

Restaurant Café Cérès

APPETIZER & Salad / 前菜 & サラダ

パルマ産生ハムとマスクメロン Parma ham and melon	1,400
フルーツトマトとモッツアレラチーズ、アボカドと共に Fruit tomato, mozzarella cheese and avocado	1,100
スモークサーモン ケッパーとレモン添え Smoked salmon, capers and lemon	1,400
⑤ 季節のフレッシュサラダ Seasonal fresh salad	700
⑤ 季節のフレッシュサラダ (ハーフ) Seasonal fresh salad (half)	450
シーザーサラダ ガーリックバケットと温泉卵を添えて Caesar Salad with Garlic Baguette & Poached egg	900
⑤ 自家製豆腐サラダ 胡麻ソース又は紫蘇ドレッシング Homemade Tofu Salad, sesame or siso dressing	800

Side Menu / サイドメニュー

⑤ フライドポテト French fries	700
⑤ オニオンリング Fried Onion	700
⑤ 季節野菜の盛り合わせ (ソテー又は、蒸し) Assorted seasonal vegetables (Sautéed, or steamed)	700

Soup / スープ

クリームコーンスープ Cream of corn soup	600
ベーコン入り具沢山ミネストローネ Minestrone with bacon	800
⑤ 大麦と野菜のスープ Barley and vegetable soup	900
オニオングラタンスープ Onion gratin soup	900
味噌汁 Miso soup	350

CLASSICS / クラシック

ミックスサンドウィッチ Ham & cheese, Vegetable Sandwiches (Lettuce, Tomato, Cucumber)	1,300
⑤ ベジタブルサンドウィッチ Vegetable Sandwich	1,200
クラウンクラブハウスサンドウィッチ Crown Clubhouse Sandwiches (Chicken, Bacon, Boiled Egg, Tomato, Mayo)	1,500
クラウンバーガー Crown Burger with French Fries	2,500
和牛クラウンバーガー WAGYU Crown Burger	2,900

ASIAN FAVORITE / アジアン

関西風 天ぷらうどん Japanese "UDON" Noodle with Shrimp "Tempura"	1,300
季節の焼き魚御膳 (小鉢・成田名産鉄砲漬け・味噌汁付) Seasonal grilled Fish Set Meal, Japanese Taste <Served with Rice, small Appetizer, Pickles & Miso Soup>	2,000
天丼セット (小鉢・成田名産鉄砲漬け・味噌汁付) "TENDON" Rice Bowl topped with Deep-fried prawn & vegetables <Served with small Appetizer, Pickles & Miso Soup>	2,100
特製アジアンプレート (ガバオライス・目玉焼き・ミニサラダ・揚げ春巻き・ガイヤーン、トムヤムクン) Asian Favor Mixed Plate, Thai Style <Stir-fried minced pork with basil・Fried egg・Small salad・ Served with Deep fried Spring Roll・Gai Yang & Tom Yum Goong>	2,300

PASTA / パスタ

⑤ ボモドーロ (シンプルな完熟トマトソース) Spaghetti Tomato Sauce	¥1,400
スパゲティミートソース Spaghetti Bolognese Sauce	1,600
ベーコン入りカルボナーラ 温泉卵を添えて Spaghetti carbonara with bacon	1,600
有頭海老とムール貝、烏賊のペスカトーレ Spagetti pescatore (Prawne, mussels and squid)	1,700
茸と鶏肉の和風スープスパゲティ Japanese style soup spaghetti with mushrooms and chicken	1,600

PIZZA / ピッツァ

⑤ ピッツァ マルゲリータ (チーズとトマトのピッツァ) Pizza Margherita (Cheese & tomato)	1,300
⑤ 4種のチーズ ピッツァ 蜂蜜添え (ゴーダ・パルミジャーノ・モッツアレラ・ブルーチーズ) Four cheese Pizza (Gouda・Parmigiano・Mozzarella・Blue cheese)	1,600
生ハムと茸のガーリック風味ピッツァ Parma ham and mushroom Pizza, Garlic flavor	1,700

MAIN DISH / メインディッシュ

ノルウェー産サーモンニエル 温野菜添え レモン香る焦がしバターソース Norway salmon reunion with hot vegetables, Lemon-flavored Butter Sauce	1,900
スズキのグリル 温野菜添え アンチョビ風味の焦がしバターソース Grilled sea bass with hot vegetables, anchovy-flavored butter sauce	1,900
マグロのカマの塩焼き Grilled tuna meat around the gill	1,900
国産鶏鳥胸肉のフライ、自家製タルタルソース添え Fried Chicken Breast and Homemade Tartar Sauce	2,300
千葉県産三元豚ロースのグリル 茸入りデミグラスソース (150g) 温野菜添え Chiba Sangen pork loin grilled with Hot Vegetable, Mushroom Demi-glace	2,200
オーストラリア産骨付き子羊のグリル (2本) タイム薫るジュと温野菜 Grilled Australian lamb chop with hot vegetables, thyme flavor sauce	3,600

ビーフハンバーグステーキ (240g) 温野菜添え ※ Beef hamburger steak (240g) with hot vegetables	2,500
ニュージーランド産牛サーロインステーキ (200g) ※ Grilled New Zealand Beef Sirloin Steak (200g)	4,300
オーストラリア産牛フィレのグリル 120g ※ Grilled Australian Beef Filet Steak 120g ※ソースをお選び下さい (和風 又は デミグラスソース) ※For Steak Sauce Choice of Japanese or Demi-glace Sauce	4,300

ビーフカレー ライス又はナン Spicy Curry with Beef, Steamed Rice or Nan	1,700
ベジタブルグリーンカレー ライス又はナン Vegetable Green Curry, Steamed Rice or Nan	1,300
シーフードカレー (海老・ムール貝・帆立) ライス又はナン Spicy Curry with Seafood, Steamed Rice or Nan	1,700
シーフードピラフ (海老・帆立・ムール貝) Seafood Pilaf	1,700
⑤ ベジタブルピラフ Vegetable Pilaf	1,300

ライス または パン Steamed Rice or Bread	500
-------------------------------------	-----

for Kid's / お子様メニュー

わくわくキッズプレート (えびフライ・ミニハンバーグ・ソーセージ・チキンナゲット・オムレツ・ポテト・パン・フルーツ・オレンジジュース) Kid's Plate (Combination of Small Hamburger, Fried Shrimp, Fried Chicken and Orange Juice)	1,300
---	-------

*当ホテルの白米は千葉県産を使用しております。

※⑤ Vegetarian food

Desserts / デザートメニュー

アイスクリーム (バニラ・チョコレート・抹茶) Choice Ice Cream Single Scoop (Vanilla, Chocolate, Green tea)	¥450	フレッシュフルーツ盛り合わせ Assorted Fresh Fruits	¥1,500
シフォンケーキ ~ほうじ茶の香り~ Chiffon cake ~Hojicha flavor~	700	アップルパイ バニラアイス添え Apple Pie with Vanilla Ice Cream	1,000
ベルギー産ダークチョコレートの濃厚なムース Belgian dark chocolate mousse	800	抹茶葛 きな粉と黒蜜添え Matcha kuzu with kinako and black honey	500

上記表示料金には税金10%・サービス料10%が含まれております。 / Tax 10% and service charge 10% included.

食物アレルギーと食物不耐性について ("Allergic to Food" Please ask our Staff)
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ね下さい。