Sports Cafe Restaurant

THREE PARLOR

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。
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。

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

Late Night Charge

22時以降にご注文頂きました商品を対象に、
深夜料金として10%を加算させていただきます
A late-night fee of 10% will be charged
for each order placed after 10:00 PM.

Vegetable

丸ごと人参グリル
Grilled Whole Carrot
¥680（税込）

本日の野菜マリネ
Marinated Vegetables
¥480（税込）

-1℃の コールドトマト
-1℃ Cold Tomatoes
¥680（税込）

いろどり野菜の 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

Starter

真鯛の和風カルパッチョ
Red Sea Bream Carpaccio -Japanese Style-

¥1,380（税込）

生ハムの切り落とし
Uncured Ham

¥580（税込）

サーモンの塩糀カルパッチョ
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

ミックスナッツ
Assorted Nuts

¥480（税込）

生ハムの盛り合わせ
Assorted Uncured Ham

¥1,680（税込）

本日の野菜マリネ
Marinated Vegetables

¥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

きのこの冷製マリネ
Cold Marinated Mushrooms

¥480（税込）

-1℃の コールドトマト
-1℃ 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)

国産大粒カキフライ＆ポテト
Japanese Deep Fried Oyster & French Fries

¥1,080(税込)

ガーリックシュリンプ
Garlic Shrimp

¥980(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）

ジュリエンヌポテトフライ
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

黒毛和牛ステーキ
Grilled Japanese Black Beef

200g / ¥6,980（税込）

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

中落ち牛カルビのグリル
脂のコクと旨みがあふれるジューシーな部位

Grilled Beef Rib Finger

¥2,180（税込）

北海道産
豚ロースの塩麹グリル

Shio Koji Marinated Grilled Pork from Hokkaido

¥1,480（税込）

牛100%ハンバーググリル

Grilled 100% Beef Hamburg Steak

¥1,580（税込）

若鶏の醤油麹グリル

Soy Sauce Koji Marinated Grilled Chicken

¥1,380（税込）

塩麹で仕上げた銀鮭のグリル

Shio Koji Marinated Grilled Salmon

¥1,680（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）

Oven

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）

カマンベールとトマトのアヒージョ
Ajillo with Camembert & Tomatoes
¥1,280（税込）

アヒージョとご一緒に

バケット ¥280（税込）
Baguette

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.monteroza.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。

食から日本を考える。
NIPPON FOOD SHIFT

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）

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）

チョコレート
フォンダン
Chocolate Fondant
¥780（税込）

本日の焼きたてパイ ¥780（税込）
Today's Freshly Baked Pie

本日のアイス＆季節のシャーベット ¥480（税込）
Today's Ice Cream & Seasonal Sherbet