

インルームダイニングメニュー

In-Room Dining Menu



ご注文は、お部屋のお電話よりインルームダイニングボタンにて承ります。

Please press the In-Room Dining button on the phone to order.

朝食	ご予約制 Breakfast (By Reservation)	6:00A.M.~11:00A.M.
和朝食	ご予約制 Japanese Breakfast (By Reservation)	7:00A.M.~10:00A.M.
昼食・夕食	Lunch・Dinner	11:00A.M.~11:00P.M.
日本料理	Japanese Cuisine	昼食 Lunch 11:30A.M.~2:30P.M.
寿司	Sushi	
中国料理	Chinese Cuisine	夕食 Dinner 5:30P.M. ~9:30P.M.

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルギー情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。
3. 当店では国産米を使用しております。

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. The rice on In-Room dining menu is domestic.



朝食 Breakfast 6:00A.M.~11:00A.M.

◆ アメリカンブレックファスト ◆

American Breakfast
¥4,800

ジュース(オレンジまたはグレープフルーツ)
Juice (Orange or Grapefruit)

スモール オードブル,ヨーグルト
Small Appetizer, Yogurt

サラダ(フレンチドレッシングまたは和風ドレッシング)
Salad (French Dressing or Japanese Dressing)

玉子料理
Eggs Dish Any Style
フライ,スクランブル,ポイル,ポーチまたはプレーンオムレツ
Fried, Scrambled, Boiled, Poached or Plain Omelette

サイドミート
Side Dishes
ハム,ベーコンまたはソーセージ
Ham, Bacon or Sausage

パン
Bread
取り合わせロールまたはトースト
Assorted Rolls or Toast

お飲みもの
Beverages
コーヒー,紅茶,ミルクまたはカフェ・オ・レ
Coffee, Tea, Milk or Café au Lait



仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

朝食

Breakfast

6:00A.M.~11:00A.M.



◆ コンチネンタルブレックファスト ◆

Continental Breakfast

¥2,200

ジュース(オレンジまたはグレープフルーツ)

Juice (Orange or Grapefruit)

パン

Bread

取り合わせロールまたはトースト

Assorted Rolls or Toast

お飲みもの

Beverages

コーヒー、紅茶、ミルクまたはカフェ・オ・レ

Coffee, Tea, Milk or Café au Lait

◆ 和朝食御膳 ◆

Japanese Breakfast

¥4,800

小鉢・煮物・焼き魚・海苔・白飯・味噌汁・香の物

Small dish, Simmered dish, Grilled fish, Nori seaweed, Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

7:00A.M.~10:00A.M.



仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

朝食

Breakfast

6:00A.M.~11:00A.M.

- | | | |
|----|--|----------|
| 1 | 玉子料理 温野菜添え
Eggs with Hot Vegetables
フライ、スクランブル、ボイル、ポーチまたはプレーンオムレツ
Fried, Scrambled, Boiled, Poached or Plain Omelet | 各 ¥2,000 |
| 2 | オムレツ各種 温野菜添え
Omelette with Hot Vegetable
ハム、チーズ、マッシュルームまたはスパニッシュ
Ham, Cheese, Mushroom or Spanish | 各 ¥2,200 |
| 3 | サイドミート
Side Dishes
ハム、ベーコンまたはソーセージ
Ham, Bacon or Sausage | 各 ¥1,000 |
| 4 | 温野菜
Steamed Vegetables | ¥2,400 |
| 5 | コンビネーションサラダ(フレンチドレッシングまたは和風ドレッシング)
Combination Salad (French Dressing or Japanese Dressing) | ¥2,000 |
| 6 | パン
Bread
取り合わせロールまたはトースト
Assorted Rolls or Toast | 各 ¥900 |
| 7 | シリアル
Cereal
コーンフレークまたはオートミール
Corn Flakes or Oatmeal | 各 ¥800 |
| 8 | ヨーグルト
Yogurt | ¥600 |
| 9 | フレンチトースト
French Toast | ¥1,600 |
| 10 | メロン1/6
Melon (one-sixth) | ¥1,800 |
| 11 | パパイヤ1/2
Papaya (one-half) | ¥1,300 |
| 12 | グレープフルーツ1/2
Grapefruit (one-half) | ¥600 |

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

朝食

Breakfast

6:00A.M.~11:00A.M.

ベジタリアン ブレックファスト

Vegetarian Breakfast

1名さま ¥4,800 per person

お料理のご案内

Culinary Keys

V ヴィーガン

Vegan

V ベジタリアン (オボ・ラクト)

Vegetarian (Ovo-Lacto)

G グルテンフリー

Gluten-Free

N ノーポーク&ノンアルコール

No Pork & Non-Alcohol

【MENU】

ドリンク ー下記よりお選びくださいー

Drink : Please select from the following:

オレンジ, グレープフルーツ, アップル, トマト, 野菜
Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Vegetable単品の場合
a la carte低脂肪ヨーグルト チアシードとアサイーソース V G N ¥1,100
Low-Fat Yogurt with Chia Seeds and Acai Sauceキノアとゴジベリーのサラダ シーソルトとバルサミコドレッシング V G N ¥2,000
Quinoa-and-Goji Berry Vegetarian Salad, Sea Salt and Balsamic Dressingフルーツプレート&フルーツコンポート V G N ¥1,300
Sliced Fruit & Fruit Compoteシリアル V N ー下記よりお選びくださいー ¥800
Cereals: Please select from the following:
コーンフレーク, オールブラン, ライスクリスピー, グラノーラ
Corn Flakes, All-Bran, Rice Krispies, Granola
ミルク, 低脂肪ミルク, 豆乳
Whole Milk, Low-fat Milk, Soy Milkホワイエッグオムレツ&スチームベジタブル V G N ¥2,600
Egg-White Omelette with Steamed Vegetablesベーカリーバスケットまたはトースト (ホワイト, 全粒粉) V N ¥900
Bakery Basket or Toast (White, Whole-Wheat)お飲みもの ー下記よりお選びくださいー ¥1,000
Beverages: Please select from the following:
コーヒー, 紅茶, ミルクまたはカフェ・オ・レ
Coffee, Tea, Milk or Café au Lait

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

昼食・夕食 Lunch・Dinner 11:00A.M.~11:00P.M.



◆ オードブル ◆
Appetizers

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | キャビア(30g)メルバトースト サワークリーム添え
Caviar with Sour Cream | ¥28,000 |
| 2 | オードブル盛り合わせ
Assorted Appetizers | ¥4,000 |
| 3 | 生ハム・チーズ・ドライフルーツ盛り合わせ
Assorted Prosciutto Ham・Cheese・Dried fruit | ¥3,500 |
| 4 | フレンチフライ 黒トリュフソルト添え
French-Fried Potatoes with black truffle salt | ¥1,800 |
| 5 | 鶏のから揚げ2種 オニオンリング・フレンチフライ添え
Two kinds of Fried Chicken with Onion Ring and French-Fried Potatoes | ¥2,500 |

◆ ライス・パスタ・麺 ◆
Rice・Pasta・Noodle

- | | | |
|----|---|--------|
| 6 | 国産ビーフカレーライス
Beef Curry and Rice | ¥3,500 |
| 7 | 国産ビーフピラフ
Beef Pilaf | ¥4,500 |
| 8 | オマール海老・帆立貝入りスパゲッティ ペスカトーレ
Spaghetti Pescatore with Lobster and Scallop | ¥4,000 |
| 9 | スパゲッティ ボロネーゼ
Spaghetti Bolognese | ¥3,500 |
| 10 | 国産牛のしぐれ煮肉うどん 温泉玉子添え
Udon Noodles with Japanese Beef and hot spring egg | ¥3,500 |

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

昼食・夕食 Lunch・Dinner 11:00A.M.~11:00P.M.

おすすめ料理のご案内

◆◆◆
Recommended Menu



- 1 国産牛のしぐれ煮肉うどん 温泉玉子添え ¥3,500
Udon Noodles with Japanese Beef and hot spring egg

- 2 真鯛と海老のカダイフ包み ポテトムースリヌ添え ¥3,500
Sea Bream and Shrimp wrapped in Kadaif with Potato Mouseline

- 3 ベジタブルスパゲッティ トマトソース ¥3,500
Vegetables Spaghetti with Tomato Sauce

- 4 ポテトとリークのスープベジタリアン ¥1,800
Potato and Leek Soup

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

昼食・夕食

Lunch・Dinner

11:00A.M.~11:00P.M.



国産ビーフカレーライス
Beef Curry and Rice

¥3,500



国産牛のしぐれ煮肉うどん 温泉玉子添え
Udon Noodles with Japanese Beef and hot spring egg

¥3,500



海老フライ タルタルソース
Fried Prawns with Tartar Sauce

¥4,000



国産牛ロースステーキ(250g) 和風ソース 山葵添え
Roast Steak (250g) Japanese Sauce with WASABI

¥8,800



生ハム・チーズ・ドライフルーツ盛り合わせ
Assorted Prosciutto Ham・Cheese・Dried fruit

¥3,500



フルーツ盛り合わせ
Assorted Fruit

¥3,000

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

昼食・夕食 Lunch・Dinner 11:00A.M.~11:00P.M.

お料理のご案内

Culinary Keys

 ヴィーガン

Vegan

 ベジタリアン (オボ・ラクト)

Vegetarian (Ovo-Lacto)

 グルテンフリー

Gluten-Free

 ノーポーク&ノンアルコール

No Pork & Non-Alcohol

◆ スープ ◆
Soup

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | オニオングラタンスープ
Onion Soup Gratin | ¥2,200 |
| 2 | 帆立貝入りクラムチャウダー
Clam Chowder with scallop | ¥2,600 |
| 3 | ポテトとリークのスープベジタリアン   
Potato-and-Leek Soup | ¥1,800 |
| 4 | 【サステナブル】SDGs
安曇野げんき豚入り野菜のスープ トマト風味
Minestrone in Azumino Pork | ¥2,600 |

◆ メインディッシュ ◆
Main Dish

- | | | |
|----|---|--------|
| 5 | 真鯛・オマール海老・帆立貝のソテー アメリカンソース
Sea Bream, Lobster and Scallop with American Sauce | ¥5,500 |
| 6 | 海老フライ タルタルソース
Fried Prawns with Tartar Sauce | ¥4,000 |
| 7 | チキンコンフィ ハニーマスタードソース
Chicken Confit with Honey Mustard Sauce | ¥4,000 |
| 8 | 【サステナブル】SDGs
安曇野げんき豚のゆっくりロースト マスタードソース
Roasted Azumino Pork Mustard Sauce | ¥5,000 |
| 9 | 国産牛ハンバーグステーキ デミグラスソース オーガニックキノコ添え
Hamburger Steak with Demi-glace Sauce | ¥4,000 |
| 10 | 国産牛フィレ肉ステーキ (120g) 和風ソースまたはトリュフソース
Filet of Beef Steak (120g) (Japanese Sauce or Truffle Sauce) | ¥7,500 |
| 11 | 国産牛ロースステーキ (250g) 和風ソース 山葵添え
Roast Steak (250g) Japanese Sauce with WASABI | ¥8,800 |

◆ ミールセット ◆
Meal Set

- | | | |
|----|---|--------|
| 12 | スープ,スモールサラダ,コーヒー,パンまたはライス
Meal Set (Soup・Small Salad・Coffee・Bread or Rice) | ¥2,500 |
| 13 | パン または ライス
Bread or Rice | 各¥500 |

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

昼食・夕食

Lunch・Dinner

11:00A.M.~11:00P.M.

お料理のご案内

Culinary Keys

-  ヴィーガン
-  ベジタリアン (オボ・ラクト)
-  グルテンフリー
-  ノーポーク&ノンアルコール

- Vegan
- Vegetarian (Ovo-Lacto)
- Gluten-Free
- No Pork & Non-Alcohol

◆ サンドウィッチ ◆
Sandwich

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | 国産牛フィレスステーキサンドウィッチ フレンチフライ添え
Filet of Beef Steak Sandwich with French-Fried Potatoes | ¥5,500 |
| 2 | アメリカンクラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え
American Club House Sandwich with French-Fried Potatoes | ¥3,000 |
| 3 | ベジタブルサンドウィッチ  
Vegetables Sandwich | ¥2,200 |

◆ サラダ ◆
Salad

- | | | |
|---|---|--------|
| 4 | コンビネーションサラダ
Combination Salad | ¥2,000 |
| | ドレッシングをお選びください
Please select the dressing. | |
| | A フレンチドレッシング
French Dressing | |
| | B シーザードレッシング
Caesar Dressing | |
| | C 和風ドレッシング
Japanese Dressing | |
| | D レモンドレッシング    
Lemon Dressing | |
| 5 | 生ハムシーザーサラダ
Caesar Salad with Prosciutto | ¥2,800 |
| 6 | 温野菜 10種類 (オーガニックキノコなど) 3種のソースを添えて
Ten Kinds of Assorted Steamed Vegetables | ¥3,000 |

- トマトソース   
Tomato Sauce
- バジルソース   
Basil Sauce
- レモンドレッシング    
Lemon Dressing

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

中華

Chinese Cuisine

11:30A.M.~2:30P.M.
5:30P.M.~9:30P.M.

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | <p>酢豚セット(ご飯,スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Braised Pork and Vegetables with Sweet Vineger Set
(Rice•Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly)</p> | ¥3,800 |
| 2 | <p>海老のチリソースセット(ご飯,スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Braised Shrimp with Chili Sauce Set
(Rice•Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly)</p> | ¥3,800 |
| 3 | <p>牛肉とピーマンの細切り炒めセット(ご飯,スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Sautéed Shredded-Beef with Green Pepper Set
(Rice•Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly)</p> | ¥3,800 |
| 4 | <p>麻婆豆腐セット(ご飯,スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Braised Bean Curd with Spicy Minced-Beef Sauce
(Rice•Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly)</p> | ¥3,800 |
| 5 | <p>海老とチャーシュー入りチャーハンセット(スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork Set
(Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly)</p> | ¥3,500 |
| 6 | <p>五目焼きそばセット(スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Mixed Stir-Fried Noodles Set
(Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly)</p> | ¥3,200 |
| 7 | <p>杏仁豆腐
Almond Jelly</p> | ¥900 |



麻婆豆腐セット



海老とチャーシュー入りチャーハンセット



五目焼きそばセット

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

和食

Japanese Cuisine

11:30A.M.~2:30P.M.
5:30P.M.~9:30P.M.

-
- ◆◆◆
- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | <p>天重(小鉢,味噌汁,香の物)
Tempura on Rice (small dish, miso soup, Japanese pickles)</p> | ¥4,500 |
| 2 | <p>うな重(小鉢二種,肝吸い,デザート)
Boiled Eel on Rice (two small dishes, soup, dessert)</p> | ¥6,000 |
| 3 | <p>三元豚のカツ重(小鉢,味噌汁,香の物,フルーツ)
Pork Cutlet Rice Bowl (small dish, miso soup, Japanese pickles, Fruits)</p> | ¥4,000 |

寿司

Sushi

11:30A.M.~2:30P.M.
5:30P.M.~9:30P.M.

-
- ◆◆◆
- | | | |
|---|---|--------|
| 4 | <p>寿司盛り合わせ8種(味噌汁)
Eight kinds of Assorted Sushi (with miso soup)</p> | ¥6,500 |
| 5 | <p>寿司盛り合わせ10種(味噌汁)
Ten kinds of Assorted Sushi (with miso soup)</p> | ¥7,500 |
| 6 | <p>濱芝セット(小鉢,刺身盛り,握り寿司8種,巻物1本,味噌汁,フルーツ)
HAMASHIBA Set (small dish, sashimi, eight kinds of sushi, one sushi-roll, miso soup and fruit)</p> | ¥9,000 |



三元豚のカツ重



天重



寿司盛り合わせ10種

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

デザート Dessert 10:00A.M.～11:00P.M.

お料理のご案内

Culinary Keys

V ヴィーガン

Vegan

V ベジタリアン(オボ・ラクト)

Vegetarian (Ovo-Lacto)

G グルテンフリー

Gluten-Free

N ノーポーク&ノンアルコール

No Pork & Non-Alcohol

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | フルーツ盛り合わせ V G N
Assorted Fruit | ¥3,000 |
| 2 | メロン (1/6) V G N
Melon (one-sixth) | ¥1,800 |
| 3 | パパイヤ (1/2) V G N
Papaya (one-half) | ¥1,300 |
| 4 | グレープフルーツ (1/2) V G N
Grapefruit (one-half) | ¥600 |
| 5 | ケーキ各種 ※こちらは11:00A.M.からの提供となります。
Cake This will be Provided from 11:00A.M. | ¥900 |
| 6 | マハロアイス(バニラ)フルーツ添え ※砂糖不使用 V G N
Mahalo Ice Cream (Vanilla) with Fruit ※No Sugar | ¥1,800 |
| 7 | アイスクリーム または シャーベット
Ice Cream or Sherbet | 各 ¥900 |

ソフトドリンク Soft Drinks 6:00A.M.～11:00P.M.

- | | | |
|----|--|--------|
| 8 | コーヒー,紅茶,カフェ・オ・レ
Coffee, Tea, Café au Lait ※Pot Service | ¥1,000 |
| 9 | ジュース (オレンジ,グレープフルーツ,アップル,トマト,野菜)
Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Vegetable) | ¥1,000 |
| 10 | ミネラルウォーター
Mineral Water | ¥600 |
| 11 | コーラ,コーラゼロ,ジンジャーエール,ウーロン茶
Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale, Oolong Tea | ¥900 |
| 12 | ペリエ
Perrier | ¥800 |

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

お飲みもの Beverages 6:00A.M.~11:00P.M.

◆ ビール,日本酒,焼酎 ◆

Beer, Sake, Shou-Chu

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | ビール(小瓶) アサヒ,キリン,サッポロ,サントリー
Beer (Small Bottle) Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory | ¥1,300 |
| 2 | 日本酒(180ml) 冷酒・燗
Sake | ¥1,600 |
| 3 | 焼酎(麦,芋) グラス
Shou-Chu (Mugi・Imo) Glass | ¥1,400 |

◆ ウイスキー,ブランデー ◆

Whiskey, Brandy

- | | | Glass | Bottle | 1/4Bottle |
|---|--|--------|---------|-----------|
| 4 | ハイボール
Highball | ¥1,520 | | |
| 5 | バラントイン ファイネスト
Ballantine's Finest | | | ¥4,500 |
| 6 | ジャックダニエル
Jack Daniels | | | ¥5,000 |
| 7 | レミーマルタン V.S.O.P.
Remy Martin V.S.O.P. | | ¥27,000 | |

※Bottleには4本、1/4Bottleには2本、ミネラルウォーターまたはクラブソーダが付きます。
One bottle comes with 4 bottles, and quarter bottle comes with 2 bottles of mineral water or club soda.

◆ カクテル ◆

Cocktails

- | | | |
|----|---|---------|
| 8 | ジントニック ・ ジンライム
Gin and Tonic ・ Gin Lime | 各¥1,400 |
| 9 | ウォッカトニック
Vodka Tonic | ¥1,400 |
| 10 | モスコミュール
Moscow Mule | ¥1,400 |
| 11 | カンパリソーダ ・ カンパリオレンジ
Campari Soda ・ Campari Orange | 各¥1,400 |
| 12 | カシスソーダ ・ カシスオレンジ
Cassis Soda ・ Cassis Orange | 各¥1,400 |

表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

インルームダイニング ワインリスト

In-Room Dining Wine List

◆◆◆
6:00A.M.~11:00P.M.

Champagne

シャンパーニュ

750ml

N V Heidsieck&Co Monopole Blue Top
エドシック・モノポール ブルー・トップ

¥14,500

リンゴの様な爽やかな香りと貝殻を開けた様なミネラルのタッチが広がります。
心地良い酸味が広がる上品な辛口。



N V Louis Roederer Collection
ルイ ロデレール コレクション

¥19,000

洗練された香りと、心地よい酸味ときめ細かい泡立ちが広がる優雅な味わいの辛口です。

N V Perrier-Jouët Blason Rosé
ペリエ ジュエ ブラソン ロゼ

¥22,000

ラズベリーの様な赤い果実のニュアンスに、微かにブリオッシュの香りが漂います。
やさしい酸味が広がるふくよかな辛口ロゼです。



White Wine

白ワイン

750ml

Chablis
シャブリ

Bourgogne / France ¥9,700
フランス シャブリ

黄色いリンゴや洋ナシの様な果実のニュアンスに、心地良い豊かな酸味が持続する辛口白ワインです。

Savigny Les Beaune / Domaine de la Vougeraie
サヴィニー レ ボーヌ

Bourgogne / France ¥24,000
フランス ブルゴーニュ

熟したリンゴにハチミツや、焦がしたアーモンド、微かにヴァニラの香りが漂います。
張りのある酸味が広がる繊細な辛口白ワインです。

SUNTORY FROM FARM TSUGARU Sauvignon Blanc
サントリーフロムファーム津軽ソーヴィニオンブラン

Aomori Tsugaru / Japan ¥12,000
日本 青森

青リンゴや甘く熟したグレープフルーツなどの柑橘類を思わせる心地よい酸味。
ほのかな甘さとさわやか辛口白ワインです。



表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

インルームダイニング ワインリスト

In-Room Dining Wine List

◆◆◆
6:00A.M.~11:00P.M.

Red Wine

赤ワイン

750ml

Château Larrivau シャトー ラリヴォー	Haut Médoc / France フランス ボルドー オーメドック	¥9,800
--------------------------------	---	--------

微かな甘味に、ほど良く練れた丸みのある酸味とキメ細かいタンニンが調和したミディアムボディのワインです。

Kenwood Vineyard Jack London Cabernet Sauvignon ケンウッド ヴィンヤーズ ジャック ロンドン カベルネ ソーヴィニオン	Sonoma Mountain / USA カリフォルニア ソノマ マウンテン	¥12,000
--	--	---------

凝縮した黒い果実のニュアンスにベイキングスパイスのタッチが加わります。厚みのあるフルボディの赤ワイン

PHI Single Vineyard Pinot Noir ファイ シングル・ヴィンヤードピノ・ノワール	YarraValley / Australia オーストラリア ユラヴァレー	¥18,000
--	---	---------

やや明るい綺麗なルビーの色調。豊かな赤い果実の香りにダークフルーツのアロマが感じられます。優雅な味わい、優しくてふっくらとした上質なタンニン、スパイスを感じる愛らしい味わいのミディアムボディのワインです。

Suntory SHIOJIRI Merlot サントリー塩尻メルロ	Nagano Shiojiri / Japan 日本 長野	¥12,500
---------------------------------------	----------------------------------	---------

カシスやブルーベリーの様な果実の香りの中に、微かにメントール系の香りや甘草の様なスパイスのニュアンスも加わります。豊かな果実味に、上品な酸味と心地良いタンニンが包まれた日本ワインの繊細さが楽しめるメルロです。



375ml bottle

ハーフボトル

Champagne

シャンパーニュ

375ml

N V Heidsieck&Co Monopole Blue Top エドシック・モノポール ブルー・トップ		¥8,000
---	--	--------

White Wine

白ワイン

Chablis シャブリ	Bourgogne / France フランス シャブリ	¥5,500
-----------------	---------------------------------	--------

Red Wine

赤ワイン

Château Lamothe Bergeron シャトー ラモット ベルジュロン	Haut Médoc / France フランス ボルドー オーメドック	¥5,900
--	---	--------

表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(18%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.