



Sports Cafe Restaurant

ATHREE PARLOR

Table Charge

テーブルチャージとして¥300(税込)を頂戴しております

As a table charge, 300 yen (including tax) per person

口の中に広がる旨味は食材の魅力を引き出したグリル料理ならではの。そのほかスパイスやハーブで仕上げたインターナショナルな料理は、ビールやオリジナルカクテルとも相性抜群。

Late Night Charge

22時以降に最初のご注文をされたお客様には、深夜料金としてお会計金額の10%を頂戴しております

A late-night fee of 10% of the bill will be charged for the first order after 22:00

Vegetable

本日の野菜マリネ

Marinated Vegetables

¥480(税込)



丸ごと人参グリル

Grilled Whole Carrot

¥680(税込)

-1°Cの
コールドトマト

-1°C Cold Tomatoes

¥680(税込)



いそどり野菜の
バーニャカウダ

Bagna Càuda

¥1,280(税込)

※野菜の種類は仕入れ状況によって
変更する場合がございます



スパイシー
ポテトサラダ
Spicy Potato Salad

¥680 (税込)

季節野菜のグリル 〜黒にんにくソース〜

Grilled Seasonal Vegetables with Black Garlic Sauce

¥1,280 (税込)

※野菜の種類は仕入れ状況によって
変更する場合がございます



キャベツの蒸し焼き
〜タプナードソース〜

Grilled Cabbage with Tapenade Sauce

¥780 (税込)



枝豆のグリル

Grilled Edamame

¥480 (税込)



アスパラグリルと
サニーサイドアップ

Grilled Asparagus with Sunny-Side up Egg

¥780 (税込)



Salad

アボカドと
ガーリックシュリンプの
Cobbサラダ

Cobb Salad with Avocado & Garlic Shrimp

¥1,280 (税込)



8種のGREENサラダ

Green Salad with 8 Vegetables

¥980 (税込)



ベーコンと半熟卵の
シーザーサラダ

Caesar Salad with Bacon & Hot Spring Poached Egg

¥1,180 (税込)



カーリーケールと
カマンベールのナッツサラダ

Curly Kale Salad with Camembert & Nuts

¥1,180 (税込)

ゴマたっぷりドレッシングで食べる
スチーム温野菜

Steamed Vegetable Salad with Sesame Dressing

¥1,280 (税込)



※野菜の種類は仕入れ状況によって変更する場合がございます



真鯛の
和風カルパッチョ

Red Sea Bream Carpaccio
-Japanese Style-

¥1,380 (税込)



サーモンの
塩麹カルパッチョ

Salmon Carpaccio
with Shio Koji

¥1,280 (税込)

※トラウトサーモンを
使用しております

生ハムの盛り合わせ

Assorted Uncured Ham

¥1,680 (税込)



Starter



生ハムの切り落とし

Uncured Ham

¥580 (税込)

ミックスナッツ

Assorted Nuts

¥480 (税込)



本日の野菜マリネ

Marinated Vegetables

¥480(税込)



きのこの冷製マリネ

Cold Marinated Mushrooms

¥480(税込)



本日のチーズ盛り合わせ

Today's Assorted Cheese with Baguette

¥1,480(税込)

※バケット付



-1°Cの
コールドトマト

-1°C Cold Tomatoes

¥680(税込)



フレッシュアボカドと
サーモンのタルタル風

Salmon & Avocado Tartare

¥1,080(税込)

※トラウトサーモンを使用しております



Fried

米粉のカリッと唐揚げ

Rice Crispy Fried Chicken

¥680(税込)



香草チキン&ポテト

〜バッファローソース添え〜

Herb Chicken Back Ribs with Buffalo Sauce

¥880(税込)



ガーリックシュリンプ

Garlic Shrimp

¥980(税込)



国産大粒カキフライ
&ポテト

Japanese Deep Fried Oyster & French Fries

¥1,080(税込)



イカのフリット

Calamari Fritti

¥780(税込)





フィッシュ&チップス

Fish & Chips

¥780(税込)



エビフライ&ポテト

Deep Fried Shrimp & French Fries

¥1,080(税込)

エビフライ追加

Additional Deep Fried Shrimp 1 piece

1本 ¥300(税込)



ジュリエヌポテトフライ

Crispy French Fries

¥680(税込)



オニオンリング&ポテト

Onion Rings & French Fries

¥780(税込)



チキンナゲット&ポテト

Chicken Nuggets & French Fries

¥780(税込)

Grill

肉厚！
Tボーンステーキ
T-Bone Steak

¥6,980 (税込)



シャリアピンソース
岩塩・わさびで
お召し上がり下さい



豪快！
バーベキュースペアリブ
BBQ Spare Ribs (Half / Regular)

ハーフ ¥2,780 (税込)

レギュラー ¥4,480 (税込)

※写真はレギュラーサイズです



黒毛和牛ステーキ
Grilled Japanese Black Beef

200g / ¥6,980 (税込)



1ポンドステーキ
1 Pound Steak

¥5,980 (税込)



北海道産
豚ロースの塩麴グリル

Shio Koji Marinated Grilled Pork from Hokkaido

¥1,480 (税込)



ブラックアンガス牛のグリル

Grilled Black Angus Beef

¥1,980 (税込)



若鶏の醤油麴グリル

Soy Sauce Koji Marinated Grilled Chicken

¥1,080 (税込)



牛100%ハンバーググリル

Grilled 100% Beef Hamburg Steak

¥1,380 (税込)



本日のソーセージ
盛り合わせ

Today's Assorted Sausages

¥1,680 (税込)

生トスカーナソーセージ

Fresh Toscana Italian Sausage

¥1,980 (税込)



Over

ムール貝の
白ワイン蒸し

Blue Mussels Steamed
with White Wine

¥1,480 (税込)



赤海老ときのこの
アヒージョ

Ajillo with Shrimp & Mushroom

¥1,480 (税込)



牡蠣ときのこの
アヒージョ

Ajillo with Oyster & Mushroom

¥1,380 (税込)



ホタテとイカの
アヒージョ

Ajillo with Scallops & Squid

¥1,180 (税込)



アヒージョと一緒に



バケット ¥280 (税込)
Baguette

カマンベールと
トマトのアヒージョ

Ajillo with Camembert & Tomatoes

¥1,280 (税込)

Rice

牛ステーキがのった ガーリックライス

Cut Steak Over Garlic Rice

¥1,480 (税込)



ホタテときのこの リゾット

Risotto with Scallops & Mushroom

¥1,280 (税込)



グリル野菜の特製カレー

Curry & Rice with Grilled Vegetables

¥1,280 (税込)



鶏もも肉のトマト煮

Chicken & Tomato Stew

¥1,180 (税込)



もち麦入りライス

Pearl Barley Rice

¥380 (税込)

もち麦入り 大盛りライス

Large Pearl Barley Rice

¥480 (税込)

ATHREE PARLORでは
白米を使用しております

メニュー情報 (アレルギー) について

QRコード対応の携帯電話でQRコードを撮影すると、
面倒な入力をすることなくメニュー情報に簡単アクセス!!
いつでも、どこでも最新のメニュー情報をご覧いただけます。



<http://www.roza.monteroz.co.jp/allergy/top.php>

メニュー情報閲覧サービスにかかる通信費は、ご利用者様の負担となります。

米飯類に使用している米の産地について

当店で米飯類に使用しているお米(精米)は
全て国産米です。

当店は NIPPON FOOD SHIFT を
推進します。



Pasta

大盛り +¥180 (税込)
Large



フレッシュトマトと
バジルのオイルパスタ

Spaghetti Aglio E Olio
with Fresh Tomato & Basil

¥1,280 (税込)



パルミジャーノの
カルボナーラ

Spaghetti Carbonara with Parmigiano Reggiano

¥1,380 (税込)



生ハムとアスパラの
ペペロンチーノ

Spaghetti Aglio E Olio with Uncured Ham & Asparagus

¥1,380 (税込)



アサリの旨味和風
クリームパスタ

Japanese Style Cream Spaghetti with Clams

¥1,580 (税込)



青じそたっぷり
シソベーゼ

Green Shiso Spaghetti

¥1,480 (税込)



赤海老とブロッコリーの
トマトクリームパスタ

Tomato Cream Spaghetti with Shrimp & Broccoli

¥1,580 (税込)



大人のボロネーゼ

Spaghetti Bolognese

¥1,480 (税込)



Dessert



自家製ティラミス

Homemade Tiramisu

¥780 (税込)

チョコレート
フォンダン

Chocolate Fondant

¥780 (税込)



なめらか
シルクスイートのデザート

Rich Smooth "Silk Sweet" Potato Dessert

¥780 (税込)



珈琲ゼリー

Coffee Jelly

¥580 (税込)

本日の焼きたてパイ

Today's Freshly Baked Pie

¥780 (税込)

本日のアイス&季節のシャーベット ¥480 (税込)

Today's Ice Cream & Seasonal Sherbet

