

DINNER
MENU

LAVAROCK
DINING & BAR

5:00 p.m.
to
10:00 p.m.

AMERICAN GRILL COURSE

アメリカングリルコース

5,200
1 person

3 kinds of Appetizer

前菜3種盛り合わせ

Clam Chowder

クラムチャウダー

Caesar Salad

シーザーサラダ

Assorted Grill Plate

グリルプレート

Angus Beef Hanging Tenderloin

アンガスピーフハンギングテンダー

Chicken Leg Cajun Flavor

鶏モモ肉のケイジャン風味

Fish of the Day

本日のお魚

Seasonal Vegetables & Mashed Potato

季節野菜のグリル&マッシュポテト

Bread

パン

Dessert

デザート

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

YOUR OWN
BROCHETTE GRILL

Please Make Your Favorite Brochette

ブロシェットグリル
(お好みのブロシェットをお作り下さい)

Farmers Plate

[Seasonal Vegetables & Mashed Potato]

ファーマーズプレート [季節野菜のグリル&マッシュポテト]

1,000

&

Please choose more than two types of
ingredients from below

下記内容より2種以上のお好きな食材をお選びください

Angus Hanging Tenderloin (100g) +1,200

アンガス牛ハンギングテンダー

Japanese Beef (100g) +2,400

国産牛ロース肉

Pork Loin (100g) +900

京丹波高原豚ロース

"DAISEN" Chicken Leg (100g) +600

大山鶏モモ肉

Lobster Tail (half) +1,300

オマール海老テール

Prawn(1piece) +550

赤海老

Scallop(1piece) +700

帆立貝1ピース

&

Please choose a sauce from below
下記よりソース1種をお選び下さい

Garlic Soy Sauce, Salsa, Balsamic,
Herb Tartar

ガーリック醤油、サルサ、バルサミコ、ハーブタルタル

&

Combined Salt, Sriracha Sauce

合せ塩、シラチャーソース

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.
To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

表記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

DINNER
MENU

LAVAROCK
DINING & BAR

5:00 p.m.
to
10:00 p.m.

A LA CARTE

STARTER

5 kinds of Appetizer 1,500
前菜 5 種盛り合わせ

Caesar Salad 1,300
シーザーサラダ

Caesar Salad Grilled Chicken Breast 1,800
シーザーサラダ グリルチキンブレスト

Caesar Salad Grilled Shrimps 2,400
シーザーサラダ グリルシュリンプ

Iceberg Lettuce Wedge Cut Salad 1,600
アイスバーグレタスのウェッジカットサラダ

Chopped Salad 1,600
チョップサラダ

Mozzarella Cheese & Colorful Tomato "CAPRESE" Style 1,650
水牛モッツァレラとカラフルトマトのカプレーゼ

Grilled Shrimp & Avocado, Apple Hot Sauce 2,300
グリルシュリンプ & アボカド リンゴのホットサラダ

Grilled Seasonal Vegetable, Balsamic Sauce 1,450
季節野菜のグリル バルサミソース

Pate de Campagne 1,800
パテ・ド・カンパーニュ

SOUP

Bouillon Soup with Vegetable, Bacon 800
ベーコンと野菜のブイヨンスープ

Clam Chowder 800
クラムチャウダー

Baked French Onion Soup 1,000
オニオングラタンスープ

KID'S SET FREE

お子様料理(無料)

LAVAROCK では、6 歳までのお子様
無料で、お子様料理をご提供させてい
ただいております。

Free kid's set is available up to 6years

*大人 1 名様につき、お子様 1 名様と
させていただきます。



KID'S SET

キッズセット

1,700

Kid's Plate

[Fried Prawns, Hamburg, Omelet, Pasta, French Fries, Salad]

キッズプレート

[エビフライ、ハンバーグ、オムレツ、ナポリタン、フレンチフライ、サラダ]

Corn Soup

コーンスープ

Juice

ジュース

DESSERT

"Tiramisu" Style 950
マスカルポーネのムースティラミス風

Creme Brulee 800
クレームブリュレ

Assorted Ice Cream 900
アイスクリーム盛り合わせ

Assorted Seasonal Fruits 1,500
季節のフルーツ盛り合わせ

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.
To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

表記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

DINNER
MENU

LAVAROCK
DINING & BAR

5:00 p.m.
to
10:00 p.m.

A LA CARTE

GRILLED

Certified Angus Beef®

サーティファイド・アンガス・ビーフ®

スコットランドアバディーンシャイア州、アンガス州原産の世界三大品種の一つ柔らかい赤身肉と程良い脂が特徴の良質なビーフ

Hanging Tenderloin (150g) 2,300

ハンギングテンダー

(300g) 3,900

Hanging Garlic Pepper Steak (150g) 2,600

ハンギングガーリックペッパーステーキ

(300g) 4,400

Sirloin (150g) 3,100

サーロイン

(300g) 5,500

Tenderloin (150g) 4,600

テンダーロイン

(300g) 8,800

T-bone Steak (700g) 8,000

Tボーンステーキ

DOMESTIC CATTLE BEEF

Japanese Beef Loin (150g) 4,100

国産牛ロース

(300g) 7,800

Japanese Beef 100% Hamburg Steak (200g) 2,000

ビーフ100%ハンバーグ

PORK

Pork Chop of Japanese (300g) 3,400

Plateau Pork

京丹波高原豚のポークチョップ

CHICKEN

“Daisen” Chicken Breast (200g) 1,800

大山鶏胸肉

“Daisen” Chicken Leg (250g) 2,200

大山鶏モモ肉

SEA FOOD

Fish from The Market (120g) 2,400

市場より仕入れた本日のお魚

Lobster Tail (1fish) 2,900

オマール海老テール

Grilled Salmon Steak (300g) 3,200

サーモン筒切り

* Serve with Mashed Potato and Grilled Vegetables

グリル料理には、グリル野菜&マッシュポテトがついております。

Combined Salt, Sriracha Sauce

合せ塩、シラチャーソース

&

Please choose a sauce from below

下記よりソース1種をお選び下さい

Garlic Soy Sauce, Salsa, Balsamic,
Herb Tartar

ガーリック醤油、サルサ、バルサミコ、ハーブタルタル

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

表記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

DINNER
MENU

LAVAROCK
DINING & BAR

5:00 p.m.
to
10:00 p.m.

A LA CARTE

COMBO

Meat Grilled Share Plate 5,600
*from 2persons
ミートグリルシェアプレート *2~3名様

Angus Beef Hanging (200g)

アンガスビーフハンギング

Japanese Plateau Pork (150g)

京丹波高原豚コース

"Daisen" Chicken Leg (250g)

大山鶏モモ肉

Grilled Seasonal Vegetable

季節野菜のグリル

Mashed Potato

マッシュポテト

American Grilled Share Plate 5,800
*from 2persons
アメリカングリルシェアプレート *2~3名様

Angus Beef Hanging (200g)

アンガスビーフハンギング

Japanese Plateau Pork (150g)

京丹波高原豚コース

Salmon (200g)

サーモン

Grilled Seasonal Vegetable

季節野菜のグリル

Mashed Potato

マッシュポテト

Seafood Grilled Share Plate 6,200
*from 2persons
シーフードグリルシェアプレート *2~3名様

Lobster Tail (1fish)

オマール海老テール

Salmon (200g)

サーモン

Scallop (2piece)

ホタテ

Whiskered Velvet Shrimp (2fish)

赤海老

Grilled Seasonal Vegetable

季節野菜のグリル

Mashed Potato

マッシュポテト

SIDE DISH

Mashed Potato 600
マッシュポテト

Garlic Sauteed Mushrooms 600
茸のガーリックソテー

Creamed Spinach & Bacon 600
ベーコンとほうれん草のクリーム煮

Sauteed Corn and Sausage 600
ソーセージとコーンのソテー

Truffle French Fries 1,200
フレンチフライ トリュフフレーバー

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.
To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

表記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。