

## バレンタインデーだけの特別メニュー！『Rootz Hill's Grillhouse』

Rootz Hill's grillhouse (ルーツヒルズグリルハウス) では、この日だけの特別メニューが登場！大切な人と過ごすときにぴったりのコース料理のほか、アラカルトメニューも用意されています。新鮮な食材をふんだんに使ったお料理の数々を、ぜひお楽しみください。

バレンタインにいつもと違うスペシャルディナーをルーツヒルズグリルハウスで！  
2月14日(金)だけのプリフィックス3コースディナー&アラカルト

rootz HILL'S GRILLHOUSE  
**Be my Valentine**

Prix Fixe and Limited À La Carte  
Friday, February 14, 2020  
6:00pm-9:30pm  
\*10% Service Charge

Three course meal \$130 per couple  
À la carte menu available

ご予約はお早めに！  
Located in the Guam Plaza Resort & Spa. For reservations book online at [www.guamplaza.com](http://www.guamplaza.com) or call T.647-1976/646-7803

GUAM PLAZA RESORT & SPA

### バレンタインデー限定！ ＜プリフィックス3コースディナー＞

2名様で楽しむ3コースディナーでは、アペタイザーからデザートまで満足度の高いメニューが堪能できます。スペシャルなディナーはバレンタインデートにぴったりです。

[場所]：グアムプラザリゾート&スパ内レストラン 【Rootz Hill's Grillhouse】

[日時]：2020年2月14日(土) 18:00am～21:30pm

[料金]：大人2名様 \$130 (+10%のサービス料がかかります)

お好きなものをチョイスして味わいたい！という方にはアラカルトメニューもおすすめです。活ロブスターやライブアイステーキなどの人気メニューが用意されています。

お電話でのご予約は、647-1976または646-7803まで。



#### バレンタインデー プリフィックス 3コースディナー \$130(お2名様)

##### Valentine's Day Prix Fixe Three Course Dinner

First Course アペタイザー	Tasting Appetizers Roasted Beets lime dressing, mozzarella croquette Lobster Bisque lobster roasts, tarragon butter Oyster fire cracker, pickled slaw, tobiko
Second Course 2種類の魚料理を堪能するワンプレート Duet of beef truffle béarnaise, port demi glaze, braised short rib, filet of beef or Vietnamese Lamb Chop banh mi glaze, tomato chimichurri	
Third Course プチデザート	Pelite Dessert Flight Flourless Chocolate Cake raspberry sorbet, edible gold Roasted Pineapple piña colada cake
	\$130 per couple

## rootz HILL'S GRILLHOUSE

February 14, 2020 | 6PM-9:30PM

### SELECT A LA CARTE セレクトアラカルト

Salad	
Caesar シーザーサラダ soft shelled crab, lettuce gem, poached egg, anchovy garlic emulsion	\$19
Sea & Land Entrée includes roasted yams, marble potato and charred greens	
Chilean Sea Bass シーハスの西京焼 miso reduction	\$40
Live Maine Lobster 活ロブスター 1 lb. lobster, miso reduction	\$90
C.A.B. Rib Eye ラブアイステーキ(16OZ.) 16 oz. cut, bone-in	\$57
C.A.B. Filet Mignon Tournedos & Lobster Tail foie gras, madeira sauce ファイルトニョム&ロブスターテール	\$65
Tomahawk 32 oz. cut, 28 days wet aged トマホーク(32OZ.) 28日ウェットエイジド	\$90
New Zealand Frenched Whole Lamb Rack ニュージーランド産丸ごとラムロースト	\$74
Patisserie	
Pelite Dessert Flight フチデザート Flourless Chocolate Cake raspberry sorbet, edible gold Roasted Pineapple piña colada cake	\$10