

春のおすすめメニュー

* 9F・10F フォレストダイニング *



10F
ロイヤルホスト【レストラン】
マスカルポーネの黒×黒ハンバーグ&
帆立とサクラマスのマカロニグラタン
スペシャルセット 3,839円
ハンバーグの上でとろけるマスカルポーネ
(平日ランチタイム 3,773円) 単品 2,398円
チーズにドミグラスソースをかけて召し上がれ!



10F
神戸元町ドリア【鍋焼ドリア】
熟成明太子と雲丹の
カマンベールチーズドリア / 1,639円
ピリッと辛いやまの熟成明太子とカマンベールチーズのまろやかさ、濃厚な雲丹
クリームソースの相性が抜群の贅沢ドリアです。



10F
三宝庵【和食処】
黒酢サラダそば / 1,160円
野菜と蒸し鶏が入ってさっぱりと頂ける一品。太陽と自然の力を借りてじっくり時間を
かけて作られる「坂元の黒酢」を使ったオリジナル黒酢だしを使用しています。



9F
サンマルク【ベーカリーレストラン】
チキンのロティ 苺とチーズの
タルタルソースヴェール / 1,491円
6/1(日)まで
ジューシーなチキンのロティにグリーンピースとオニオンのソースの塩味とコクが魅力の
特製ソースで仕上げました。春の野菜と苺とチーズのタルタルとともに楽しんでもらいます。



9F
とんかつ和幸【とんかつ】
花ごよみ / 1,650円
一口ひれかつ・海老フライ・
駿河湾産 桜えびのクリームコロッケ・茶碗蒸し・
御飯・味噌汁・お新香・タルタルソース
風味豊かで旨みが凝縮された桜えびを贅沢に使用した濃厚なクリームコロッケと
人気のひれかつ、海老フライを合わせた春限定の盛合せです。



9F
きせきの食卓【オーガニック ダイニング】
春の彩りを楽しむ季節野菜のグリル
甘酒味噌ソース / (ランチ価格) 1,485円
4/30(水)まで
春の彩り豊かなオーガニック野菜を贅沢に使用、お野菜本来の味と香りが楽しめます。
自家製の甘酒味噌ソースを掛けてお召し上がり頂きます。 ※ディナータイム(16:00-)はセット内容、価格が異なります。



9F
築地魚力【海鮮居酒屋】
炙り真鯛の押し寿司 / 1,320円
4/30(水)まで
春の代表魚「真鯛」を使用したオリジナル押し寿司です。半分は生、半分は炙りで
提供いたします。※押し寿司1本、6カットでのご提供となります。



9F
ローカルインディア【インド料理】
春キャベツのスープカレー / 1,280円
4/7(月)~4/30(水)
今が旬の春キャベツが美味しいサラッとしたスープカレーです。



9F
千房【お好み焼き 鉄板焼】
いのち玉 / 1,580円
5/31(土)まで
万博コラボ商品!いのちをテーマにしたお好み焼きです。お好み焼きを地球と見立て、豚バラ、野菜、
魚介、全ての生命が地球に存在しており上の白だしは雲をイメージしております。

* カフェ *



3F
アフタヌーンティー・ティールーム【カフェ】
苺とさくらのスコーンショートケーキ
(紅茶付き) / 1,950円
4/23(水)まで
くるみ入りのさくふわ食感のスコーン生地に、さくらあんホイップ、抹茶ホイップ、宇治
抹茶アイスをサンドし苺をトッピング。ほんのりさくらが香るストロベリーソースとともに。



B1F
珈琲倶楽部 田【カフェ】
桜のチーズケーキセット / 1,260円
桜の花の塩漬で飾りつけた、ほんのり桜香るチーズケーキです。
※無くなり次第終了



※画像はすべてイメージです。※表示価格はすべて税込価格です。
※数に限りのある商品もございます。売り切れの際はご容赦ください。
※原材料の高騰等により価格が急遽変更になる場合がございます。

5/31(土)まで