パークサイドダイナー シグネチャーメニュー
PARKSIDE DINER SIGNATURE MENU

ハンバーグステーキ
※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。
Beef Hamburg Steak (20 min.) ..... ¥ 3,800

インペリアルパンケーキ いちご添え
Imperial Pancake with Strawberry ..... ¥ 2,600

アメリカン クラブハウス サンドイッチ
American Clubhouse Sandwich ..... ¥ 3,200

ビーフカレー ¥ 3,500
Beef Curry with Steamed Rice ..... Small ¥2,600

SIGNATURE MENU

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料（15%）・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

APPETIZERS AND SOUPS

前菜・スープ

コブサラダ
(チキン、アボカド、チーズ、サラミ、エッグ)

Cobb Salad
(Chicken, Avocado, Cheese, Salami and Egg) ¥2,500

※ドレッシングをお選びください
Your choice of dressing
•フレンチ　•和風　•サウザンアイランド
•バルサミコ　•ブルーチーズドレッシング
French / Japanese /
Thousand Island / Balsamic / Blue Cheese Dressing

シーザーサラダ
Caesar Salad ¥1,800

シーフードマリネ
Marinated Seafood ¥2,200

スモークサーモン
Smoked Salmon ¥2,200

ポテトサラダ
Potato Salad ..... ¥ 800

コーンスープ
Corn Potage ..... ¥ 1,200

本日のスープ
Soup of the Day ..... ¥ 1,200

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup ..... ¥ 2,000

東京料理長 杉本 雄 監修メニュー
Executive chef
Yu Sugimoto presents

たっぷりケールと
ヘーゼルナッツのサラダ
小松菜のチキンナンを添えて

Kale and Hazelnut Salad with
Komatsuna and Chicken Naan ..... ¥ 2,700

さらにボリュームを足される場合は
・グリルチキン(スモール)　・小松菜のチキンナン(1枚)
•Grilled Chicken (Small)　•Chicken Naan (1piece)
各 ¥1,000 each

エスカルゴ
Escargots ..... ¥ 1,600

フライドポテト
Fried Potato ..... ¥ 800

フライドチキン
Fried Chicken ..... ¥ 1,500

SANDWICHES AND BURGERS

サンドイッチ・ハンバーガー

和牛のグリルバーガー
（熊本県産あか牛使用）
うまくち醤油とローストオニオンの特製ソース

Japanese Beef Burger with Shoyu and Onion Sauce ..... ¥ 4,000

フィッシュバーガー

Fish Burger ..... ¥ 3,200

ハンバーガーサンドイッチ

Hamburger Sandwich ..... ¥ 3,500

料理とご一緒にどうぞ　with Your Meal

A	サラダ・コーヒーセット Salad and Coffee	¥1,500
B	スープ・コーヒーセット Soup and Coffee	¥1,700
C	サラダ・スープ・コーヒーセット Salad, Soup and Coffee	¥2,000

＊W・E Bread とは？
(White) (Ear)

杉本東京料理長を中心に、食におけるSDGs 達成の取り組みの一つ「食品ロス削減」の更なる推進を目指し開発いたしました。従来の食パンに比べて低温でじっくり焼成し、耳までしっとりした食感が特徴です。

*What is W E Bread? (White) (Ear)
WE (White Ear) Bread was developed with the aim of further promoting "food waste reduction," one of the efforts to achieve SDGs in food.
Compared to conventional bread, it is baked slowly at a lower temperature, and has a moist texture that extends all the way to the crust.

アメリカン クラブハウス
サンドイッチ

American Clubhouse Sandwich ..... ¥ 3,200

＊W･E Bread を使用しています

海老フライサンドイッチ
ダブルソース

Fried Prawn Sandwich ..... ¥ 3,900

＊W･E Bread を使用しています

ミックスサンドイッチ ダブルデッカー
A：チーズ・トマト・ツナ ＆ B：ハム・タマゴ・きゅうり

Double Decker Sandwich
A : Cheese,Tomato and Tuna,
B : Ham, Egg and Cucumber ..... ¥ 2,500
Small ¥ 1,800

※スモールサイズは A または B より
お好みのサンドイッチをお選びください。
Please choose A or B for small size.

＊W･E Bread を使用しています

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料（15%）・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

＊写真はイメージです。

CURRIES, PASTA AND RICE

カレー・パスタ・ライス

東京料理長 杉本 雄 監修メニュー
Executive chef
Yu Sugimoto presents

渋沢カリー
～ 初代会長 渋沢栄一にオマージュを込めて ～
SHIBUSAWA Curry ..... ¥ 3,500

野菜カレー
Vegetable Curry with Steamed Rice ..... ¥3,200 / Small ¥2,500

ビーフカレー
Beef Curry with Steamed Rice ..... ¥3,500 / Small ¥2,600

追加 350円にて、ライスを十穀米に変更できます。
Change to Maltigrain Rice : additional ¥350

ステーキ丼
Rice Bowl Topped with Grilled Beef Steak ..... ¥ 3,500

オムライスとハッシュドビーフ
Rice with Chicken under Omelet, with Hashed Beef ..... ¥ 3,500

チキンピラフ
Chicken Pilaf ..... ¥ 3,000 / Small ¥ 2,400

スパゲッティ ミートソース
Spaghetti with Meat Sauce ..... ¥2,300 / Small ¥1,700

マカロニグラタン
(チキン、小海老、ハム入り)
Macaroni Gratin with Chicken, Shrimp and Ham ..... ¥2,800 / Small ¥2,000

料理とご一緒にどうぞ with Your Meal

A	サラダ・コーヒーセット	Salad and Coffee	¥1,500
B	スープ・コーヒーセット	Soup and Coffee	¥1,700
C	サラダ・スープ・コーヒーセット	Salad, Soup and Coffee	¥2,000

STEAKS AND GRILLS

ステーキ & グリル

パンまたはライスがつきます
Served with Rolls or Steamed Rice.

黒毛和牛サーロインステーキ（経産牛使用）
Japanese Sirloin Steak (180g) ..... ¥ 7,200

特撰和牛フィレステーキ
Filet Steak (Selected Japanese Beef 120g) ¥18,000

17:00~

サーモンのグリル
Grilled Salmon ..... ¥ 3,500

真鯛のグリル
Grilled Sea Bream ..... ¥ 3,500

グリルハーフチキン レモン添え
※焼き上がりまでに約25分お時間をいただきます。
Grilled Half Chicken (25min.) ..... ¥ 3,500

※ソースをお選びください
Your Choice of Sauce

・ペッパーソース ・レモンバター ・ポン酢とわさび
・トマトとケッパーのソース・テリヤキソース

Pepper / Lemon Butter / Ponzu and Wasabi
Tomato and Capers / Teriyaki

伝統のビーフシチュー ヌードルを添えて
Traditional Beef Stew with Noodles ..... ¥ 4,300

和牛ハンバーグステーキ 和風ソース
※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。
Japanese Beef Hamburg Steak, Japanese Style (20 min.) ..... ¥ 4,500

ハンバーグステーキ
※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。
Beef Hamburg Steak (20 min.) ..... ¥ 3,800

海老フライ タルタルソース添え
Fried Prawns with Tartar Sauce ..... ¥ 4,600 / Small ¥ 3,000

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料（15%）・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

＊写真はイメージです。

さまざまな食のライフスタイルに。

100％植物由来の原材料で作り上げた
ヴィーガンメニューが登場。
東京料理長 杉本 雄 監修の元、パークサイドダイナーの
人気メニューであるカレー、彩り鮮やかな温野菜やスープ、
大豆ミートのボリューム満点なサンドイッチなど、
前菜からデザートまでをご用意いたします。
体にも環境にも優しい、
滋味溢れる品々をご堪能ください。

For a variety of food lifestyles.

Introducing a vegan menu made with 100%
plant-based ingredients.
Under the supervision of Tokyo Chef Yu Sugimoto,
we offer everything from appetizers to desserts,
including Parkside Diner's
popular curry, colorful steamed vegetables and soups,
and hearty soy meat sandwiches.
Enjoy nutritious dishes that are good for your body
and the environment.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料（15%）・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

VEGAN

ヴィーガン

季節の彩り野菜
3種のヴィーガンドレッシングとともに

Warm Vegetables with Three Vegan Dressings ..... ¥ 2,600

いろいろトマトのオリエンタルカレー

Oriental Curry with Various Tomatoes
and Steamed Rice ..... ¥ 3,500

大豆ミートのホットサンドイッチ
※提供までに約20分お時間をいただきます。

Toasted Soy Meat Sandwich (20 min.) ..... ¥ 3,200

具沢山ベジタブルスープ

Soup of Assorted Ingredients ..... ¥ 2,000

トマトとバジルのスパゲッティ
ヴィーガンチーズとともに

Spaghetti of Tomato and Basil, with Vegan Cheese ..... ¥ 2,800

もっちりオートミールのフォンダン・ショコラ

Oatmeal Fondant Chocolate ..... ¥ 1,800

＊フルーツは季節によって異なります。

＊写真はイメージです。

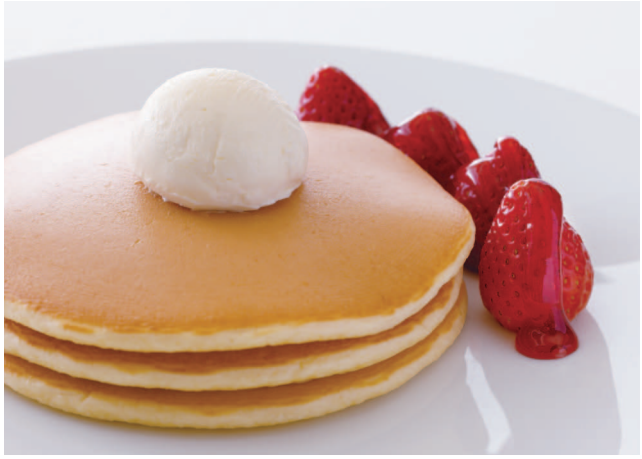
DESSERT

デザート

COLUMN

専用の鉄板で焼き上げるパンケーキ

米国商人がバターミルクを加えたパンケーキミックスを持ちこんだことがきっかけで、1958年、帝国ホテルのデザートメニューにパンケーキが登場。それ以来、常に磨かれた3cmの厚さの鉄板で、熟練のスタッフが表面を均一に美しく焼き上げています。



インペリアルパンケーキ いちご添え
Imperial Pancake with Strawberry ..... ¥ 2,600

1ドル銀貨パンケーキ
Silver Dollar Pancake ..... ¥ 2,200

フレンチトースト
フルーツとバニラアイスクリーム添え
French Toast
with Fruits and Vanilla Ice Cream ..... ¥ 2,400

カッテージチーズ入りクレープ レッドベリーソース
Rolled Cottage Cheese Crepe
with Red Berry Sauce ..... ¥ 2,200
Small ¥ 1,400

フルーツオープンサンドイッチ 各日数量限定
Fruit Open Sandwich ..... ¥ 2,500

アイスクリーム〔バニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶〕
Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Matcha)
または or
シャーベット〔ラズベリー、レモン〕
Sherbet (Raspberry, Lemon)
1種 (1 Scoop) ..... ¥ 750 each

アップルパイ または ブルーベリーパイ
Apple Pie or Blueberry Pie ..... ¥ 1,500
※パイアラモードのご用意もございます。 add ¥ 500
Vanilla Ice Cream Topping

カスタードプリン
Custard Pudding ..... ¥ 1,400

フルーツサンデー または チョコレート サンデー
Fruit Sundae or Chocolate Sundae ..... ¥ 1,600

ケーキ各種
Your Choice of Pastrie ..... ¥ 1,400

ケーキセット ケーキ各種・コーヒー または 紅茶
Pastries Set Your Choice of Pastries / Coffee or Tea ¥ 2,500
土日祝 4:00p.m.～5:00p.m.
平日 2:00p.m.～5:00p.m.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

DRINKS

ドリンク

CHAMPAGNE シャンパーニュ

G.H.Mumm Grand Cordon 〈FRANCE〉 Bottle ¥ 18,900
ジェ アッシュ マム グラン コルドン（フランス） Glass ¥ 2,700

WINE ワイン

白ワイン White Wine

Chablis 〈FRANCE〉 Bottle ¥ 15,300
シャブリ（フランス） Glass ¥ 2,000

Villa Maria Sauvignon Blanc 〈NEW ZEALAND〉
ヴィラ マリア ソーヴィニヨン ブラン Bottle ¥ 10,800
（ニュージーランド） Glass ¥ 1,800

Gerard Bertrand Chardonnay 〈FRANCE〉
ジェラール ベルトラン シャルドネ（フランス） Bottle ¥ 9,000
Glass ¥ 1,500

赤ワイン Red Wine

Villa Maria Pinot Noir 〈NEW ZEALAND〉 Bottle ¥ 10,800
ヴィラ マリア ピノ ノワール（ニュージーランド） Glass ¥ 1,800

Chianti Superiore 〈ITALY〉 Bottle ¥ 10,200
キャンティ スペリオーレ（イタリア） Glass ¥ 1,700

Wente Cabernet Sauvignon 〈USA〉 Bottle ¥ 9,000
ウェンテ カベルネ ソーヴィニヨン（アメリカ） Glass ¥ 1,500

BEER ビール

エクストラコールド（アサヒ）
Extra Cold (Asahi) ¥ 1,400

アサヒ プレミアム 熟撰
Asahi Premium 1,400

COCKTAIL カクテル

ジントニック
Gin Tonic ¥ 1,500

カンパリオレンジ または カシスオレンジ
Campari Orange / Cassis Orange 1,600

カンパリソーダ または カシスソーダ
Campari Soda / Cassis Soda 1,500

SAKE 日本酒

白鷹 純米吟醸（180ml）
Hakutaka, Junmai ginjyo ¥ 1,800

月桂冠（180ml）
Gekkeikan 1,200

上記以外のお飲物をご希望のお客様は
係までお申し付けください
Please ask staff for other drinks.

COFFEE,TEA AND OTHERS

コーヒー・紅茶・その他お飲み物

コーヒー
（ブレンド、カフェオレ、カプチーノ、エスプレッソ、デカフェ）
Coffee
(Blended, Café au lait, Cappuccino, Espresso, Decafe) ¥ 1,400

紅 茶（ホット または アイス）
Tea (Hot or Iced) 1,400

チョコレートドリンク（ホット または アイス）
Chocolate Drink (Hot or Iced) 1,400

ココア（ホット または アイス）
Cocoa (Hot or Iced) 1,400

黒ウーロン茶（ホット または アイス）
Black Oolong Tea (Hot or Iced) 1,200

アップル、クランベリー、グレープフルーツ、
オレンジ、 トマトジュース
Apple, Cranberry, Grapefruit, Orange, Tomato Juice 1,100

コーラ、 コーラゼロ、 ジンジャーエール
Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale 1,200

シェイク
（バニラ、ストロベリー、チョコレート、抹茶）
Milkshake (Vanilla, Strawberry, Chocolate, Matcha) 1,500

フロート（ソーダ、コーラ、コーヒー）
Float (Soda, Coca Cola, Coffee) 1,500

エヴィアン（750ml）
Evian 1,200

サンペレグリノ（750ml）
San Pellegrino 1,200

ペリエ（330ml）
Perrier 900

ノンアルコールビール（アサヒ ドライゼロ）
Non-Alcoholic Beer (Asahi Dry Zero) 1,200

HERB TEA ハーブティー

ペパーミント
Peppermint ¥ 1,400

カモミール
Chamomile 1,400

Parkside
DINER