

In Room Dining Menu

インルームダイニングメニュー

ご朝食メニュー Breakfast 7:00A.M.～10:00A.M.

ご昼食&ご夕食メニュー Lunch & Dinner 10:00A.M.～10:00P.M.

お夜食メニュー① Midnight① 10:00 P.M.～ 1:00A.M.

お夜食メニュー② Midnight② 1:00A.M.～ 7:00A.M.

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

*Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

※表示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(15%)を加算させていただきます。

*Only Japanese rice is used in this restaurant.

※当店では国産米を使用しております。

*Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients

(prawn, crab, wheat ,buckwheat, eggs, milk, peanuts)

※特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

*Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages.

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲み物の提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

*All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。



えび
Shrimp
새우
虾
蝦



かに
Crab
게
蟹
蟹



小麦
Wheat
밀
小麦
小麥



そば
Buckwheat
메밀
荞麦
蕎麥



卵
Egg
계란
蛋
蛋



乳
Milk
우유
奶
奶



落花生
Peanut
땅콩
花生
花生

Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

Continental Breakfast

コンチネンタルブレックファスト

¥3,500

ジュース

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・ベジタブルミックス

Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Mixed vegetable)

ミルク

牛乳・低脂肪・豆乳

Milk (Whole milk, low-fat milk, soy milk)

ベーカリー盛り合わせ

クロワッサン・ブリオッシュ・ヴィエノワズリー・トースト

Assorted breads

フルーツ

フルーツ

Fruit

コーヒー・紅茶

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

American Breakfast

アメリカンブレックファスト

¥4,500

ジュース

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・ベジタブルミックス

Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Mixed vegetable)

ミルク

牛乳・低脂肪・豆乳

Milk (Whole milk, low-fat milk, soy milk)

ベーカリー盛り合わせ

クロワッサン・ブリオッシュ・ヴィエノワズリー・トースト

Assorted breads

卵料理

フライドエッグ・ポーチドエッグ・オムレツ

スクランブルエッグ・ボイルドエッグから1つお選びください

※オムレツは種類をお選びください

(プレーン・ハム・チーズ・オニオン・トマト・ハーブ)

Choice of Egg-Fried, Poached, Omelets, Scrambled or Boiled

※ Choice of Omelets (Plain, Ham, Cheese, Onion, Tomato or Herb)

サイドミート

ベーコン・ハム・ポークソーセージ・チキンソーセージ

サイドミートを1つお選びください

Choice of side meat (Bacon, Ham, Pork sausage or Chicken sausage)

フルーツ

フルーツ

Fruit

ヨーグルト

ヨーグルト

Yogurt

コーヒー・紅茶

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

Japanese Breakfast

和朝食

¥4,500

小鉢

釜揚げしらすと青菜お浸し 夏草花 ズワイ蟹と湯葉豆腐 白胡麻ソース
セルフィーユ 出汁巻き玉子 生雲丹 鱈子餡掛け 木の芽梅干し

Appetizer

煮物

和牛肉豆腐 タラバ蟹 白滝 玉葱 貝割れ菜 柚子

Simmered dish

焼物

鮭塩焼き 白蒲鉾 隠元豆揚げ浸し 車海老キムチ漬け レモン

Grilled Fish

海苔

焼き海苔

Nori seaweed

ご飯

南魚沼産こしひかり

Rice

味噌汁

江戸甘味噌合わせ味噌

Miso soup

漬物

大根 胡瓜 長芋

Pickles

フルーツ

フルーツ

Fruit

コーヒー

コーヒー

Coffee

Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

ジュース (オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・ベジタブルミックス) Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Mixed vegetable)	¥850
ミルク (牛乳・低脂肪・豆乳) Milk (Whole milk, low-fat milk, soy milk)	¥700
ベーカリー3種 (クロワッサン・ブリオッシュ・ヴィエノワズリー) 3 kinds of assorted breads	¥800
ベーカリー5種 (クロワッサン・ブリオッシュ・ヴィエノワズリー・トースト) 5 kinds of assorted breads	¥1,300
トースト Toast	¥600
シリアル (コーンフレーク・オールブラン・玄米フレーク・ミューズリーから1つ) ミルクは牛乳・低脂肪・豆乳から1つ Choice of Cereal (Corn, All-bran, Brown rice or Musli) Choice of milk (Whole milk, low-fat milk, or soy milk)	¥850
ヨーグルト プレーンヨーグルトまたは低脂肪ヨーグルトフルーツ&はちみつ添え Yogurt (Plain or Low-fat with fruits and honey)	¥900

Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

コンビネーションサラダ Combination salad	¥1,800
卵料理 (フライドエッグ・ポーチドエッグ・ボイルドエッグ・スクランブルエッグから1つ) Choice of egg (Fried, Poached, Boiled or Scrambled)	¥1,600
オムレツ (プレーン・ハム・チーズ・ハーブ・オニオン・トマトからお選びください) Choice of omelet (Plain, Ham, Cheese, Herb, Onion or Tomato)	¥1,900
※卵料理・オムレツにはすべてサイドミートが付きます (ベーコン・ハム・ポークソーセージ・チキンソーセージから1つ) Choice of side meat (Bacon, Ham, Pork sausage or Chicken sausage)	
温野菜 Warm vegetables	¥1,500
フレンチトースト3種の味わいで ・ローストバナナとレーズン・ジャンボンブランとコンテチーズ・フレッシュベリー French toast・3types of taste ・Roasted banana and Raisins・Cooked ham and comte cheese・Fresh berries	¥2,500
フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	¥2,500
ハーフグレープフルーツ Grapefruit (1/2)	¥700
ハーフマンゴー Mango (1/2)	¥1,200

Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

オードヴル ～Hors d'oeuvre～

富士清流育ちくぬぎマスのマリネ ディルとオレンジの香り Marinated trout flavored with dill and orange	¥2,800
フルーツトマトと小江戸川越のざる豆腐カプレーゼ仕立て Fruit tomato and tofu caprese style	¥1,800
2種のオリーブとドライトマト 2 kinds of olives and dried tomatoes	¥1,000
彩り野菜のピクルスとマッシュルームのギリシア風マリネ Marinated mushrooms with pickles	¥1,500
バイヨンヌ産の生ハムとドライソーセージの盛り合わせ Assorted prosciutto and dried sausage	¥3,200
バスク豚のパテ スペイン産甘唐辛子ギンディリヤスを添えて Pork pate with guindillas	¥3,000
チーズ盛り合わせとドライフルーツ Assorted cheese and dried fruits	¥2,800
イタリア産キャビアメルバトーストとコンディメント Italian caviar with melba toast	¥18,000

Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

サラダ ~Salad~

グリーンベジタブルサラダ ¥1,300
Green vegetable salad

コンビネーションサラダ ¥1,800
Combination salad

ドレッシングをお選びください

- ・シェリービネガーのドレッシング ・胡麻ドレッシング
- ・セロリソルトとマスタードのドレッシング ・ゆず醤油ドレッシング
- ・鹿児島県産黒酢のドレッシング ・フレンチドレッシング

Please choose the dressing from below

Sherry vinegar/ Celery salt and mustard/ Black vinegar (Kagoshima production)

Sesame yuzu soy sauce/ French

肉料理・魚料理 ~Meat・Fish~

本日の鮮魚のココットと温野菜 ¥3,500
Today's fresh fish with warm vegetables

帆立貝ときのこのソテー トマトと香草のソース ¥2,600
Sauteed scallop and mushrooms with tomato and herb sauce

オーストラリア産仔羊肉背肉のソテー 野菜添え ¥3,800
Roasted lamb chops with vegetables

国産牛フィレ肉のステーキ温野菜添え(100g) ¥5,500
赤ワインソース
Japanese beef steak with warm vegetables 100 g)
with red wine sauce

静岡産富士鶏のソテー ハニーマスタード ¥2,800
Sauteed chicken with honey mustard sauce

Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

ピッツァ・パスタ ～Pizza・Pasta～

ピッツァクワトロフロマggio ¥2,600
Pizza Quattro Formaggio

ピッツァマリゲリータ ¥2,000
Pizza Margherita

タリアテッレ 夏野菜と牛肉のボロネーゼ ¥2,100
Tagliatelle vegetables and beef bolognese

リングイーネ 甘エビとロメインレタスのジェノバ風 ¥2,300
Linguini Genova style sweet shrimp and romaine lettuce

ズワイ蟹と枝豆のカネロニ ¥2,500
Cannelloni snow-crab and green soybeans

サンドウィッチ・バーガー ～Sandwich・Burger～

北と南のバーガー北海道産蝦夷鹿肉のパテ&沖縄産アゲ豚のベーコン ¥3,000
Venison pate and bacon burger

クラブハウスサンドウィッチ ¥2,400
Clubhouse sandwich

ビーフステーキサンドウィッチ ¥3,800
Beef steak sandwich

黒毛和牛バーガー ¥4,200
Kuroge Wagyu burger

Lunch & Dinner

11:30 A.M.-9:30 P.M.

寿司 Sushi～

¥10,000

■握り寿司

■Nigiri Sushi Set (10 pieces)

握り 10 貫 (とろ・赤身・白身昆布締め・光物・車海老・烏賊)

煮アワビ・いくら・うに・アナゴ)

(Fatty Tuna, Tuna, White Fish Preserved in Kelp, Silver Fish, Prawn, Squid, Abalone, Salmon Roe, Sea Urchin and Conger Eel)

巻物 1 本 (鉄火 3 切れ・かっぱ 3 切れ)

Sushi Roll (6 pieces)

赤出汁

Miso soup

小鉢

Small appetizer

※こちらのメニューのご注文は 11:30A.M. から承ります。

(ラストオーダー9:30P.M.)

This dish can be ordered from 11:30A.M.

(Last order 9:30 P.M.)

Lunch & Dinner

11:30 A.M.-9:30P.M.

和食 ～Japanese Food～

■三段弁当 ¥10,000

■Three Tier BENTO Box

(上段) 和牛ロースステーキ焼き帆立貝焼き野菜

First -Wagyu beef Steak, Grilled scallop, Grilled vegetables

(中段) 魚塩焼き車海老キムチ漬けタラバ蟹湯葉揚げ

玉子焼き蒲鉾しらす有馬煮

・10,000

Second -Grilled Fish, Prawn with Kimchi, Fried crab, Egg omelets,

Fish cake and Boiled baby sardine

(下段) 握り寿司三貫巻き物一種汁物

Third -Nigiri sushi (3 pieces), Sushi roll, Soup

(外付け) 小鉢一品

Appetizer

(デザート) フルーツ

Fruit

■和牛ステーキ重膳 ¥6,000

■Wagyu beef steak over rice with salad, 2 small dishes, soup and fruit

和牛ステーキ

青葱 もみ海苔 胡麻 もやし胡麻醤油漬け 七味 たれ

サラダ、鮭の山掛け、味噌汁、香の物

フルーツ

■うなぎ重膳 ¥7,000

■Grilled eel over rice with salad, 2 small dishes, soup and fruit

うなぎ (国産) 山椒

サラダ、鮭の山掛け、吸物、香の物

フルーツ

※こちらのメニューのご注文は 11:30A.M. から承ります。

(ラストオーダー9:30P.M.)

This dish can be ordered from 11:30A.M.

(Last order 9:30 P.M.)

Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

フルーツ ～Fruit～

フルーツ盛り合わせ
Assorted fruits ¥2,500

デザート ～Dessert～

アップルクランブルパイ
Apple crumble pie ¥1,200

ティラミスのベリーフルーツ添え
Tiramisu with berry fruits ¥1,200

小菓子盛合せ
Assorted small confectionery ¥1,000

Midnight①

10:00 P.M.-1:00 A.M.

オードヴル ～Hors d'oeuvre～

富士清流育ちくぬぎマスのマリネディルとオレンジの香りで
Marinated trout flavored with dill and orange ¥2,800

2種のオリーブとドライトマト ¥1,000
2 kinds of olives and dried tomatoes

彩り野菜のピクルスとマッシュルームのギリシア風マリネ ¥1,500
Marinated mushrooms with pickles

バイヨンヌ産の生ハムとドライソーセージの盛り合わせ ¥3,200
Assorted prosciutto and dried sausage

チーズ盛り合わせとドライフルーツ ¥2,800
Assorted cheese and dried fruits

サラダ ～Salad～

グリーンベジタブルサラダ ¥1,300
Green vegetable salad

コンビネーションサラダ ¥1,800
Combination salad

ドレッシングをお選びください

- ・シェリービネガーのドレッシング ・胡麻ドレッシング
- ・セロリソルトとマスタードのドレッシング ・ゆず醤油ドレッシング
- ・鹿児島県産黒酢のドレッシング ・フレンチドレッシング

Please choose the dressing from below

Sherry vinegar/ Celery salt and mustard/ Black vinegar (Kagoshima production)

Sesame yuzu soy sauce/ French

Midnight①

10:00 P.M.-1:00 A.M.

肉料理・魚料理 ～Meat・Fish～

帆立貝ときのこのソテートマトと香草のソース ¥2,600
Sauteed scallop and mushrooms with tomato and herb sauce

国産牛フィレ肉のステーキ温野菜添え(100g) ¥5,500
赤ワインソース
Japanese beef steak with warm vegetables 100 g)
with red wine sauce

パスタ ～Pasta～

タリアテッレ 夏野菜と牛肉のボロネーゼ ¥2,100
Tagliatelle vegetables and beef bolognese

サンドウィッチ・バーガー ～Sandwich・Burger～

北と南のバーガー北海道産蝦夷鹿肉のパテ&沖縄産アグー豚のベーコン ¥3,000
Venison pate and bacon burger

ビーフステーキサンドウィッチ ¥3,800
Beef steak sandwich

黒毛和牛バーガー ¥4,200
Kuroge Wagyu burger

お夜食 ～Late-night snacks～

焼きおにぎり(2個・お新香付き) ¥1,400
Grilled rice ball 'ONIGIRI' (2pieces, MISO soup, Japanese pickles)

きつねうどん ¥1,800
UDON (Japanese noodle)

ビーフカレーライス ¥2,800
Beef curry and rice

Midnight②

1:00 A.M.-7:00 A.M.

お夜食 ～Late-night snacks～

焼きおにぎり(2個 味噌汁、お新香付き) Grilled rice ball 'ONIGIRI' (2pieces, MISO soup, Japanese pickles)	¥1,400
きつねうどん UDON (Japanese noodle)	¥1,800
ビーフカレーライス Beef curry and rice	¥2,800