炸薯条和鹌鹑蛋 / 炸薯條和鵪鶉蛋 / 감자 튀김과 메추라기 달걀

※写真はイメージです。

使用米表示 The Rice Traceability

当店では全て国産米を使用しております。  
In our restaurant, 100% domestically produced rice is used.

