

# Food Menu

Instagram \_\_\_\_\_  
@travelers\_house\_rooftop\_bar



## 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

ザクザク食感のスパイシーフライドチキン 4P Irresistibly Crispy Spicy Fried Chicken ↳ 2P 追加 / Add Two Pieces	¥1,800 ¥600
「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 4P 🌶️🌶️ Buffalo Chicken Wings ↳ 1P 追加 / Add One Piece	¥1,100 ¥250
フィッシュアンドチップス Fish and Chips ↳ 1P 追加 / Add One Piece	¥1,700 ¥500
トリュフフレンチフライドポテト Truffle French Fries	¥1,200

## 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 ↳ 1P 追加 / Add One Piece	¥3,900 ¥1,800
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
トラベラーズハウスハンバーガー TRAVELERS HOUSE Signature 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-Marinated Olives	¥800
ニュージーランドスタイルナチョス New Zealand-Style Nachos	¥1,400
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
ホーキーポーキーアイスクリームのパルフェ Hokey Pokey Ice Cream Parfait	¥1,500