



IN ROOM DINING MENU

※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。

※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10%を加算させていただきます。

※当店では国産米を使用しております。

※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。

※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・飲物のご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。

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

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

* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

* Only Japanese rice is used in this restaurant.

* Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

* 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.

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

LUNCH&DINNER 11:00 A.M. ~ 10:00 P.M.

アペタイザー・スープ・デザート APPETIZERS・SOUP・DESSERT

- | | | |
|----|---|---------|
| ②⑤ | コンビネーションサラダ (ドレッシング: フレンチまたは和風) Combination Salad [Choice of French Dressing or Japanese Dressing] | ¥ 1,450 |
| ②⑥ | シーザーサラダ Caesar's Salad | ¥ 1,750 |
| ②⑦ | コーンスープ Corn Soup | ¥ 1,250 |
| ②⑧ | ミネストローネスープ Minestrone Soup | ¥ 1,250 |
| ②⑨ | フライドチキン フライドポテト添え Fried Chicken with French Fries | ¥ 1,960 |
| ③⑩ | スモークサーモン Smoked Salmon | ¥ 2,190 |
| ③⑪ | 生ハムサラダ添え Raw Ham and Salad | ¥ 2,170 |
| ③⑫ | チーズの盛り合わせ Assorted Cheese | ¥ 2,980 |
| ③⑬ | フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit | ¥ 3,500 |
| ③⑭ | ケーキ Cake | ¥ 850 |

サンドウィッチ・パスタ・ピラフ・カレー・キッズ
SANDWICHES・PASTA・PILAF・CURRY・KID'S

| | | |
|----|--|--------|
| ③⑤ | ミックスサンドウィッチ Mixed Sandwich | ¥2,250 |
| ③⑥ | アメリカンクラブハウス サンドウィッチ フライドポテト添え American Clubhouse Sandwich with Fried Potato | ¥2,810 |
| ③⑦ | 和牛ステーキサンド Japanese-Beefsteak Sandwich | ¥4,930 |
| ③⑧ | スパゲッティ ボロネーゼ Pasta Bolognese | ¥2,100 |
| ③⑨ | 魚介とトマトソースのリングイネ Linguine Pescatora | ¥2,480 |
| ④⑩ | 和牛ステーキピラフ Japanese-Beefsteak Pilaf | ¥3,360 |
| ④⑪ | 小海老のピラフ Shrimp Pilaf | ¥2,860 |
| ④⑫ | ビーフカレー Beef Curry | ¥3,320 |
| ④⑬ | カルカッタカレー (豚肉、野菜) Calcutta Curry (Pork, Vegetables) | ¥2,840 |
| ④⑭ | オムライス Omelette with Rice | ¥2,750 |
| ④⑮ | お子様プレート (オレンジジュース、コーンスープ、ハンバーグ、 海老フライ、鶏の唐揚げ、フライドポテト、温野菜) Kid's Plate [Orange Juice, Corn Soup, Hamburg Steak, Fried Shrimp, Fried Chicken, Fried Potato, Warm Vegetables] | ¥3,700 |

LUNCH&DINNER 11:00 A.M. ~ 10:00 P.M.

魚料理 SEAFOOD DISHES

- | | |
|--|--------|
| ④6 白身魚のグリル 温野菜添え バターソース Grilled White Fish with Vegetables Butter Sauce | ¥3,300 |
| ④7 帆立貝のソテー トマトとケッパーのソース Sauted Scallops Tomato and Caper Sauce | ¥3,090 |
| ④8 海老フライ タルタルソース Fried Shrimp , Tartar Sauce | ¥2,890 |

肉料理 MEAT DISHES

- | | |
|--|--------|
| ④9 国産牛フィレ肉の網焼き 温野菜添え 和風ソース Grilled Tenderloin Steak with warm Vegetables (Japanese Beef) Japanese Sauce | ¥6,080 |
| ⑤0 チキンのソテーと野菜のグリル マスタードソース Sauted Chicken and grilled Vegetables , Mustard Sauce | ¥2,600 |
| ⑤1 ハンバーグステーキ 和風ソース Grilled Hamburg Steak , Japanese Style | ¥3,400 |
| ⑤2 パンまたはライス Bread or Rice | ¥720 |

DINNER ONLY 6:00 P.M. ~ 9:00 P.M.

和食 JAPANESE DISHES

- | | |
|--|--------|
| ⑤3 黒毛和牛重 (小鉢、味噌汁、香の物付き) JAPANESE WAGYU-JU [Japanese Beef on Rice with Small Appetizer, Miso Soup, and Japanese Pickles] | ¥5,150 |
| ⑤4 天重 (小鉢、味噌汁、香の物付き) TEN-JYU [Tempura on Rice with Small Appetizer, Miso Soup, and Japanese Pickles] | ¥4,850 |
| ⑤5 天婦羅刺身定食 (小鉢、御飯、香の物、味噌汁) Tempura Sashimi Set Meal [Tempura and SASHIMI with Small Appetizer, Rice, Japanese Pickles and Miso Soup] | ¥6,500 |
| ⑤6 天婦羅盛り合わせ Assorted Tempura [Shrimp, Seafood and Vegetables] | ¥3,450 |

BEVERAGES 24 hours

ビール・日本酒 BEER・JAPANESE "SAKE"

- | | | |
|---|-------|---------|
| ⑥7 国産ビール (キリン・アサヒ) Domestic Bottled Beer (KIRIN,ASAHI) | 334ml | ¥ 1,350 |
| ⑥8 純米酒 Junmai "Sake" | 180ml | ¥ 2,040 |
| ⑥9 大吟醸 Daiginjou "Sake" | 300ml | ¥ 3,340 |

ウイスキー・焼酎 WHISKY・"JAPANESE SHOCHU"

- | | | |
|---|-------|---------|
| ⑦0 バランタイン ファイネスト Ballantine's Finest | 200ml | ¥ 4,580 |
| ⑦1 グレンフィディック 12年 Glenfiddich 12Y | 350ml | ¥ 9,020 |
| ⑦2 焼酎 (麦・芋) Sho-chu (Barley, Sweet Potato) | 360ml | ¥ 3,900 |

シャンパン・スパークリングワイン

CHAMPAGNE・SPARKLING WINE

- | | | | | |
|----|---|----------------|-------|---------|
| ⑦③ | バロン・ド・ロスチャイルド ブリュット Barons de Rothschild Brut | [フランス/France] | 750ml | ¥13,900 |
| ⑦④ | バロン・ド・ロスチャイルド ブリュット Barons de Rothschild Brut | [フランス/France] | 375ml | ¥7,200 |
| ⑦⑤ | カルテット・アンダーソン ヴァレー ブリュット Quartet Anderson Valley Brut | [アメリカ/America] | 750ml | ¥10,050 |
| ⑦⑥ | アンリオ ブリュット スーヴェラン Henriot Brut Souverain | [フランス/France] | 375ml | ¥8,500 |

白ワイン

WHITE WINE

- | | | | | |
|----|--|---------------|-------|---------|
| ⑦⑦ | シャブリ プルミエ クリュフルショム ヴィエイユ ヴィーニュ デ・マランド Chablis 1er Cru Fourchoume Vieilles Vignes des Malandes | [フランス/France] | 750ml | ¥15,400 |
| ⑦⑧ | ソアヴェ アレグリーニ Soave Allegrini | [イタリア/Italy] | 750ml | ¥8,500 |
| ⑦⑨ | プイイ フュメ ラドゥセツト Pouilly Fumé Ladoucette | [フランス/France] | 375ml | ¥7,050 |
| ⑧⑩ | リースリング ヒューゲル Riesling Hugel | [フランス/France] | 375ml | ¥5,200 |
| ⑧① | デカンタ ワイン Decanter Wine | | 250ml | ¥2,450 |

赤ワイン

RED WINE

- | | | | | |
|----|--|---------------------|-------|---------|
| ⑧② | シャトー カマンサック Château Camensac | [フランス/France] | 750ml | ¥15,800 |
| ⑧③ | ミトロ アンジェラ シラーズ Mitolo Angela Shiraz | [オーストラリア/Australia] | 750ml | ¥12,360 |
| ⑧④ | レフィエフ ドラグランジュ Les Fiefs de Lagrange | [フランス/France] | 375ml | ¥8,000 |
| ⑧⑤ | ブルゴーニュ ルージュ クーヴァン デ ジャコバン ルイ・ジャド Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins Louis Jadot | [フランス/France] | 375ml | ¥5,900 |
| ⑧⑥ | デカンタ ワイン Decanter Wine | | 250ml | ¥2,450 |

ソフトドリンク

SOFT DRINK

| | | |
|---|-------|---------|
| ⑧7 ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer | 334m | ¥ 1,250 |
| ⑧8 ミネラルウォーター Mineral Water | 360m | ¥ 500 |
| ⑧9 ペリエ Perrier | 330ml | ¥ 850 |
| ⑨0 ウーロン茶 Oolong Tea | | ¥ 600 |
| ⑨1 コーラ Cola | | ¥ 720 |
| ⑨2 ジンジャーエール Ginger Ale | | ¥ 720 |
| ⑨3 コーヒー Coffee | | ¥ 1,160 |
| ⑨4 カフェ・オ・レ Café au Lait | | ¥ 1,160 |
| ⑨5 紅茶 Tea | | ¥ 1,160 |
| ⑨6 ミルク (ホットまたはコールド) Milk (Hot or Cold) | | ¥ 930 |