

Dinner Menu



**GARDEN
WHITE**

CHARCUTELIE

ハム & サラミ盛り合わせ

Charcuterie platter

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

Small 980 (1,078)

Large 1,600 (1,760)

DELICATESSEN

オリーブとドライトマトのマリネ

Olives and sun-dried tomatoes marinated in herbs

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

650 (715)

ひよこ豆のディップ”フムス” & フラットブレッド

Hummus with flatbread

ガーデンホワイトの定番スターター

フラットブレッドにたっぷりに乗せてお召上がりください

730 (803)

サバのスモークとハーブのポテトサラダ

Potato salad with smoked mackerel and herbs

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

800 (880)

ブロッコリーとセミドライトマトのマリネ

Broccoli and semi-dried tomatoes marinated in herbs

素材の甘みと酸味を引き出したシンプルな前菜

750 (825)

マグロとアボカドのタルタル 山葵オリーブソース

Tuna and avocado tartare with wasabi-infused olive sauce

なめらかな口当たりに山葵のアクセントが効いた一皿

1,500 (1,650)

サーモンマリネとオレンジのカルパッチョ仕立て トマトのジュレ

Marinated salmon and orange carpaccio, served with tomato jelly

爽やかな柑橘の香りとトマトの旨みが重なるサーモンのカルパッチョ

1,650 (1,815)

イタリア産モッツァレラ からすみとレモン 美味しいオリーブオイル

Fresh Italian mozzarella with bottarga, lemon, and fine olive oil

濃厚なモッツァレラにカラスミの塩味とレモンの爽やかさを添えて

1,650 (1,815)

HOT DISHIES / FRITTO

- スフレオムレツ ポルチーニ茸のクリームソース** 1,400 (1,540)
Soufflé Omelette with Porcini Cream Sauce
ふわふわ食感に香り高いポルチーニクリームをたっぷり
- 海老フリット サフランマヨネーズ** 900 (990)
Shrimp Fritters with Saffron Mayonnaise
軽やかに揚げた海老をサフラン香る特製マヨネーズで
- スパイシーフライドチキン** 850 (946)
Spicy Fried Chicken
しっとりと仕上げたフライドチキンにたっぷりソースを絡めてお召し上がりください
- フライドポテト ホイップバター & ハーブ** 840 (924)
French Fries with Whipped Herb Butter
ホイップバターをたっぷりつけてお召し上がりください

SALAD

- ガーデンズチョップドサラダ** 1,300 (1,430)
Garden chopped salad
彩り豊かな野菜を贅沢に刻んだ、フレッシュで華やかなガーデンサラダ
- グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ** 1,450 (1,595)
Caesar salad with grilled bacon and crisp romaine
香ばしいベーコンと濃厚ドレッシングの王道サラダ
- サーモンとアボカドのガーデンサラダ** 1,450 (1,595)
Fresh salmon and avocado garden salad
フレッシュな野菜とサーモンの贅沢な組み合わせ

PASTA

- イタリア産モッツァレラと畑直送トマトのポモドーロ [ブガティーニ] 1,400 (1,540)
Pomodoro with Italian Mozzarella and Farm-Fresh Tomatoes / Bucatini
シンプルだからこそ素材の美味しさが際立つトマトソース pasta
- シュリンプと夏野菜のジェノベーゼ [リングイネ] 1,800 (1,980)
Shrimp and Summer Vegetables Genovese / Linguine
バジルの香りと海老の旨みが広がる爽やかな pasta
- 熟成豚ホホ肉ベーコンとペコリーノチーズのカルボナーラ [フェットチーネ] 1,950 (2,145)
Carbonara with Aged Pork Cheek Bacon and Pecorino Cheese / Fettuccine
コクが深い旨味とチーズが際立つ贅沢な一皿
- 淡路産牛のボロネーゼ [マファルディーネ] 2,000 (2,200)
Awaji Beef Bolognese / Mafaldine
じっくり煮込んだ旨みたっぷりのミートソース
- ポルチーニ茸のクリームソース [パッケリ] 2,550 (2,805)
Porcini Mushroom Cream Sauce / Paccheri
芳醇な香りが広がる濃厚クリーム pasta

Home made Pasta

自家製生 pasta

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 pasta 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 pasta 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楽しみください。



1. フェットチーネ
Fettuccine
太い平打ち麺
2. ブガティーニ
Bucatini
中心に穴が空いた麺
3. マファルディーネ
Mafaldine
幅広でサイドがフリル状の麺
4. リングイネ
Linguine
細い平打ち麺
5. パッケリ
Paccheri
大きな筒状のショート pasta

PIZZA

Italian Style

マルゲリータ (トマト・モッツァレラ・バジリコ) 1,800 (1,980)
Margherita
シンプルで奥深い定番ピッツァ

ビスマルク (生ハム・半熟卵・ルッコラ) 1,900 (2,090)
Bismark
とろける卵と生ハムの塩味が絶妙な一枚

クアトロフォルマッジオ (はちみつかけ) 2,300 (2,530)
Quattro Formaggi with Honey
とろける4種のチーズに、はちみつの甘みが絶妙に絡む

California Style

ペパロニとサルシッチャ
オリーブのトマトソース 1,850 (2,035)
*Pepperoni & Salsiccia
in Tomato Sauce with Olives*
定番ペパロニピザをガーデンホワイト的にアレンジ

ガーリックシュリンプと
スピナッチのクリームソース 2,100 (2,310)
Garlic Shrimp & Spinach in Cream 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

グリルチキン 季節の野菜とバルサミコソース 2,000 (2,200)
Grilled Chicken with Seasonal Vegetables and Balsamic Sauce
ジューシーなチキンにバルサミコの酸味がアクセント

イベリコ豚ベジョータのカツレツ サラダ仕立て 2,400 (2,640)
Iberico Pork Bellota Cutlet Salad Style
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

トロカジキマグロと季節野菜のグリル 焦がしバターソース 2,300 (2,530)
Grilled Swordfish and Seasonal Vegetables with Brown Butter Sauce
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

黒毛和牛のステーキ&フリット 3,600 (3,960)
Japanese Black Wagyu Steak & Frites
上質な旨みをシンプルに味わう贅沢なメインディッシュ

DESSERT

ホワイトティラミス _____ 900 (990)

White Tiramisu

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

クレマ・カタラーナ _____ 850 (935)

Crema Catalana

パリッとした表面ととろけるカスタードのコントラスト

ピスタチオのチーズケーキ _____ 900 (990)

Pistachio Cheese Cake

ピスタチオの香ばしさとチーズのコクが広がる

チョコレートブラウニーとナッツクリーム _____ 900 (990)

Chocorate Torta

濃厚でしっかりとしたチョコレートトルタ

苺のミルフィーユ _____ 1,100 (1,210)

Strawberry Mille - Feuille

甘酸っぱい苺とクリームが重なる軽やかなミルフィーユ



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
承いただき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」。