Dinner Menu

GARDEN
WHITE

CHARCUTELIE

ハム & サラミ盛り合わせ — Small 1,000 (1,100) / Large 1,800 (1,980)
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

DELICATESSEN

オリーブとドライトマトのマリネ — 650 (715)
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

ひよこ豆のディップ"フムス" & フラットブレッド — 750 (825)
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

サバのスモークとハーブのポテトサラダ — 800 (880)
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

ブロッコリーとセミドライトマトのマリネ — 750 (825)
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

マグロとアボカドのタルタル　山葵オリーブソース — 1,600 (1,760)
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

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 — 1,700 (1,870)
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

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 — 1,650 (1,815)
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

HOT DISHIES / FRITTO

スパイシーフライドチキン — 900 (990)

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

フライドポテト　ホイップバター & ハーブ — 900 (990)

French Fries with Whipped Herb Butter

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

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

スフレオムレツ　ポルチーニ茸のクリームソース — 1,500 (1,650)

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

SALAD

ガーデンズチョップドサラダ — 1,400 (1,540)

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 — 1,500 (1,650)

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 — 1,500 (1,650)

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］ 1,600（1,760）

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

シュリンプと季節野菜のジェノベーゼ ［リングイネ］ 1,800（1,980）

Shrimp and Seasonal 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

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］ 2,000（2,200）

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］ 2,200（2,420）

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］ 2,600（2,860）

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お楽しみください。



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） 2,000（2,200）
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） 2,400（2,640）
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ォ（はちみつがけ） 2,600（2,860）
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 2,200（2,420）
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 2,600（2,860）
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 2,200（2,420）
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

ハーブポルケッタ　ローストパプリカソース 2,400（2,640）
Herb Porchetta with Roasted Red Pepper Sauce
香り豊かなハーブで焼き上げた豚肉のローストに、ナッツと赤パプリカのコク深いロメスコソースを添えて。

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 2,600（2,860）
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 3,800（4,180）
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

チーズケーキとリンゴのキャラメリゼ 900 (990)
Cheesecake with Caramelized Apples
濃厚でなめらかなチーズケーキに、甘く香ばしくキャラメリゼしたリンゴを添えて

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

季節果実のミルフィーユ 1,100 (1,210)
Seasonal Fruit Mille-Feuille
サクサクのパイ生地に、旬の果実となめらかなクリームを重ねた華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」.