

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と乗せてお召し上がりください

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)

イタリア産モッツアレラ 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

濃厚なモッツア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

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と

1,400 (1,540)

海老フリット サフランマヨネーズ

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

900 (990)

スパイシーフライドチキン

Spicy Fried Chicken

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

850 (946)

フライドポテト ホイップバター & ハーブ

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

840 (924)

SALAD

ガーデンズチョップドサラダ

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

1,300 (1,430)

グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

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

1,450 (1,595)

サーモンとアボカドのガーデンサラダ

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

1,450 (1,595)

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パスタ

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パスタ

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パスタ

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楽しみください。




フェットチーネ
Fettuccine
太い平打ち麺


ブガティーニ
Bucatini
中心に穴が空いた麺


マファルディーネ
Mafaldine
幅広でサイドが
フリル状の麺


リングイネ
Linguine
細い平打ち麺


パッケリ
Paccheri
大きな筒状の
ショートパスタ

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 (はちみつがけ) 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

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

900 (990)

クレマ・カタラーナ

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

850 (935)

ピスタチオのチーズケーキ

Pistachio Cheese Cake

ピスタチオの香ばしさとチーズのコクが広がる

900 (990)

チョコレートブラウニーとナッツクリーム

Chocorate Torta

濃厚でしっかりとしたチョコレートトルタ

900 (990)

苺のミルフィーユ

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

1,100 (1,210)



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」。