

LUNCH SET

ランチセット 11:30am ~ 2:00pm

5種類のメニューの中からお選びください。日替わりにてご用意しております。

■ パスタランチセット（サラダ、パン付き） ￥1,050

Today's pasta lunch set with small salad & bread

アルデンテに茹で上げたスパゲティに日替わりの具材とソースを和えてご提供いたします。

■ サンドウィッチランチセット（スープ付き） ￥1,050

Today's sandwich lunch set with small soup

香ばしく焼き上げた厚めのパンに日替わりの具材とたっぷりの野菜をはさみました。

■ カレーライスランチセット（サラダ付き） ￥1,050

Today's Curry & steamed rice lunch set with small salad

たっぷりの野菜をじっくりと煮込んでつくりあげたアグネスオリジナルカレー。日替わり具材とヘルシーな温野菜を添えて。

■ スープランチセット（サラダ、パン付き） ￥1,050

Today's soup lunch set with small salad & bread

丁寧に仕込んだホテル自慢のスープに日替わりの具材をたっぷりと。新感覚の「食べるスープ」です。

■ サラダランチセット（スープ、パン付き） ￥1,050

Today's salad lunch set with small soup & bread

ボリュームたっぷりの新鮮野菜と日替わり具材。ヘルシーでありながら満足度の高いサラダです。

食後にコーヒーまたは紅茶をご用意しております。併せてお申し付けください。

Lunch set include coffee or tea after your meal

*カフェラテやカプチーノなどその他ドリンクをご希望の場合は差額料金を別途申し受けます。

■ アグネスペストリーブティックより特製ケーキ ￥320~

Original cakes from The Agnes pastry boutique (ask)

食後のゆったりとしたひとときに、本格的で洗練されたケーキはいかがでしょう。ペストリーブティックよりお席にお持ちいたします。



PRIX FIXE DINNER COURSE & PASTA DINNER COURSE

プリフィクスディナーコース & パスタディナーコース

6:00pm ~ 9:00pm

ディナータイムのアグネスカフェは本格的なメニューやワインが楽しめるフレンチ=イタリアン・ブラッセリーです。プリフィクス形式のディナーコースとパスタコースはオードブルからパスタ、メインディッシュ、デザートまで、お好きなメニューを組み合わせでお楽しみいただけます。本格的で洗練されたメニューときめ細やかなサービス。大切な人との夜のゆったりとしたひとときをぜひお過ごしください。



(写真は「サンジェルマン」コースの一例です)

■ パスタディナーコース

¥ 2,800~

本日のオードブル、スープ、パスタ(グランドメニューよりチョイス)、デザート、コーヒー 全5品

Pasta dinner course : Today's appetizer, & please choose one each soup, pasta, dessert, café

■ ディナーコース「サンジェルマン」

¥ 3,800

オードブル、スープまたはミニパスタ、メインディッシュ1品、デザート、コーヒー 全5品

Dinner course "SAINT-GERMAIN" : Please choose one each appetizer, soup or mini pasta, main dish, dessert, café

■ ディナーコース「ヴァンドーム」

¥ 5,500

オードブル、スープまたはミニパスタ、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー 全6品

Dinner course "VENDOME" : Please choose one each appetizer, soup or mini pasta, fish dish, meat dish, dessert, café

PASTA パスタ・スパゲティ

プラス ¥600 でミニサラダとコーヒーがセットとなります。 Small salad & coffee set + ¥600

アンチョビとオリーブのトマトソーススパゲティ “プッタネスカ” Anchovy, olive, caper & bacon spaghetti with tomato sauce "PUTTANESCA"	¥ 950
ベーコンとほうれん草の和風スパゲティ Bacon & spinach spaghetti with soy & olive oil sauce	¥ 1,050
海老とナスのスパゲッティ アーリオ・オーリオ Shrimp & eggplant spaghetti with garlic pepper oil sauce	¥ 1,050
アサリのスパゲティ “ボンゴレ・ビアンコ” (白ワイン & オリーブオイル仕立て) Short-necked clam spaghetti with white wine & garlic olive oil sauce "VONGOLE BIANCO"	¥ 1,050
アサリのスパゲティ “ボンゴレ・ロッソ” (トマトソース仕立て) Short-necked clam spaghetti with tomato sauce "VONGOLE ROSSO"	¥ 1,050
スパゲティ “カルボナーラ” Bacon & onion spaghetti with egg cream & cheese sauce "CARBONARA"	¥ 1,050
タリアテッレ・カポナータ (季節野菜のトマト煮込み) "TAGLIATELLE CAPONATA" Tomato stewed seasonal vegetables spaghetti	¥ 1,050
チキンと季節野菜のバジル風味オイルスパゲティ Chicken & seasonal vegetables spaghetti with basil & olive oil sauce	¥ 1,100
チキンと季節野菜のクリームスパゲティ Chicken & seasonal vegetables spaghetti with cream sauce	¥ 1,200
ゴルゴンゾーラチーズと季節野菜のクリームスパゲティ Gorgonzola cheese & seasonal vegetables spaghetti with cream sauce	¥ 1,200
帆立貝と季節野菜のスパゲティ “アラビアータ” (辛口トマトソース) Scallop & seasonal vegetables spaghetti with hot tomato sauce "ARRABBIATA"	¥ 1,300
生ハムと季節野菜のスパゲティ “ペペロンチーノ” Raw ham & seasonal vegetables spaghetti with garlic & olive oil sauce "PEPERONCINO"	¥ 1,300
ミートソースとナスのタリアテッレ “ボロネーゼ” Minced meat & eggplant tagliatelle "BOLOGNESE"	¥ 1,400
ビーフとキノコの和風スパゲティ Beef & mushroom spaghetti with soy & olive oil sauce	¥ 1,400
シーフードスパゲティ “ジェノヴェーゼ” Seafood spaghetti with basil sauce "GENOVESE"	¥ 1,500
シーフードスパゲティ “ペスカトーレ” Seafood spaghetti with tomato sauce "PESCATORA"	¥ 1,500
ポルチーニ茸とトリュフのタリアテッレ クリームソース Porcini mushroom & truffle tagliatelle with cream sauce	¥ 1,600
殻付きオマール海老のトマトクリームスパゲティ Homard lobster spaghetti with tomato cream sauce	¥ 1,800



AGNES CURRY アグネスカレー

プラス ¥600 で本日のミニサラダとコーヒーがセットとなります。 Small salad & coffee set + ¥ 600

ベジタブルカレー Original curry with hot vegetables & steamed rice	¥ 1,050
ビーフカレー Original curry with sautéed beef & steamed rice	¥ 1,300
シーフードカレー Original curry with roasted seafood & steamed rice	¥ 1,500

SANDWICH サンドウィッチ

プラス ¥600 で本日のミニスープとコーヒーがセットとなります。 Small soup & coffee set + ¥ 600

サーモンマリネとサラダほうれん草のサンドウィッチ Marinated salmon & salad spinach sandwich	¥ 950
B.L.T. サンドウィッチ (ベーコン・レタス・トマト) Bacon, lettuce & tomato sandwich	¥ 950
パリジャン・クロックムツシュ (カマンベールチーズ・ハム) "CROQUE MONSIEUR", camembert cheese & ham hot sandwich	¥ 1,050
パリジャン・クロックマダム (カマンベールチーズ・ハム・フライエッグ) "CROQUE MADAME", camembert cheese, ham & fried egg hot sandwich	¥ 1,150
ボローニャ風サンドウィッチ (ミートソース・フライエッグ) Bologna style sandwich with meat sauce & fried egg	¥ 1,150
クラブハウスサンドウィッチ (ベーコン・レタス・トマト・チキン・玉子) American club house sandwich with bacon, lettuce, tomato, chicken & egg	¥ 1,250
小海老とサルサトマト、ゴルゴンゾーラチーズのサンドウィッチ Shrimp, salsa tomato & gorgonzola cheese sandwich	¥ 1,250

HAMBURGER ハンバーガー

プラス ¥600 で本日のミニスープとコーヒーがセットとなります。 Small soup & coffee set + ¥ 600

アグネスバーガー (チーズ、レタス、トマト、アボガド) The Agnes burger with cheese, lettuce, tomato & avocado	¥ 1,300
エッグバーガー (チーズ、レタス、トマト、フライエッグ) The Egg burger with cheese, lettuce, tomato & fried egg	¥ 1,300
グリルベーコンバーガー (チーズ、レタス、トマト、アボガド、ベーコン) The grill bacon burger with cheese, lettuce, tomato, avocado & grilled bacon	¥ 1,500



STARTER オードブル

ロメインレタスとベーコン、バケットのシーザーサラダ・アグネス風 Caesar's salad with romaine lettuce, bacon & bucket	¥ 850 ・ ¥ 550 (1/2)
きのこグリーンリーフのサラダ マルシェ風 バルサミコドレッシング Market salad with mushrooms & green leaf, balsamic dressing	¥ 950 ・ ¥ 650 (1/2)
生ハムとオリーブ、玉子のニース風サラダ フレンチホワイトドレッシング Nice salad with raw ham, olive & egg, French white dressing	¥ 1,050 ・ ¥ 750 (1/2)
チーズプレート ドライフルーツと生ハム、グリッシーニ添え Assorted fresh cheese with dried fruits, raw ham & grissini	¥ 1,400 ・ ¥ 900 (1/2)
自家製サーモンマリネ 彩り野菜のピクルスの菜園風サラダ添え Homemade marinated salmon with pickles & garden green salad	¥ 1,050
鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタードとリーフサラダとともに Canard confit with green leaf salad & whole-grain mustard	¥ 1,050
季節のオードブル盛り合わせ(2名様で) Assorted seasonal appetizer plate (for two person)	¥ 2,400
本日のスープ Today's soup	¥ 700
フレンチフライドポテト French fried potato	¥ 550
クリーミーマッシュポテト フライガーリック添え Creamy mashed potato with fried garlic	¥ 550
パン または ライス Bread or Rice	¥ 210

“LE CREUSET” SELECTION 「ル・クルーゼ」セレクション

フランス産鴨モモ肉のコンフィと季節野菜の入った“ガルビュール” French canard confit with stewed beans & vegetables “GARBURE”	¥ 2,400
仔羊のローマ風トマト煮込み クリーミーマッシュポテト添え Tomato stewed lamb Rome style with creamy mashed potato	¥ 2,600
骨付きホロホロ鶏モモ肉の赤ワイン煮込み“コック・オ・ヴァン” Stewed French Guinea fowl with red wine “COQ AU VIN”	¥ 2,800
ブイヤベース魚介類と季節野菜の煮込み マルセイユ風 “BOUILLABAISSE” stewed fish, crab, mussel, clam, lobster, shrimp & vegetables	¥ 3,000
パン または ライス Bread or Rice	¥ 210



MAIN DISH メインディッシュ

本日の鮮魚のロースト 焦がしバターソース ラタトゥイユ添え Today's fish roast with ratatouille, "beurre noisette" brown butter sauce	¥ 2,000
魚介類のグリル スパイシートマトソース パルメザンリゾット添え Grilled seafood with parmesan cheese risotto, spicy tomato sauce	¥ 2,500
イベリコ豚と季節野菜のソテー 果実入りポルト酒ソース Sautee "IBERICO" pork & seasonal vegetables, port wine sauce with fruits	¥ 3,000
阿波牛フィレ肉のペッパーステーキ マデラ酒ソース ガーデングリーンとともに "AWAGYU" beef tenderloin pepper steak with garden green salad, Madeira wine sauce	¥ 4,000
パン または ライス Bread or Rice	¥ 210

DESSERT デザート

アグネスペストリーブティックより特製ケーキ Original cakes from The Agnes pastry boutique (ask)	¥ 320~
本日のシャーベット3種盛り合わせ Assorted 3 kinds of sherbet	¥ 630
アールグレイ風味のクレームブリュレ カシスシャーベット添え Earl grey "CRÈME BRULEE" with cassis sherbet & seasonal fruits	¥ 840

ALCOHOL DRINK アルコールドリンク

グラスワイン(赤・白) Glass wine (red or white)	¥ 700
ボトルワイン(赤・白) * ハーフボトルよりご用意しております。詳しくはワインリストをご覧ください。 Bottle wine (red or white)	ASK
グラススパークリングワイン Glass sparkling wine	¥ 700
ボトルスパークリングワイン * 詳しくはワインリストをご覧ください。 Bottle sparkling wine	ASK
キリン ハートランドビール (麦芽 100%) KIRIN HEARTLAND beer 100% malt	¥ 700
キリン 一番搾り (麦芽 100%) KIRIN ICHIBAN-SHIBORI beer 100% malt	¥ 700
エビスビール (麦芽 100%) YEBISU beer 100% malt	¥ 800
ギネス・スタウト (黒ビール) GUINNESS STOUT	¥ 500
キリン フリー (ノンアルコール・ビールテイスト) KIRIN FREE non alcohol beer taste drink	¥ 500

BEVERAGES ドリンク

ブレンドコーヒー	¥ 480
Blend coffee	
アメリカンコーヒー	¥ 480
American coffee	
カフェラテ	¥ 530
Caffe latte	
ショコラカフェラテ	¥ 530
Chocolat caffe latte	
カプチーノ	¥ 530
Cappuccino	
メイプルカプチーノ	¥ 530
Maple syrup cappuccino	
エスプレッソ	¥ 370
Espresso	
アイスブレンドコーヒー	¥ 530
Iced blend coffee	
アイスカフェラテ	¥ 580
Iced caffe latte	
紅茶（ブレンド、ダーズリン、アッサム、アールグレイの4種の中からお選びください）	¥ 480
Hot tea (Her majesty blend, Darjeeling, Assam or Earl grey)	
アイスティー（ダーズリン）	¥ 480
Iced Darjeeling tea	
ハーブティー（カモミール、ミントの2種の中からお選びください）	¥ 480
Hot herb tea (Chamomile or Pepper mint)	
フルーツフレーバーアイスティー（マンゴー、ピーチ、ライチ、マンダリンの4種の中からお選びください）	¥ 550
Fruits flavored iced tea (Mango, Peach, Litchi or Mandarin)	
フレンチアロマソーダ（ラズベリー、ブルーベリー、キウイ、バナナ、ミントの5種の中からお選びください）	¥ 550
French aroma soda (Raspberry, Blueberry, Kiwi, Banana or Mojito mint)	
アグネススムージー（季節限定 マンゴー、キウイ、ベリーミックス、パイナップル、抹茶の5種の中からお選びください）	¥ 580
Agnes smoothies (Mango, Kiwi, Berry mix, Pineapple or Green tea)	
アメリカンレモネード	¥ 500
American Lemonade	
100%オレンジジュース	¥ 500
100% Orange juice	
100%グレープフルーツジュース	¥ 500
100% Grapefruit juice	
コカコーラ	¥ 420
Coca cola	
ジンジャーエール	¥ 420
Ginger ale	
ペリエ（炭酸入りミネラルウォーター）	¥ 420
Perrier (sparkling mineral water)	