メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑野菜盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ / SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロット・ヴィネグレット・ソース、ロックフォール・ブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette
choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

チョコレート・ムース・ダックワーズ　chocolate mousse dacquoise
アプリコット、パッションフルーツ　apricot, passion fruit

オレンジとルバーブのタルト　orange-rhubarb tart
シャンテリークリーム　chantilly cream

アロス・コン・レチェ　arroz con leche
キューバのミルクライスプディング　cuban milk rice pudding

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

ヴァシュラン　vacherin
バニラアイスクリーム、ラズベリーソルベ、メレンゲ、ホイップクリーム
vanilla ice cream, raspberry sorbet, meringue, whipped cream

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | レモンタルト | プロンビエール | ラズベリー
vanilla | chocolate | lemon tart | plombière | raspberry

パッションフルーツソルベ　passion fruit sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

***メカジキのエスカベッシュ**［145 / 11 / 4］
***seared swordfish escabeche**［145 / 11 / 4］
オリーブ、ピーマン、玉ねぎ、ニンニク、パセリ、オリーブオイル、ビネガー
olives, peppers, onions, garlic, parsley, olive oil, vinegar

キューバ チキンポテトサラダ　cuban chicken potato salad
サヤインゲン、りんご、赤ピーマン、マヨネーズ
green peas, apples, red peppers, mayonnaise

スープとサラダ　SOUP & SALAD

クラムチャウダー　clam chowder
野菜類、ジャガイモ　vegetables, potatoes

キューバサラダ　ensalada cubana［159 / 10 / 1］
ロメインレタス、トマト、たまねぎ、ラディッシュ、ライムとガーリックのヴィネグレット・ソース
romaine lettuce, tomatoes, sweet onions, radishes, lime-garlic vinaigrette

主菜　ENTREÉ

ファラフェルパワーボウル　falafel power bowl
ロースト野菜、キュウリ、チェリートマト、ロメインレタス、グリーンオリーブ、ケッパー、ミント、パセリ、レモンとタヒニのドレッシング
roasted vegetables, cucumber, cherry tomatoes, romaine lettuce, green olives, capers, mint, parsley, lemon-tahini dressing

キューバサンドイッチ　cuban sandwich
ハム、ローストポーク、チーズ、マスタード、ピクルス、キューバのーパン、フライドポテト、マリキータ
ham, roasted pork, cheese, mustard, pickles, cuban bread, french fries, mariquitas

***貝のビスク　*shellfish bisque**
エビ、ホタテ、アンコウ、ムール貝、イカ、パフペストリーのパイ
shrimp, scallops, monkfish, mussels, calamari, puff pastry fleuron

ペンネ・アラ・ペスト　penne al pesto
サヤインゲン、ジャガイモ　green beans, potatoes

***薄切り牛肉のグリル　*grilled beef paillard**
メートルドテルソース、トマトプロヴァンス、フライドポテト
maître d'hôtel, tomato provençal, french fries

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

キューバの味　FLAVORS OF CUBA

マリキータ　mariquitas
ニンニクのサルサ　garlic salsa

チキンポテトサラダ　chicken potato salad

***メカジキのエスカベッシュ　*seared swordfish escabeche**

牛肉のエンパナーダ　beef empanadas

ガンバス・アル・アヒージョ　gambas al ajillo

キューバ ガーデンサラダ　cuban garden salad
ライムとガーリックのヴィネグレットソース　lime-garlic vinaigrette

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION
キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | lacto-ovo vegetarian
植物性 | plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑野菜盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

ダックとチキンのレバパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォールブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

ドゥルセ・デ・レチェ・チーズケーキ　dulce de leche cheesecake
カラメルソース　caramel sauce

チョコレートムースケーキ　chocolate mousse cake
プラリネクロッカン　praline croquant

ココナッツクリームポット　coconut cream pot
ラムレーズン　rum raisin

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

バナナスプリット　banana split
三色アイスクリーム、バナナ、ホイップクリーム、チョコレートソース
ice cream trio, bananas, whipped cream, chocolate sauce

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | クレームブリュレ グラン・マルニエ | バニラ
vanilla | chocolate | crème brûlée grand marnier | vanilla

ピンクグレープフルーツカンパリ ソルベ　pink grapefruit campari sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

***メキシコ風魚介類のセビーチェ　*mexican fish ceviche**
マグロ、黒鯛、アボカド、トマト、赤玉ねぎ、ライム、コリアンダー、チリ
tuna, sea bream, avocado, tomatoes, red onions, lime, cilantro, chili

山羊のチーズ、マンゴー、野菜のケサディーヤ
goat cheese, mango, vegetable quesadilla
オニオン、ピーマン、アボカドとエビのサルサ
onions, bell peppers, avocado shrimp salsa

スープとサラダ　SOUP & SALAD

トマトとピーマンのスープ　tomato, bell pepper soup［90 / 6 / 2］
トルティーヤ バーミセリ、コリアンダー　tortilla vermicelli, cilantro

メキシコサラダ　mexican salad
小豆、米、トマト、とうもろこし、ピーマン、オクラ、角切りの野菜
red beans, rice, tomatoes, corn, bell peppers, okra, diced vegetables

主菜　ENTREÉ

カンクンパワーボウル　cancun power bowl
黒豆、キノア、マンゴーのピコ・デ・ガヨ、アボカド、トルティーヤ、ロメインレタス、ライム、植物性のカシューマヨネーズ
black bean, quinoa, mango pico de gallo, avocado, tortillas, romaine lettuce, lime, plant-based cashew mayo

チキン、アボカド、トマトサンドイッチ［509 / 13 / 8］
chicken, avocado, tomato sandwich［509 / 13 / 8］
チャバタ、アイスバーグレタス、サウザンドアイランドドレッシング、フライドポテト
ciabatta, iceberg lettuce, thousand island dressing, french fries

ハタのフィレ、チミチュリ　grouper fillet, chimichurri［429 / 28 / 4］
さつまいものムスリーヌ、夏野菜のメドレー
sweet potato mousseline, summer vegetable medley

フジッリのガーリッククリーム　fusilli alla crema di aglio
パスタ、エンダイブ、チリフレーク、ガーリッククリーム、パルメザンチーズ
pasta, endive, chili flakes, garlic cream, parmesan

牛肉ショートリブの煮込みチョコレートモレソース
braised chocolate mole beef short rib
ピーマン、とうもろこし、チョリソ　bell pepper rice, corn, chorizo

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

メキシコの味　FLAVORS OF MEXICO

エンパナーダ　empanadas
サルサ・クルダ　salsa cruda

***魚介類のセビーチェ　*fish ceviche**

タコス　tacos

ワカモレ　guacamole

メキシコサラダ　mexican salad

牛肉ショートリブの煮込みチョコレートモレソース
braised chocolate mole beef short rib

チキンフラウタス　chicken flautas

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION
キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | 植物性
lacto-ovo vegetarian | plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑野菜盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォール・ブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

カラメルバナナタルト　caramelized banana tart
チョコレートソース　chocolate sauce

タルタ・デ・サンティアゴ　torta de santiago
アーモンド・クリームケーキ　almond cream cake

カラメルアップルムース　caramel apple mousse
カラメルソース　caramel sauce

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

カフェリエゴア　café liégeois
バニラアイスクリーム、エスプレッソ、ココナッツシャンティイ
vanilla ice cream, espresso, coconut chantilly

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | スイス モカ | ミントチョコレート | バナナ
vanilla | chocolate | swiss mocha | mint chocolate | banana

マンゴージンジャー ソルベ　mango-ginger sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

エビ、ベビーシュリンプ、タコのマリネ［162 / 11 / 1］
marinated prawns, baby shrimp, octopus［162 / 11 / 1］
野菜のジャルダニエール、ルッコラ油　vegetables jardiniere, arugula oil

野菜の春巻き　vegetarian spring rolls
チリマヨネーズ　chili mayonnaise

スープとサラダ　SOUP & SALAD

オヒョウのクリームスープ　halibut cream soup
カシ・サフランライスピラフ、トマトのコンカッセ
kashi saffron rice pilaf, tomato concasse

トマト、きゅうり、オニオンサラダ［129 / 11 / 1］
tomato, cucumber, onion salad［129 / 11 / 1］
黒コショウのシードヴィネグレット・ソース　black mustard seed vinaigrette

主菜　ENTREÉ

大阪パワーボウル　osaka power bowl
そば、味噌茄子、豆腐、枝豆、さつまいも、わかめサラダ、ねぎ、海苔、酢漬けしょうが、オレンジと味噌のドレッシング
soba noodles, miso-glazed eggplant, tofu, edamame, sweet potatoes, wakame salad, green onions, nori, ginger pickles, orange-miso dressing

アボカド、グリーンピース、アルファルファ、卵のサラダサンドイッチ
avocado, green peas, alfalfa, egg salad sandwich
フライドポテト　potato chips

ブイヤベースマルセイユ　bouillabaisse marseillaise
フレンチフィッシュ＆シーフードスープ、ガーリックブレッド、ルイユソース
french fish & seafood soup, garlic bread, rouille sauce

ニョッキ・アル・ペスト　gnocchi al pesto
手作りのジャガイモ団子、クリーミーペストソース
hand-rolled potato dumplings, creamy pesto sauce

5時間じっくり煮込んだ子羊の肩肉　five hour slow-cooked lamb shoulder
オリエンタルスパイス、レモンの砂糖漬け、セロリアック、カリフラワーのピューレ
oriental spices, candied lemon, celeriac, cauliflower purée

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけるよう、当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

スカンジナビアの味　FLAVORS OF SCANDINAVIA

スウェーデン風ミートボール　swedish meatballs

***サーモンのグラブラックス　*salmon gravlax**
スイートマスタード　sweet mustard

クリーミーポテトサラダ　creamy potato salad

赤キャベツサラダ　red cabbage salad

ニシンのマリネ、ポーラーブレッド　marinated herring, polar bread

エビサラダ　shrimp salad

鶏の串焼き　chicken skewers
クリーミーウォッカ、レモン　creamy vodka, lemon

メインコースまたは お二人様分の盛り合わせです。
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION
キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | lacto-ovo vegetarian
植物性 | plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑野菜盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

ダックとチキンのレバパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）/ boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォールブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

チョコレートとリコッタのパイ　chocolate ricotta pie
ラズベリーソース　raspberry sauce

イタリア風ピスタチオケーキ　italian pistachio cake
チョコレートガナシェ　chocolate ganache

ティラミス　tiramisu
マスカルポーネ アマレット カスタード、コーヒーのレディフィンガー
mascarpone amaretto custard, coffee ladyfingers

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

ステファノ　stephano's
バニラ、ピスタチオアイスクリーム、ダークチェリー、シャンティリークリーム、メレンゲ
vanilla, pistachio ice cream, dark cherries, chantilly cream, meringue

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | スパイスパン & 洋梨
vanilla | chocolate | spiced bread & pear

ココナッツマカロン | コーヒー　coconut macaroon | coffee

ストロベリー ソルベ　strawberry sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

***メカジキのロインレモンマリネ**［223 / 15 / 1］
***lemon-marinated swordfish loin**［223 / 15 / 1］
カリカリ野菜、ルッコラ　crisp vegetables, arugula

ほうれん草とリコッタのパンツェロッティ
spinach ricotta panzerotti
イタリアのパイ包み、トマトソース　italian stuffed pastry, tomato sauce

スープとサラダ　SOUP & SALAD

トスカーナ風ビーンスープ　tuscan-style bean soup
ガーリックとパルメザンのクルトン　garlic-parmesan croutons

パンザネッラサラダ　panzanella salad
水牛のモッツァレラ、きゅうり、玉ねぎ、ピーマン、トマト、オリーブ、バジル、ガーリッククルトン
buffalo mozzarella, cucumbers, onions, bell peppers, tomatoes, olives, basil, garlic croutons

主菜　ENTREÉ

グリーン地中海ボウル　green mediterranean bowl
黒米、ベルーガレンズ豆、グリーンピース、クミンローストカリフラワー、トマトウェッジ、ザジキ、カラマタオリーブ、ピタパン、ローストアーモンドとオレンジのドレッシング
black rice, beluga lentils, green peas, cumin-roasted cauliflower, tomato wedges, tzatziki, kalamata olives, pita bread, roasted almond-orange dressing

ありえないチーズバーガー　impossible cheeseburger
ジャストライク・チェダー、自家製ケチャップ、極細フライドポテト
just like cheddar, homemade ketchup, skinny fries

***バラマンディのフィレ　*barramundi fillet**［347 / 26 / 2］
クリーミーなポレンタ、地中海風オリーブサルサ
creamy polenta, mediterranean olive salsa

スパゲッティ・アラ・ボンゴレ　spaghetti alle vongole
あさりソース　clam sauce

ケッパー&ほうれん草の子牛肉包み［504 / 28 / 1］
capers & spinach stuffed veal involtini［504 / 28 / 1］
タリアテッレパスタ　tagliatelle pasta

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

イタリアの味　FLAVORS OF ITALY

メロンとプロシュート　melon & prosciutto

玉ねぎのアグロドルチェ　cipolle agrodolce
ゴートチーズ　goat cheese

マリネ野菜のグリル　grilled marinated vegetables

トマトとモッツァレラのストラッチャテッラ　tomato mozzarella stracciatella

ほうれん草とリコッタのパンツェロッティ　spinach ricotta panzerotti

リコッタのブレサオラ包み　bresaola ricotta purse

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION
キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | 植物性
lacto-ovo vegetarian | plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑野菜盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォール・ブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース
マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette
choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

アップル・レーズン・タルト　apple-raisin tart
ナッツ盛り合わせ、アーモンドシロップ　assorted nuts, orgeat syrup

ライチ・ラズベリー・ムースケーキ　litchi raspberry mousse cake
バニラソース、ラズベリークーリ　vanilla sauce, raspberry coulis

ココナッツ、マンゴー、パイナップル、タピオカのプディング
coconut-mango-pineapple tapioca pudding
ココナッツの細切り　shredded coconut

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

フルール・ド・セルカラメル　caramel fleur de sel
塩カラメルアイスクリーム、カラメルソース、アーモンドクロッカン
salted caramel ice cream, caramel sauce, almond croquant

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | バノフィー | ピニャコラーダ | 桃
vanilla | chocolate | banoffee | piña colada | peach

ラズベリーとアプリコットの ソルベ　raspberry-apricot sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

ベトナム野菜と豆腐のサマーロール［184 / 4 / 8］
vietnamese vegetable-tofu summer roll［184 / 4 / 8］
大根、にんじん、ピーナッツソース　daikon, carrots, peanut sauce

チキン餃子　chicken gyoza
アジア風コールスロー、黒米みりんソース　asian slaw, black rice-mirin sauce

スープとサラダ　SOUP & SALAD

韓国風キムチスープ　korean kimchi soup
キャベツ、マッシュルーム、胡麻　cabbage, mushrooms, sesame seeds

わかめとゴマのサラダ　wakame sesame salad
胡麻、ピーナッツバタードレッシング　seaweed, peanut butter dressing

主菜　ENTREÉ

バンコクパワーボウル　bangkok power bowl
黒米、ピーナッツタマリンドピーナッツのあんかけ豆腐、サツマイモ、緑豆、ネギ、チェリートマト、白キャベツ、揚げエシャロット、ピーナッツとライムのジンジャードレッシング
black rice, tamarind-peanut glazed tofu, sweet potatoes, mung bean, spring onions, cherry tomatoes, white cabbage, fried shallots, peanut-lime ginger dressing

和風チキンラップ　japanese chicken wrap
鶏肉のソテー、照り焼きソース、ピーマン、しいたけ、レタス、トルティーヤ、フライドポテト
sautéed chicken, teriyaki sauce, bell peppers, shiitake mushrooms, lettuce, flour tortilla, french fries

***サーモンのゴマ照り焼き**［419 / 17 / 5］
***baked teriyaki sesame salmon**［419 / 17 / 5］
さつまいも、椎茸、ベビーコーン、ねぎ
sweet potato, shiitake mushrooms, baby corn, spring onions

ファルファッレ・アル・ゴルゴンゾーラ　farfalle al gorgonzola
グリーンピース、きのこ盛り合わせ、クリーミーゴルゴンゾーラチーズ
green peas, assorted mushrooms, creamy gorgonzola sauce

ゲーン・キャオ・ワーン・カーイ　kaeng keaw wan kai［356 / 9 / 5］
タイのグリーンチキンカレー、茄子、ココナッツ、カフィアライムリーフ、ココナッツライス
thai green chicken curry, eggplant, coconut, kaffir lime leaves, coconut rice

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

アジアの味　FLAVORS OF ASIA

エビの天ぷら　prawn tempura
***タイのビーフサラダ　*thai beef salad**
アボカドロール　avocado rolls
わかめサラダ　wakame salad
ベトナムポークとエビの揚げ春巻き
fried vietnamese pork & shrimp rolls
焼き鳥　chicken satay
ピーナッツバターソース　peanut butter sauce

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION

キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | lacto-ovo vegetarian
植物性 | plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、 遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑の野菜の盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォールブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース
マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette
choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

ストロベリー-ホワイトチョコレート・ムースタルト
strawberry-white chocolate mousse tart
ホイップクリーム　whipped cream

アップルジンジャーケーキ　apple ginger cake
バニラアイスクリーム　vanilla ice cream

バニラアプリコットムース　vanilla apricot mousse
アプリコットコンフィのレイヤー、アプリコットクレムー、バニラムース
apricot confit layers, apricot cremeux, vanilla mousse

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

ピーチ・メルバ　pêche melba
ポーチドピーチ、バニラアイスクリーム、トーストアーモンド、チェリーソース、シャンティリークリーム
poached peaches, vanilla ice cream, toasted almonds, cherry sauce, chantilly cream

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | ミルクチョコレート・ブラウニー
vanilla | chocolate | milk chocolate brownie

ラムレーズン | ピスタチオ　rum raisin | pistachio

カシスソルベ　cassis sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

スパナコピタ、ザジキ　spanakopita, tzatziki
ギリシャ風ペーストリー、ほうれん草、フェタチーズ
greek pastry, spinach, feta cheese

子羊のブレタキ　lamb burekaki
ピーマンサラダ　bell pepper salad

スープとサラダ　SOUP & SALAD

スープ・オ・ピストゥ　soupe au pistou［97 / 7 / 2］
野菜スープ、豆、ペスト　vegetable soup, beans, pesto

ギリシャサラダ　greek salad
きゅうり、トマト、玉ねぎ、ピーマン、フェタチーズ、カラマタオリーブ、オレガノ、赤ワインのヴィネグレット・ソース
cucumbers, tomatoes, onions, bell peppers, feta cheese, kalamata olives, oregano, red wine vinaigrette

主菜　ENTREÉ

ハワイアンポケボール　hawaiian poke bowl
赤米、照り焼き豆腐、赤玉ねぎのピクルス、グリルパイナップル、ブロッコリー、枝豆、ピーマン、アボカド、 ワカメ、ゴマ、マンゴーとジンジャーのドレッシング
red rice, teriyaki tofu, red onion pickles, grilled pineapple, broccoli, edamame, peppers, avocado, wakame, sesame, mango-ginger dressing

フレンチリビエラ・パン・バーニャ　french riviera pan bagnat
ソフトロールパン、ツナフレーク、アンチョビ、トマト、赤ピーマン、オリーブ、ゆで卵、ヴィネグレット・ソース
soft roll, tuna flakes, anchovies, tomatoes, red peppers, olives, hard-boiled eggs, vinaigrette

サルスエラ　zarzuela［357 / 6 / 6］
スペインの魚介類シチュー、トマトとサフランのブロス、ガーリックブレッド
spanish fish & seafood stew, tomato-saffron broth, garlic bread

グリーンピースのペンネ・オ・ピストゥ　green pea penne au pistou
グリーンピースペンネ、カシューペスト、ブロッコリー、ドライトマト
green pea penne, cashew pesto, broccoli, sundried tomato

ラザニア・アッラ・ボロネーゼ　lasagna alla bolognese
トマトソース、クリーミーなベシャメルソース　tomato sauce, creamy béchamel

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

ギリシャの味　FLAVORS OF GREECE

ブドウの葉の詰め物　stuffed grape leaves
スパナコピタ　spanakopita
ザジキ　tzatziki
ナスのサラダ　eggplant salad
子羊のブレタキ　lamb burekaki
ギリシャサラダ　greek salad

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION

キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | 植物性
lacto-ovo vegetarian | plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑の野菜の盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォール・ブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette
choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

ラズベリーのリンザートルテ　raspberry linzer torte
ホイップクリーム　whipped cream

チョコレート・ターククリームケーキ　chocolate buttercream cake
チョコレートソース　chocolate sauce

バニラとベリーのヴェリーヌ　vanilla berry verrine
フルーツゼリー、バニラムース、レッドベリーのクーリ
fruit jelly, vanilla mousse, red berry coulis

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

クレオール　créole
ココナッツ & ラムレーズンのアイスクリーム、パイナップル、バナナのチョコレートディップ、シャンティリー・クリーム
coconut & rum raisin ice cream, pineapples, chocolate-dipped bananas, chantilly cream

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | ドゥルセ・デ・レチ
vanilla | chocolate | dulce de leche

バターピーカン | シナモン　butter pecan | cinnamon

マンゴとジンジャーのソルベ　mango-ginger sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

塩漬けタラのフィレ　cured cod fillet
アイオリソース、野菜の付け合わせ　aïoli sauce, vegetable garnish

ズッキーニソテーとフェタチーズのパテ
pan-fried zucchini feta cheese patties
野菜とりんごのチップス　vegetable-apple crisps

スープとサラダ　SOUP & SALAD

メロンの冷製スープ　chilled melon soup［80 / 0 / 1］
カンタロープメロン、甘露、スイカ、ポートワイン
cantaloupe, honeydew, watermelon, port wine

アーティチョークのバリグールサラダ　artichoke barigoule salad
アーティチョーク、にんじん、パールオニオン、にんにく、白ワインのヴィネグレット・ソース
globe artichokes, carrots, pearl onions, garlic, white wine vinaigrette

主菜　ENTREÉ

ソウル風ビビンバ丼　seoul bibimbap bowl
昆布麺、キムチ、ロースト野菜、赤ピーマン、豆腐、紅葉しいたけ、ベビーほうれん草、コチジャンソース
kelp noodles, kimchi, roasted veggies, red peppers, tofu, maple shiitake mushrooms, baby spinach, gochujang sauce

ニューオーリンズ風マファレッタ・サンドイッチ
new orleans style muffaletta sandwich
サラミ、ハム、モルタデッラ、プロヴォローネ、スイスチーズ、オリーブのマリネサラダ
salami, ham, mortadella, provolone, swiss cheese, marinated olive salad

鯛のフィレカリカリ揚げ　crispy fried red snapper fillet
スイートチリパイナップルソース ピーマン、にんじん、玉ねぎ、生姜炒め
sweet chili pineapple sauce stir-fried bell peppers, carrots, onions & ginger

スパゲッティ・アッラ・ナポレターナ　spaghetti alla napoletana
ミートボール、ナポリ風トマトソース　meatballs, napolitano tomato sauce

ビーフストロガノフ　beef stroganoff
マッシュルーム、ピクルス、レッドビート、サワークリーム、パプリカクリームソース、ピラフライス
mushrooms, pickles, red beets, sour cream, paprika cream sauce, pilaf rice

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

フランスの味と香り　FLAVORS OF FRANCE

塩漬けタラのアイオリ　cured cod aïoli

アーティチョークのバリグール　artichokes barigoule

鶏レバーのパテ　chicken liver pâté
茄子のピクルス　pickled aubergine

ブラックオリーブのタプナード　black olive tapenade

バルバジュアン　fried barbajuan
ほうれん草とリコッタの包み揚げ　spinach ricotta stuffing

ニース風サラダ　salad niçoise

グリーンオリーブのフーガスパン　green olive fougasse bread

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION

キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | lacto-ovo vegetarian
植物性 | plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑の野菜の盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォール・ブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**［340 / 9 / 6］
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette
choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

洋ナシとアーモンドのタルト　pear-almond tart
チョコレートソース、シャンティリー・クリーム　chocolate sauce, chantilly cream

バニラミルフィーユ　vanilla millefeuille
パフペーストリーのレイヤー、ペーストリークリーム　puff pastry layers, pastry cream

チョコレート・パッション・ヴェリーヌ　chocolate passion verrine
ミルクチョコレートムース、パッションフルーツ・クリーム
milk chocolate mousse, passion fruit cream

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

パブロバ　pavlova
バニラ＆ストロベリーアイスクリーム、バナナ、キウイ、桃、ホイップクリーム、メレンゲ、レッドベリーのクーリソース
vanilla & strawberry ice cream, banana, kiwi, peach, whipped cream, meringue, red berry coulis

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | ヌガー | ブラックフォレスト | ストロベリー
vanilla | chocolate | nougat | black forest | strawberry

ココアソルベ　cocoa sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

コンクフリッター・アイランドスタイル
island-style conch fritters
カリビアンディップソース　caribbean dipping sauce

子羊のケフタグリル　grilled lamb kefta
ヨーグルト・ミントソース　yogurt-mint sauce

スープとサラダ　SOUP & SALAD

細切り野菜のポタージュ　potage julienne d'arblay
ジャガイモとリークのスープ、野菜の細切り
potato-leek soup, vegetable julienne

レバノンのファトーシュサラダ［208 / 10 / 6］
lebanese fattoush salad［208 / 10 / 6］
きゅうり、トマト、赤玉ねぎ、パセリ、ミント、オリーブオイル、レモンジュース、ピタ・チップス
cucumbers, tomatoes, red onions, parsley, mint, olive oil, lemon juice, pita crisps

主菜　ENTREÉ

カンクンパワーボウル　cancun power bowl
黒豆、キノア、マンゴーのピコ・デ・ガヨ、アボカド、ロメインレタス、ライム、カシューマヨネーズ
black bean, quinoa, mango pico de gallo, avocado, romaine lettuce, tortillas, lime, cashew mayo

フレンチ・リビエラサンドイッチ　french riviera sandwich
白パントースト、ツナのサラダ、トマト、きゅうり、フライドポテト
white toast, tuna salad, tomatoes, cucumbers, potato chips

コルビナフィレのスチーム［257 / 10 / 2］
steamed corvina fillet［257 / 10 / 2］
中国産ニンニク、コショウ、醤油、チンゲン菜、椎茸
chinese garlic, pepper, soy sauce, bok choy, shiitake mushrooms

リガトーニ・アッラ・ロマーナ　rigatoni alla romana
パスタ、ほうれん草、プロシュット、ニンニク、セージクリームソース
pasta, spinach, prosciutto, garlic, sage cream sauce

チキン・ティッカマサラ　chicken tikka masala
チキンのグリル、クリーミーなスパイストマトソース、蒸したバスマティライス、野菜のコールスロー
grilled chicken, creamy spiced tomato sauce, steamed basmati rice, vegetable slaw

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

レバノンの味　FLAVORS OF LEBANON

フムス　hummus
タブーレ　tabbouleh
子羊のケフタ　lamb kefta
ファラフェル　falafel
ナスのババガヌーシュ　eggplant baba ghanoush
ピタパン、ラヴァッシュ　pita bread, lavash bread
ヨーグルトミントソース　yogurt-mint sauce

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION

キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | lacto-ovo vegetarian
植物性 | plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑野菜盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォール・ブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette
choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

サワーチェリーのクランブル・アラモード
sour cherry crumble à la mode
バニラアイスクリーム　vanilla ice cream

バニラとチョコレートのプロフィテロールケーキ
vanilla & chocolate profiterole cake
バニラ＆チョコレートソース　vanilla & chocolate sauce

ズッパ・イングレーゼ　zuppa inglese
イタリアンペーストリークリーム、トゥッティフルッティ、スポンジケーキ、ソフトメレンゲ
Italian pastry cream, tutti frutti, sponge cake, soft meringue

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

洋梨、カラメル　williams pear, caramel
ポーチドペア、バニラアイスクリーム、カラメルソース、ホイップクリーム、アーモンド
poached pear, vanilla ice cream, caramel sauce, whipped cream, almonds

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | マカダミアロッキーロード
vanilla | chocolate | macadamia rocky road

ティラミス | バナナ　tiramisú | banana

パッションフルーツソルベ　passion fruit sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

***薄くスライスしたノルウェーのグラブラックス**
***thinly-sliced norwegian gravlax**
セロリとアップルのムスリーヌ　celery-apple mousseline

インドの野菜パテ　indian vegetarian patties
ハラルケバブ、バタタバダ、アルー・ティッキ、きゅうり、玉ねぎ、トマトのサラダ、ヨーグルトミントソース
hara kebab, batata vada, aloo tikki, cucumber-onion-tomato salad, yogurt mint sauce

スープとサラダ　SOUP & SALAD

トムヤムクン　tom yum koong
タイのエビのスープ、カフェリーフ、ガランガル、チリ、コリアンダー
thai prawn soup, kaffir leaves, galangal, chili, cilantro

カリフラワー、白インゲン、フェタチーズのサラダ
cauliflower, white bean, feta cheese salad
マスタードのヴィネグレット・ソース　mustard vinaigrette

主菜　ENTREÉ

ペルシャパワーボウル　persian power bowl
野菜のロースト、キュウリ、チェリートマト、ロメインレタス、グリーンオリーブ、ケッパー、ミント、パセリ、レモンタヒニ・ドレッシング
roasted vegetables, cucumber, cherry tomatoes, romaine lettuce, green olives, capers, mint, parsley, lemon-tahini dressing

ファラフェル・バーガー　falafel burger
ロメインのタヒニ、ハリッサ、エシャロットクリームソース、さつまいものフライドポテト、カリカリのオニオン
tahini-romaine, harissa, shallot cream sauce, sweet potato fries, tobacco crisp onions

シーフード炒め　seafood stir fry［372 / 14 / 2］
魚介類、ココナッツマンゴーソース、 緑野菜のメロディ、バスマティーライス
fish, seafood, coconut-mango sauce, green vegetable medley, basmati rice

カッペレッティとズッキーニの花のサルサ
capeletti con salsa di zucca
肉のトルテリーニ、バターナッツ・スクワッシュ、イタリアンソーセージ、チーズソース
meat tortellini, butternut squash, italian sausage, cheese sauce

鶏の胸肉ズッキーニ包み　zucchini-wrapped chicken breast
トマトオリーブの詰め物、カラマタ・ジュ、マッシュポテト
tomato-olive stuffing, kalamata jus, mashed potatoes

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

スペインの味　FLAVORS OF SPAIN

イベリコ冷肉の薄切り　ibérico cold cuts

牛肉のアルボンディガス　beef albondigas

マンチェゴチーズとトマトのトスターダ
manchego tostada con tomate

ガンバス・アル・アヒージョ　gambas al ajillo

イカのアイオリソース　calamari aioli

バレンシア産ほうれん草とオレンジのサラダ
valencian spinach-orange salad

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです。
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION

キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | lacto-ovo vegetarian |　植物性 plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑の野菜の盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォール・ブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette
choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

昔ながらのピーカンパイ　traditional pecan pie
シャンティリークリーム　chantilly cream

洋梨のカラメルムースケーキ　pear, caramel mousse cake
カラメルソース　caramel sauce

ホワイトチョコレートとベリーのヴェリーヌ
white chocolate berry verrine
フルーツゼリー、ホワイトチョコレートムース、レッドベリーのクーリ
fruit jelly, white chocolate mousse, red berry coulis

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

モンテカルロ　monte carlo
バニラ＆ストロベリーアイスクリーム、チェリーソース、ホイップクリーム、ピスタチオ
vanilla & strawberry ice cream, cherry sauce, whipped cream, pistachios

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | 塩キャラメル | ストロベリー | コーヒー
vanilla | chocolate | salted caramel | strawberry | coffee

パイナップル ソルベ　pineapple sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

タイガーエビのサフランマリネ　saffron-marinated tiger shrimp
タマネギと人参のコンフィ　onion & carrot confit

チキンのバスティラ　chicken pastilla
モロッコ風セイボリーパイ、人参とクミンサラダ
savory moroccan pie, carrot & cumin salad

スープとサラダ　SOUP & SALAD

タマリンドサーモンスープ　tamarind salmon soup［84 / 1 / 1］
しょうが、フライドエシャロット、バジルガーニッシュ
ginger, fried shallots, basil garnish

茄子とひよこ豆のサラダ　aubergine chickpea salad
メープルとレモンのヴィネグレット・ソース　maple-lemon vinaigrette

主菜　ENTREÉ

大阪パワーボウル　osaka power bowl
そば、味噌茄子、豆腐、さつまいも、枝豆、わかめサラダ、ねぎ、海苔、酢漬けしょうが、オレンジと味噌のドレッシング
soba noodles, miso-glazed eggplant, tofu, sweet potatoes, edamame, wakame salad, green onions, nori, ginger pickles, orange-miso dressing

***イタリアントリプルデッカーサンドイッチ　*italian triple decker sandwich**
チャバタ、ペスト、牛肉のスライス、チキン、プロヴォローネ、モルタデッラ、パンチェッタ、野菜のピクルス、フライドポテト
ciabatta, pesto, sliced beef, chicken, provolone, mortadella, pancetta, giardiniera vegetables, potato chips

コッドフィレのロースト　roasted cod fillet［280 / 11 / 2］
ピキーリョとピメントのブランダード、ピメントトマトソース
brandade-stuffed piquillo pimientos, pimento-tomato sauce

オレキエッテ・アッレ・ヴェルドゥーラ　orecchiette alle verdure
シェルパスタ、エシャロット、シャキシャキベビー野菜、ライトクリームソース
shell pasta, shallots, crunchy baby vegetables, light cream sauce

チキンのレモンロースト　lemon roasted chicken［566 / 25 / 5］
根菜のジュ、ジャガイモのスイスロスティ　root vegetable jus, swiss rösti potatoes

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

モロッコの味　FLAVORS OF MOROCCO

チキンのバスティラ　chicken pastilla
タブーレ　tabbouleh
茄子とひよこ豆のサラダ　aubergine chickpea salad
牛肉のケフタ　beef kefta
ヨーグルトソース　yogurt sauce
人参とクミンのサラダ　carrot & cumin salad
チーズのブリワット、モロッコパン　cheese briouats, moroccan bread

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION

キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | lacto-ovo vegetarian |
植物性 plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑の野菜の盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォール・ブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette
choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

洋梨とラズベリーのタルトアマンディーヌ　pear, raspberry tart amandine
バニラソース　vanilla sauce

ブラックフォレストケーキ　black forest cake
チョコレートスポンジのレイヤー、チェリー、ホイップクリームのフロスティング
chocolate sponge layers, cherries, whipped cream frosting

バニララテ・ヴェリーヌ　vanilla latte verrine
バニラムース、スポンジケーキ、カラメルソース
vanilla mousse, sponge cake, caramel sauce

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

トゥッティフルッティ　tutti frutti
ココナッツ、イチゴとマンゴーのソルベ、フルーツサラダ、ホイップクリーム、ピンクプラリネ
coconut, strawberry & mango sorbet, fruit salad, whipped cream, pink praline

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | ストロベリーチーズケーキ
vanilla | chocolate | strawberry cheesecake

ピスタチオ | ラズベリー　pistachio | raspberry

レモンソルベ　leomon sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

***キノアのタブーレ、ポーチドサーモン　*quinoa tabbouleh, poached salmon**
ライムの皮と ピーマンのナージュ、ザジキソース
lime zest & bell pepper nage, tzatziki sauce

チキンの串焼き　grilled chicken satay［169 / 2 / 1］
甘酸っぱいBBQソース、きゅうりのライタ
sweet & spicy barbecue sauce, cucumber raita

スープとサラダ　SOUP & SALAD

カボチャとバタースカッシュのスープ　pumpkin-butternut squash soup
クミン、オレンジクリーム　cumin, orange cream

***温卵、イングリッシュポテトサラダ　*soft egg, english potato salad**
粒マスタード、マヨネーズ、チャイブ　grain mustard, mayo, chives

主菜　ENTREÉ

グリーン地中海ボウル　green mediterranean bowl
黒米、ベルーガレンズ豆、グリーンピース、クミンローストカリフラワー、トマトウェッジ、ザジキ、カラマタオリーブ、ピタパン、ローストアーモンドとオレンジのドレッシング
black rice, beluga lentils, green peas, cumin-roasted cauliflower, tomato wedges, tzatziki, kalamata olives, pita bread, roasted almond-orange dressing

クラシック B.L.T. サンドイッチ　classic b.l.t. sandwich
白パントースト、ベーコン、トマト、レタス、マヨネーズ、フライドポテト
white toast, bacon, tomato, lettuce, mayo, potato chips

英国風フィッシュ & チップス　english-style fish & chips
衣をつけて揚げたタラのフィレ、グリーンピースのマッシュ、モルトビネガー、フライドポテト
fried battered cod fillet, mushy peas, malt vinegar, french fries

カレーシンガポール　curried singapore
野菜炒め、春雨　stir-friend vegetables, glass noodles

***ビーフフラップサーロインのガーリックバターグリル**［501 / 18 / 4］
***grilled garlic butter beef flap sirloin**［501 / 18 / 4］
エシャロットデミグラス、トマトのプロヴァンス、フライドポテト
shallot demi-glace, tomato provençal, french fries

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

英国の味　FLAVORS OF ENGLAND

***サーモンケーキ　*salmon cake**
タルタルソース　tartar sauce

***ローストビーフ、コールスロー　*roast beef, coleslaw**

***エッグポテトサラダ　*egg, potato salad**

フィッシュ & チップス　fish & chips

野菜のハニーマスタード漬け　honey mustard pickled vegetables

牛ひき肉とタマネギのパイ　minced beef & onion pie

ヨークシャープディング　yorkshire pudding

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION

キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | lacto-ovo vegetarian |　植物性 plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑の野菜の盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォール・ブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette
choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

トロピカルフルーツ・ムースケーキ　tropical fruit mousse cake
バニラソース　vanilla sauce

ゆずとライムのエクレア　yuzu lime éclair
シューペーストリー、ゆずとライムのペーストリークリーム
choux pastry, yuzu lime pastry cream

ムース・オ・ショコラヴェリーヌ　mousse au chocolat verrine
チョコレートムース、削りチョコレート　chocolate mousse, chocolate shavings

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

ストロベリーロマノフ　strawberries romanoff
バニラアイスクリーム、イチゴのウォッカ漬け、チェリーソース、ココナッツのシャンティリー、アーモンド
vanilla ice cream, vodka-marinated strawberries, cherry sauce, coconut chantilly, almonds

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | ラズベリー | ピーナッツバター | プラリネ
vanilla | chocolate | raspberry | peanut butter | praline

グアバ ソルベ　guava sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

エビの生姜、ニンニク、ライムマリネ　ginger, garlic-lime marinated shrimp
マンゴー、玉ねぎ、トマトサラダ　mango, onion, tomato salad

山羊のチーズ、アカシア蜂蜜のバゲット
goat cheese, acaccia honey baguette
苦みのある緑野菜の盛り合わせ、赤ワインのヴィネグレット・ソース
assorted bitter greens, red wine vinaigrette

スープとサラダ　SOUP & SALAD

えんどう豆のブルーテ・ソース　green split pea velouté
プロシュット、飾りパセリ　prosciutto, parsley garnish

トマトの花びら　tomato petals［85/ 5 / 2］
ジャストライク・モッツァレラ、ルッコラ、レモンヴィネグレット・ソース
just like mozzarella, arugula, lemon vinaigrette

主菜　ENTREÉ

バンコクパワーボウル　bangkok power bowl
黒米、ピーナッツタマリンドピーナッツのあんかけ豆腐、サツマイモ、緑豆、ネギ、チェリートマト、白キャベツ、揚げエシャロット、ピーナッツとライムのジンジャードレッシング
black rice, tamarind-peanut glazed tofu, sweet potatoes, mung bean, spring onions, cherry tomatoes, white cabbage, fried shallots, peanut-lime ginger dressing

ツナメルト　tuna melt
トーストしたイングリッシュマフィン、ツナサラダ、溶けたチーズ、フライドポテト
toasted english muffin, tuna salad, melted cheese, potato chips

ゴア・マーチ　goa maachi［287 / 5 / 5］
ゴア風インドカレー、カリカリオニオン、スチームライス
goa-style indian fish curry, crispy onions, steamed rice

フェットチーニ・アッラ・カルボナーラ　fettuccini alla carbonara
パスタ、パンチェッタ、ライトクリームソース、パルメザン
pasta, pancetta, light cream sauce, parmesan

昔風子牛のブランケット　blanquette de veau à l'ancienne［505 / 26 / 4］
子牛のシチュー、マッシュルーム、野菜、艶出しパールオニオン、ピラフ米
veal stew, mushrooms, vegetables, glazed pearl onions, pilaf rice

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

フィリピンの味　FLAVORS OF PHILIPPINES

マンゴーサラダ　mango salad
ベジタリアン春巻き　vegetarian egg rolls
エビの生姜、ニンニク、ライムマリネ
ginger, garlic-lime marinated shrimp
ガーリックライス　garlic rice
レモングラスのローストチキン　lemongrass roasted chicken
野菜のピクルス　pickled vegetables
エンサイマダブレッド　ensaymada bread

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION

キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | 植物性
lacto-ovo vegetarian | plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、 遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット　salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑の野菜の盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォール・ブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette
choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens, french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

フレンチアップル・タルト　french apple tart
シャンテリー・クリーム　chantilly cream

レモンとプラリネのエクレア　lemon praline éclair
シューペストリー、レモンマーマレード、プラリネクリーム
choux pastry, lemon marmalade, praline cream

ストロベリーバニラムースのヴェリーヌ
strawberry-vanilla mousse verrine
レッドベリーのクーリ　red berry coulis

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

ポワール・ベル・エレーヌ　poire belle hélène
ポーチドペア、バニラアイスクリーム、チョコレートソース、ホイップクリーム、アーモンド
poached pear, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almonds

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | バニラチェリー | プラリネ | 洋梨
vanilla | chocolate | vanilla cherry | praline | williams pear

マンゴーとジンジャーの ソルベ　mango-ginger sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

アクラ・ドゥ・モリュ　acra de morue
クレオール風魚介類のフリッター、アイオリソース
creole-style fish fritters, aioli sauce

パルミット、アボカド、パイナップルのサラダ［200 / 15 / 5］
hearts of palm, avocado, pineapple salad［200 / 15 / 5］
パッションフルーツのヴィネグレット・ソース　passion fruit vinaigrette

スープとサラダ　SOUP & SALAD

メリーランドのコーンチャウダー　maryland corn chowder
焼きたてのコーンブレッド　freshly baked cornbread

ソムタム　som tam
グリーンパパイヤ、昆布麺のサラダ　green papaya, kelp noodle salad

主菜　ENTREÉ

ハワイアンポケボール　hawaiian poke bowl
赤米、照り焼き豆腐、赤玉ねぎのピクルス、ブロッコリー、グリルパイナップル、枝豆、ピーマン、アボカド、ワカメ、ゴマ、マンゴーとジンジャーのドレッシング
red rice, teriyaki tofu, red onion pickles, broccoli, grilled pineapple, edamame, peppers, avocado, wakame, sesame, mango-ginger dressing

ベジタブルパニーニのグリル　grilled vegetable panini［534 / 17 / 8］
チャバタ、スライス野菜、ペスト、モッツァレラ、ペペロナータ、フライドポテト
ciabatta, sliced vegetables, pesto, mozzarella, peperonata, french fries

キングクリップフィレの煮込み　braised kingklip fillet［460 / 28 / 5］
クリーミーなトマトシャロットソース、ほうれん草のバター炒め、にんじんムースリーヌ、ジャガイモ
creamy tomato-shallot sauce, buttered spinach, carrot mousseline, potatoes

ペンネ・リガーテ・アッラ・カンパニョーラ［334 / 14 / 4］
penne rigate alla campagnola［334 / 14 / 4］
チューブパスタ、茄子、ズッキーニ、ピーマン、ライトトマトソース
tube pasta, eggplant, zucchini, bell peppers, light tomato sauce

***韓国風ビーフフランクステーキのグリル**
***grilled korean-style beef flank steak**
野菜炒めライス　vegetable stir-fried rice

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

カリブの味　FLAVORS OF CARIBBEAN

ジャークチキン、ダーティーライス　jerk chicken, dirty rice

パルミット、アボカド、パイナップルのサラダ
hearts of palm, avocado, pineapple salad
パッションフルーツのヴィネグレット・ソース　passion fruit vinaigrette

クラブケーキ　crab cake
ポブラノのアイオリ　poblano aioli

レモンマリネのフルーツサラダ　lemon-marinated fruit salad

アクラ・ドゥ・モリュ　acra de morue

ダル・プリフラットブレッド　dhal puri flat bread

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION

キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | 植物性
lacto-ovo vegetarian | plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The BISTRO

船舶　VESSEL
年月日　MONTH #, YEAR

前菜　APPETIZER

タイガーエビ　tiger shrimp
アボカド、グレープフルーツ、マリー・ルイーズソース
avocado, grapefruit, marie-louise sauce

***サーモンのリレット　*salmon rillettes**
サーモンスプレッド、きゅうりのロゼット
salmon spread, cucumber rosette

リークのテリーヌ、卵のミモザ　leek terrine, egg mimosa
ヴェルテソース、クレームフレーシュ、緑の野菜の盛り合わせ
sauce verte, crème fraiche, assorted greens

鴨とチキンのレバーパテ温製　warm duck-chicken liver patty
エンダイブ、ディジョンマスタードのヴィネグレット・ソース、クルトン、トマト
frisée lettuce, dijon mustard vinaigrette, croutons, tomatoes

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ヴェルデ・ドゥ・シャンピニオン　velouté de champignons
クリーミーなマッシュルームスープ　creamy mushroom soup

ボストンレタス（サラダ菜中心部分）　boston lettuce heart
エシャロットヴィネグレット・ソース、ロックフォール・ブルーチーズ
shallot vinaigrette, roquefort blue cheese

主菜　ENTRÉE

***ニース風サラダ　*salade niçoise**
サヤインゲン、ピーマン、ジャガイモ、卵、野菜、オリーブ、ヴィネグレット・ソース
マグロのグリル | オヒョウ | サーモンからお選びください
green beans, bell peppers, potatoes, eggs, greens, olives, vinaigrette
choice of grilled tuna | halibut | salmon

クロックムッシュ・クラシックスタイル　traditional croque-monsieur
トリプルデッカー・ベイクドサンドイッチ、ハム、チーズ、モルネーソース、
緑野菜、フライドポテト
baked triple decker sandwich, ham, cheese, mornay sauce, mixed greens,
french fries

メヌケのフィレ　ocean perch fillet
ケッパー、バター、レモン、クルトン、パセリポテト
capers, butter, lemon, croutons, parsley potatoes

地鶏のフリカッセ　free-range chicken fricassée［446 / 13 / 4］
熟成シャンパンビネガージュ、ピラフライス、インゲン豆
aged-champagne vinegar jus, pilaf rice, haricots verts

***ビーフハンガーステーキの五胡椒グリル焼き**
***grilled five-peppercorn beef hanger steak**
ブランデーデミグラス、フライドポテト、トマトのプロヴァンス風
brandy demi-glace, french fries, tomato provençal

子牛肉のスカロピーネピカタ　breaded veal scaloppini piccata
パールオニオンとレモンのカラメルソース、セロリアック
caramelized pearl onion lemon sauce, celeriac

デザート　DESSERT

ルバーブとアーモンドのタルト　rhubarb-almond tart
バニラソース、レッドベリークーリ　vanilla sauce, red berry coulis

アプリコットサクセス　apricot success
ビスケットスポンジケーキ、ペーストリークリーム、アプリコット
biscuit sponge cake, pastry cream, apricots

バナナヴェリーヌ　banana verrine
バナナムース、チョコレートソース　banana mousse, chocolate sauce

クープグラッセ　COUPE GLACÉE

ショコラ・リエジョワ　chocolat liégeois
バニラアイスクリーム、チョコレートソース、シャンティリー・クリーム、
アーモンド
vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly cream, almonds

アイスクリームとシャーベット　ICE CREAM & SORBET

バニラ | チョコレート | スペキュロス | カプチーノ・キャラメル・トリュフ
vanilla | chocolate | speculos | cappuccino caramel truffle

ピスタチオ　pistachio

ブラッドオレンジ ソルベ　blood orange sorbet

本日のスペシャル　DAILY SPECIALS

前菜　APPETIZER

エルサレムアーティチョークのクリームチーズタルト
jerusalem artichoke-cream cheese tart
ライ麦パンのクラスト　rye bread crust

アボカドとカニのサラダ　avocado crab meat salad
コリアンダー、ライム、チャイブ、サンバル、マヨネーズ
cilantro, lime, chives, sambal, mayo

スープとサラダ　SOUP & SALAD

クレーム・デュバリー　crème dubarry［145 / 10 / 2］
クリーミーなカリフラワースープ　creamy cauliflower soup

アルザス風サラダ　arlésian salad
じゃがいも、揚げナス、トマト、ハーブのヴィネグレット・ソース
potatoes, fried eggplant, tomatoes, herb vinaigrette

主菜　ENTREÉ

ソウルビビンバボウル　seoul bibimbap bowl
昆布麺、キムチ、ロースト野菜、豆腐、赤ピーマン、紅葉しいたけ、
ベビーほうれん草、コチジャンソース
kelp noodles, kimchi, roasted veggies, tofu, red peppers, maple shiitake
mushrooms, baby spinach, gochujang sauce

ルーベングリルサンドイッチ　grilled reuben sandwich
ライ麦パン、コンビーフ、ザワークラウト、チーズ、野菜のピクルス、
サウザンドアイランドドレッシング、フライドポテト
rye bread, corned beef, sauerkraut, cheese, pickled vegetables, thousand
island dressing, french fries

マリネしたマヒマヒのグリル　grilled marinated mahi-mahi fillet
トマトとピーマンのクーリ、スパイスアボカド、ベジタブルグラタン
tomato-bell pepper coulis, spiced avocado, vegetable gratin

スパゲッティ・アッラ・プッタネスカ　spaghetti alla puttanesca
パスタ、トマトソース、ケッパー、ニンニク、オリーブ、パセリ
pasta, tomato sauce, capers, garlic, olives, parsley

ヨーグルトマリネのローストチキン［496 / 17 / 8］
roasted yogurt marinated chicken［496 / 17 / 8］
ベジタブルクスクス、ナスのキャビア、ハリッサソース
vegetable couscous, eggplant caviar, harissa sauce

世界の味　TASTE OF THE WORLD

皆さまにお楽しみいただけますよう当エグゼクティブシェフがご招待いたします
Our executive chef invites you to enjoy the

インドの味　FLAVORS OF INDIA

ラムのサモサ　lamb samosas

チキンマサラサラダ　chicken masala salad

エビカレー　prawn curry

キュウリのライタ　cucumber raita

トマトのスパイスライス　spiced tomato rice

マンゴー、トマト、玉ねぎ、キュウリのサラダ
mango, tomato, onion, cucumber salad

ナン　naan bread

メインコースまたはお二人様分の盛り合わせです
served as a main course or sampler for two

バランスの取れたセレクション　BALANCED SELECTION

キャニオンランチのヘルシーメニュー　Canyon Ranch's healthy living choices
［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］　［calories / fat grams / fiber grams］

ラクト・オボ・ベジタリアン | lacto-ovo vegetarian
植物性 | plant-based

安心をご提供　Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.