

GARDEN RESTAURANT 2011 WINTER MENU  
LUNCH A' LA CARTE MENU  
ガーデンレストラン 2011冬のランチメニュー ア・ラ カルト

NIKI Salad from Kitchen Garden with a Selection of Sauces, Dressings and Salts  
“NIKIサラダ”那須高原と二期のキッチンガーデンよりの採れ立て野菜のサラダ  
各種ソース ドレッシングとこだわりのお塩でどうぞ  
¥ 1.890

G-R Caesar Salad with Homemade MEISYANTON Pork Sausages and Avocado  
Parmesan Shavings, Poached NIKI-JIYOURAN Eggs and Garlic Croutons  
ガーデンレストランスタイルのシーザーサラダとパルメザンシェーヴィング  
幻のポーク“梅山豚”の自家製ソーセージとアボカド  
二期倶楽部滋養卵“純”の温泉タマゴとガーリッククルートンを添えて  
¥ 2.625

Special MEISYANTON-Pork Raw Ham with Fresh Fruits and Pickles  
幻のポーク“梅山豚”の究極の生ハム 旬の果実とピクルスと共に  
¥ 3.150

Garden and NASU-Height Vegetables and HINAI-Chicken Bouillon Soup  
Kitchen-Garden Basil Flavored Garlic Croutons  
那須高原と菜園の採れたて野菜と比内地鶏のブイヨンスープ  
菜園のバジル風味のガーリッククルートンを添えて  
¥ 1.365

Cappuccino of Today's Cream Soup with Herb Flavored Grissini  
カップチーノ仕立ての本日のスープ ハーブグリッシーニと共に  
¥ 1.365

Daily Catch Fishes from the Market “Chef's Inspiration”  
本日の魚河岸よりの鮮魚“シェフのインスピレーション”  
¥ 4.515~

Pan-fried MEISYANTON-Pork Loin  
with Mango Chutney and Port Wine Sauce  
Deep-fried Crown Potatoes and Colorful Winter Vegetables  
幻のポーク“梅山豚”メイシャントンロースのステーキ  
マンゴーチャツネとポートワインソース  
冬の彩り山野菜とクラウンポテトと共に  
¥ 4.515 ( 150g )

Pan-fried IMARI-Beef Loin with Colorful Vegetables  
Andes Rose Salt, Grains Mustard, WASABI, Black Pepper Corn and Japanese Sauce  
特選伊万里牛サーロンステーキ キノコと冬の彩り山野菜を添えて  
アンデスの紅塩、粒マスタード、山葵、黒胡椒と和風大根ソース  
¥ 9.240 ( 150 g )

## CASUAL DISHES

MEISYANTON-Pork Hamburg Steak on a HAKUBIJIN-Burns  
Gorgonzola, Mango Chutney and Port Wine Sauce  
Hot Lips Potatoes and Garden Salad with Caesar Dressing  
“ 二期倶楽部 特製チーズバーガー ”  
幻のポーク“梅山豚”のハンバーグと白美人バーンズ  
ゴルゴンゾーラチーズ マンゴーチャツネとポートワインソース  
ホットリップスポテト ガーデンサラダ シーザードレッシング  
¥ 2.625

\*

Today's Pasta“ Chef's Special ”  
本日のシェフおすすめパスタ  
¥ 2.100

\*

“ G-R ETHNIC BEEF PILAFF ”  
Sauteed Japanese Beef and Vegetables with Oyster Sauce, topped with a Fried Egg  
“ G-R エスニックピラフ ”  
那須北和牛 菜園の彩り野菜 キノコのオイスターソース風味ソテー  
二期ブレンド米のバターライスに二期倶楽部滋養卵“純”の目玉焼きをのせて  
¥ 2.310

\*

“ カリフォルニア丼 ”  
“ CALIFORNIA RICE BOWL ”  
Marinated Tuna, Prawn, Avocado, Poached Eggs and Salmon Roe  
マグロのマリネ 海老 アボカドとイクラ  
二期倶楽部滋養卵“純”の温泉タマゴと二期ブレンドライス  
¥ 2.100

\*

“ G-R Style FOCACCIA SANDWICHES PLATE ”  
Prosciutto, Cheese, Eggs, Fishes, Guacamole and Garden Salad  
“ G-R風フォカッチャサンドウィッチ プレート ”  
イタリア産生ハム チーズ フィッシュ エッグ グウアカモレとガーデンサラダと共に  
¥ 1.890

上記価格は消費税を含みます。別途、サービス料を加算させていただきます。

NIKI-CLUB Director, Senior Executive Chef

Y. MIYAZAKI

二期倶楽部 総料理長

宮崎 康典