



IN ROOM DINING MENU

シグネチャーアペタイザー

‘ル プリスティン’シャルキュトリー グリーンオリーブブレッド 自家製ピクルス	2,700
アランチーニ マッシュルーム ンドウイヤ タレツジョ トマトアイオリ (3個)	1,944

スターター

‘ボークトンナート’黒豚 ツナ アンチョビ トマト	2,376
帆立のクルード フェンネル ハラペーニョピクルス 松の実 ‘セビーチェ’ヴィネグレット (インベリアルキャビア 5g+2,860)	2,700
ガスパチョ 胡瓜 ンドウイヤ サワークリーム フォカッチャ	1,836
※‘ル プリスティン’シーザーサラダ 鶏もも肉 味噌風味 たまご パルミジャーノ	2,268

メイン

※パスタラガー ペンネ サルシッチャ タレツジョ バジル 唐辛子	3,240
リゾット 手長海老 フェンネル グリーンアスパラガス 柚子グレモラータ	3,780
週替わりパスタ	2,916
茄子の煮込み ‘パルミジャーノ’ アラビアータ フォカッチャ グリーンサラダ	2,916

ピッツェット

※ズワイ蟹 トマト ンドウイヤ スパイスグレーモラータ パルミジャーノ	2,916
※ベルギー産エンダイブ グアンチャーレ 蜂蜜ゴルゴンゾーラドルチェ マスタード	2,700

“ル プリスティン” サンド

※味噌チキンカツサンド トマト 赤玉ねぎ トマス醤油 カレーと蜂蜜のマヨネーズ	1,728
※ロブスターロール バジル 胡瓜 プールブラン ピクルス ライム (インベリアルキャビア 5g+2,860)	3,240

チーズ

季節のチーズ3種盛り合わせ フルーツモスタルダ レーズンとクルミパン	2,160
---------------------------------------	-------

ソフトサーブ

フィオール ディ ラテ マダガスカルバニラ	972
宮崎県産マンゴー パーベナ アマレットクランブル フェンネルフラワー	1,296
ソフトサーブ バニラ & マンゴー	1,188

ドリンク

※アメリカーノ	972
※カフェラテ	1,080
※カプチーノ	1,080
※エスプレッソ	972
※ダブルエスプレッソ	1,080
※コーラ	864
※コーラゼロ	864
※ジンジャエール	864
※ヴィンヤード ピーチネクター	1,944
※マンゴーネクター	2,700
※アップルコックス	1,944

※下線と太文字のメニューは、ご宿泊以外のお客様もテイクアウトでご利用いただけます。