

往年のレシピでお届けする人気メニュー



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.

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

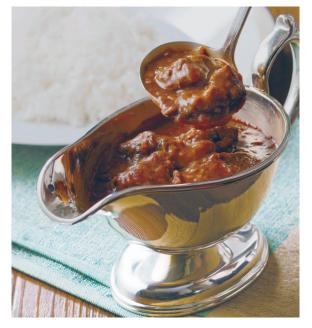


インペリアルパンケーキ いちご添え
Imperial Pancake with Strawberry ¥ 2,400



アメリカン クラブハウス サンドイッチ

American Clubhouse Sandwich _____¥ 3,000



ビーフカレー ¥ 3,200
Beef Curry with Steamed Rice Small ¥2,500

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.

APPETIZERS AND SOUPS

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**



= ,.	_つ.	— k∶	`\	11	÷
_		- 1	•	-	1

Marinated Seafood ______¥1,800

スモークサーモン

Smoked Salmon _____¥1,800

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





エスカルゴ Escargots	¥ 1,200
フライドポテト Fried Potato	¥ 800
フライドチキン Fried Chicken	¥ 1,500

ALLDAY MENU

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

ハンバーガーステーキサンドイッチ

Hamburger Steak Sandwich _____¥ 3.500

* $\mathbf{W} \cdot \mathbf{E}_{\text{(White) (Ear)}}$ Bread $\succeq \mathcal{U}$?

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。



アメリカン クラブハウス サンドイッチ

American Clubhouse Sandwich _____¥ 3,000

* 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 ¥ 2.500 A : Cheese,Tomato and Tuna, B: Ham, Egg and Cucumber 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

料理とご一緒にどうぞ with Your Meal

A サラダ・コーヒーセット ¥1.500 Salad and Coffee

Bスープ・コーヒーセット ¥1.700 Soup and Coffee

C サラダ・スープ・コーヒーセット ¥2.000 Salad, Soup and Coffee

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.

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	¥3,200
Vegetable Curry with Steamed Rice	Small ¥2,500

ピーフカレー ¥3,200 Beef Curry with Steamed Rice Small ¥2,500

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 _____¥ 3,200



オムライスとハッシュドビーフ

Rice with Chicken under Omelet, with Hashed Beef.......¥ 3,200



チキンピラフ	¥ 2,800
Chicken Pilaf	Small ¥ 2,200

スパゲッティ ミートソース	¥2,300
Spaghetti with Meat Sauce	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,	¥2,500
Shrimp and Ham	Small ¥1,800

料理とご-	ー緒にどうぞ 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

■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

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) _____¥ 6,800

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 _____¥ 4,000



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 ¥ 4,600 with Tartar Sauce ______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。



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。

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 _____¥ 2,300



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 ¥ 3,300



大豆ミートのホットサンドイッチ

Toasted Soy Meat Sandwich......¥ 3,000



具沢山ベジタブルスープ

Soup of Assorted Ingredients _____¥ 1,500



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 **4 2,500**



もっちりオートミールのフォンダン・ショコラ

Oatmeal Fondant Chocolate _____¥ 1,500

*フルーツは季節によって異なります。