French & Californian Restaurant
By Mikasa Kaikan

Verte Spa

Verte Spa was opened on November 1, 1983 with the wish that our guests may enjoy their meals and foster their energy for the following days in our dining room filled with refreshing light from the outside.
Based on the French culinary techniques, the dishes are presented in the bold and fashionable Californian style.

ヴェルテスパは1983年11月1日に開業いたしました。
外光の差す店内で素敵な時間とお食事をお楽しみください。
フランス料理の技法に基づいた、大胆且つ洗練された
カリフォルニアスタイルの料理をご提供いたします。

LOBSTER FAIR

オマール海老フェア

身が引き締まり香り高いオマール海老を
さまざまな料理でお楽しみいただけます。
世界各国のビールとあわせて
至福のひとときを。

オマールテールとアボカド、マンゴーのサラダ仕立て
Lobster tale, avocado and mango salad
2,000

冷製ビスクスープ メロンを浮かべて
Cold bisque soup with melon topping
1,500

オマール海老と香味野菜のスパゲティ トマトソース
Spaghetti with lobster, aromatic vegetables and tomato sauce
2,500

夏野菜とオマール海老のリゾット ライムの香り
Limed risotto with summer vegetable and lobster
2,500

活オマール海老のグリル（半身） レモンバターソース
Grilled half lobster with lemon butter sauce
4,500

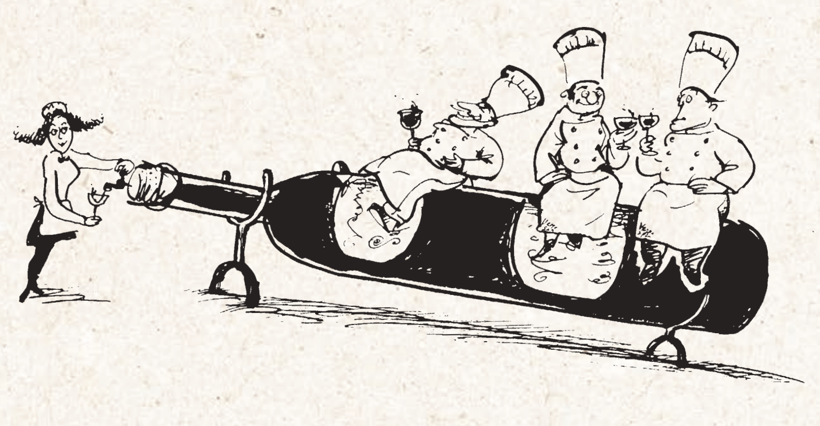
活オマール海老のヴァポーレ 溶かしバターとカクテルソース
Steamed whole lobster with melted butter and cocktail sauce
一尾 7,500

※表示の価格は全て税込み価格です。

SOUP

スープ

季節野菜のポタージュ Potage of seasonal vegetables	750
北海道産 玉ねぎを使用したオニオングラタンスープ Onion gratin soup	1,080



APPETIZER

アペタイザー

ロメインレタスのシーザーサラダ Caesar salad	1,620 Half 1,300
アボカド、パパイヤ、オレンジ、チェダーチーズ、レーズンのサラダ 復刻カリフォルニアンサラダ Californian salad with avocado, papaya, orange, Cheddar cheese and raisin	1,400
パルマ産 プロシュートとフルーツ Italian Parma's prosciutto with fruits	1,400
鶏の唐揚げ レモンを添えて Deep-fried chicken with lemon	3ヶ 750 6ヶ 1,500
エスカルゴの香草バター焼き Escargot sautéed in herb butter	1,620

※食物アレルギーがある方は、あらかじめお申し出ください。※表示の価格は全て税込み価格です。

MEAT DISH

肉料理

国産牛とやまと豚のハンバーグステーキ デミグラスソース Hamburger steak with demi-glace sauce	1,730
ロゼ色に焼き上げた骨付き仔羊のグリル ローズマリーの香り Charcoal grilled lamb with rosemary	1本 1,980 2本 3,240
島根県 松永牛ロース肉のグリル Matsunaga beef sirloin steak	150g 4,200 1pound 12,000
黒毛和牛フィレ肉のグリル 醤油風味のソース Wagyū beef fillet with soy flavored sauce	100g 4,950

Tell me what you eat,
I'll tell you
what you are

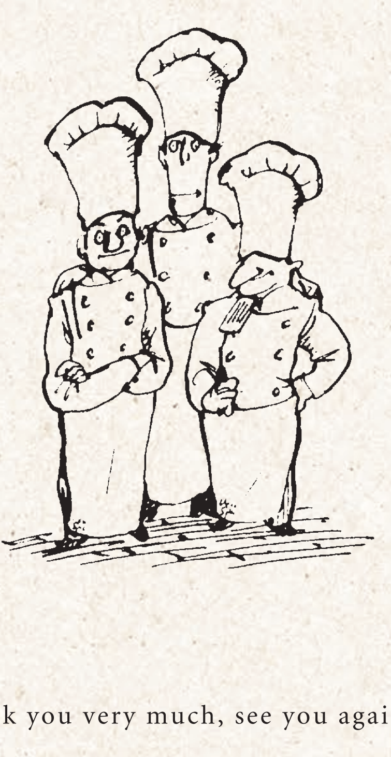
Special Recommended

HOMARD

オマールメニュー

オマール海老半身を使ったスパゲッティ トマトクリームソース Tomato cream sauce spaghetti with half lobsters	3,680
オマール海老半身を使ったリゾット ソースアメリケーヌ Lobsters risotto in americaine sauce	3,680
オマール海老のロースト ジェノヴェーゼとヴァンブランの2色ソース Roast lobster in genovese and vin blanc mixed sauce	半身 4,000
オマール海老のヴァポーレ 溶かしバターとカクテルソース Steamed lobster with melted butter and cocktail sauce	一尾 7,500

※食物アレルギーがある方は、あらかじめお申し出ください。※表示の価格は全て税込み価格です。



Thank you very much, see you again.