

Food Menu

Cold Dishes

ハワイアンサーモンマリネ「ロミロミサーモン」 Hawaiian-Style Salmon Marinade "Lomi Lomi Salmon"	¥1,900
魚介のイースターアイランド風マリネ「セビーチェ」 Easter Island-Style Seafood Marinade "Ceviche"	¥1,900
ブッラータチーズとキウイのカルパッチョ Burrata Cheese and Kiwi Carpaccio	¥1,850
フレッシュカーリーケールサラダ 24ヶ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング Fresh Curly Kale Salad with 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing	¥1,800
ハムとサラミ お肉屋さんの惣菜盛り合わせ Assorted Ham and Salami Butcher's Selection of Cold Cuts	¥2,600

Hot Dishes

「マッスルポット」ムール貝の白ワイン蒸し "Mussel Pot" Steamed Mussels in White Wine	¥1,500
ガーリックミニシュリンプのスパイシーアヒージョ仕立て Spicy Garlic Mini Shrimp Ajillo	¥1,700
バッファローチキンウィング Buffalo Chicken Wings	¥1,600
フィッシュアンドチップス Fish and Chips	¥1,700
トリュフフレンチフライドポテト Truffle French Fries	¥1,000

Mains

ラムチョップグリル ポリネシアンソース / 骨 2 本分 Grilled Lamb Chops (2 Bones) with Polynesian Sauce	¥3,900
マヒマヒグリル フレッシュトマトのスパイシーサルサ / 150g Grilled Mahi-Mahi (150g)with Fresh Tomato Spicy Salsa	¥2,400
グラスフェッドビーフ ハラミ肉のグリル ポリネシアンソース / 200g Grilled Grass-Fed Beef Skirt Steak (200g)with Polynesian Sauce	¥2,900
バーボンバーベキューグリルポーク / 150g Bourbon BBQ Grilled Pork (150g)	¥2,800
トラベルハウスハンバーガー Travel House Burger	¥1,950
シーフードトマトクリームリガトーニ Rigatoni with Seafood Tomato Cream Sauce	¥1,800

Starters & Bites

トリュフ香るミックスナッツ Truffle-Scented Mixed Nuts	¥800
ごろごろロックチョコ Chunky Rock Chocolate	¥900
自家製オリーブマリネ House-Marinaded Olives	¥800
スパイシーポキ Spicy Poke	¥1,500
チーズとドライフルーツの盛り合わせ Assorted Cheese with Dried Fruits	¥2,100

Sweets

エスプレッソを添えた本格ティラミス Classic Tiramisu with Espresso	¥1,200
チョコレートとココナッツのハウピアパイ Chocolate and Coconut Haupia Pie	¥1,400
ポーキーポーキーアイスクリームのパルフェ Poki Poki Ice Cream Parfait	¥1,500



The
TRAVELERS HOUSE
ROOFTOP BAR

Instagram _____
@travelers_house_rooftop_bar

