

Dinner Menu



**GARDEN
WHITE**

DELICATESSEN

シチリアオリーブとドライトマトのマリネ

Marinated Sicilian Olives & Sun-Dried Tomatoes 700

青々としたフレッシュな香りのオリーブとドライトマトをシンプルにマリネ

生モッツァレラとクリスピープロシュートのブルスケッタ

Crispy Prosciutto & Fresh Mozzarella Bruschetta 2P / 800

カリッと仕上げた生ハムと、とろけるモッツァレラチーズのイタリア版オープンサンド

ひよこ豆のディップ"フムス"＆フラットブレッド

Chickpea Dip "Hummus" & Flatbread 900

ガーデンホワイト定番のスター

フラットブレッドにたっぷりと乗せてお召し上がり下さい

ノルウェーサーモンとシトラスマリネ

Norwegian Salmon & Citrus Marinade with Cilantro Chutney

1,200

コリアンダーが爽やかに香るチャツネと一緒にお楽しみください

ハム＆サラミの盛り合わせ

Assorted Ham & Salami 2,200

おすすめハムの盛り合わせ 生ハム・モルタデッラ・ミラノサラミ

VEGETABLE DELI

スモーク鯖のポテトサラダ

Smoked Mackerel & Potato Salad 800

じっくりと燻製した鯖と様々なハーブを使ったポテトサラダ

グリルズッキーニとローストトマト

Grilled Zucchini and Roasted Tomatoes 900

グリルしたズッキーニをスパイスと醤油のソースでマリネ

スパイスの辛みをクリームソースがまとめます

スティックブロッコリーのロースト

Roasted Broccoli Stalks 900

食感のよいスティックブロッコリーのグリル

チリオイルとレモンでエキゾチックに仕上げています

アボカドとキヌアのケールサラダ

Avocado and Quinoa Kale Salad 1,200

国産のケールにライムを効かせハーブのドレッシングで

HOT DISHES / FRITTO

フライドポテト ホイップバター＆スパイス

French Fries with Whipped Butter & Spices 1,000

ホイップバターをたっぷりとつけてお召し上がりください

ヤリイカのクリスピーフリット

Crispy Fried Squid 1,100

肉厚のヤリイカをフリット

そのままでもソースをつけてもお楽しみいただけます

バターミルクフライドチキン

Buttermilk Fried Chicken 1,200

しっとりと仕上げたフライドチキンに

たっぷりとソースを絡めてお召し上がりください

海老のカダイフ包み ライムアボカドクリーム

Shrimp Wrapped in Kataifi with Lime Avocado Cream 1,400

ザクザクとした食感が心地よい

極細の麺状の衣「カダイフ」で巻いた海老のフリット

真蛸のグリル サルサヴェルデ

Grilled Octopus with Salsa Verde 1,500

スパイス＆ハーブのソースでお楽しみいただく一皿

PIZZA

ペパロニとサルシッチャ、オリーブのトマトソース 1,800

Pepperoni, Salsiccia, and Olive with Tomato Sauce

定番ペパロニピザをガーデンホワイト的にアレンジ

アボカド ビーンズ コリアンダーのサルサソース 2,000

Avocado, Beans & Coriander Salsa Sauce

サルサソースで楽しむエキゾチックなピザ

キャラメルオニオンと舟形マッシュルームのクアトロフォルマッジオ 2,200

Caramelized Onion and Funagata Mushroom Quattro Formaggi

4種のチーズピザ ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、グラナパダーノ、リコッタ

ガーリックシュリンプとスピナッチャのアンチョビソース 2,300

Garlic Shrimp and Spinach with Anchovy Sauce

ガーリックシュリンプ、ホウレン草を、コクのあるホワイトソースにアンチョビのアクセント

MAIN

スパイシーチキングリル 2,200

Spicy Grilled Chicken

スパイスでマリネしたチキングリルを、爽やかなサルサソースとともににお楽しみください

カジキマグログリル 2,600

Grilled Swordfish

香ばしくグリルしたカジキマグロに、トマト・オリーブ・ケッパーの焦がしバターソースがアクセント

イベリコ・ベジョータのチーズカツレツ 2,800

Iberico "Bellota" Cheese Cutlet

最高ランクのイベリコ豚「ベジョータ」を贅沢にカツレツに

黒毛和牛グリルステーキ 4,800

Grilled Wagyu Beef Steak

希少な黒毛和牛イチボのグリル。和牛の旨みを活かしたキレのあるペッパーソース

PASTA

組合せ自由なガーデンホワイト自家製の生パスタセレクション
こだわりのパスタソースにお好みのパスタを6種の中からお選びいただけます。

ドライトマトとスモーク鯖 オレンジの香り

Dried Tomato & Smoked Mackerel with Orange Aroma

オイルソースにドライトマトの酸味と香薫、オレンジの爽やかな香りを重ね、風味豊かにまとめました

おすすめパスタ
[ブガティーニ]

1,500

フレッシュハーブとローストトマトのグリーンズソース

Fresh Herb & Roasted Tomato Green Sauce

たっぷりのハーブを使い、“ガーデンホワイト”的アレンジを加え、ジェノベーゼ風に仕上げたソースです

おすすめパスタ
[カゼレッヂ]

1,800

ローストピスタチオとチーズカルテット

Roasted Pistachio & Four Cheeses

ゴルゴンゾーラ、カマンベール、ペコリーノ、クリームチーズを贅沢に合わせた、濃厚でコク深いチーズソースです

おすすめパスタ
[パッケリ]

2,100

ケールフリットとシュリンプポモドーロソース

Crispy Kale & Shrimp Pomodoro

海老の旨みと香りがしっかりと溶け込んだ、風味豊かなトマトソースです

おすすめパスタ
[リングイネ]

2,200

舟形マッシュルームと牛ラグーソース

Funagata Mushrooms & Beef Ragout

赤ワインをベースに、じっくり時間をかけて煮込んだ深い味わいのラグーソースです

おすすめパスタ
[マファルディーネ]

2,800

カルボナーラソース ポルチーニとトリュフ

Carbonara with Porcini & Truffle

濃厚なカルボナーラソースに芳醇なポルチーニとトリュフの香りが広がります

おすすめパスタ
[フェットチーネ]

2,900

Home made Pasta

自家製生パスタ

こだわりの配合で、小麦、塩、水から毎日丁寧に仕上げる自家製の生地を

イタリア製パスタマシンでストレスを与えず製麺まで行います。

フレッシュなパスタを素材の持ち味や季節の食材を活かしたソースと一緒にをお楽しみください。



	1.リングイネ <i>Linguine</i> 細い平打ち麺		2.マファルディーネ <i>Mafaldine</i> 幅広でサイドがフリル状の麺		3.カゼレッヂ <i>Casarecce</i> 断面がS字のショートパスタ
	4.フェットチーネ <i>Fettuccine</i> 太い平打ち麺		5.パッケリ <i>Paccheri</i> 大きな管状のショートパスタ		6.ブガティーニ <i>Bucatini</i> 中心に穴が空いた麺

DESSERT

ホワイトティラミス

White Tiramisu

1,500

なめらかなマスカルポーネクリームが軽やかに広がり、
ホワイトチョコのやさしい甘さと、エスプレッソのほろ苦さがバランスよく重なる。
ガーデンホワイトのシグネチャーデザート。

ピスタチオチーズケーキ

Pistachio Cheesecake

1,100

ピスタチオを練りこんだしっとりとした食感のベイクドチーズケーキ

グリオットチェリーの焼き立てクラフティ

Freshly Baked Griotte Cherry Clafoutis

1,200

焼きたてのクラフティにフロマージュブランを絡めてお召し上がりください

アップルパイ 紅玉林檎のパートフィロー包み

Apple Pie — Kougyoku Apple Wrapped in Phyllo Pastry

1,400

極薄のパイ生地で包んだGWオリジナルアップルパイ

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」
をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。(Language:日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]

Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.

You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】

有食物過敏的顧客與其他希望能夠去除某項原料的顧客請掃描QRCode,並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。