



## 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 | ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ<br>Romaine-Lettuce Caesar's Salad with Bacon       | ¥ 1,860 |
| ②⑥ | 小海老のカクテルとスティック野菜のサラダ<br>Small-Shrimp Cocktail and Vegetable-Stick Salad | ¥ 1,860 |
| ②⑦ | スモークサーモントラウト サラダ添え<br>Smoked Salmon Trout with Salad                    | ¥ 2,330 |
| ②⑧ | クラムチャウダー<br>New England Clam Chowder                                    | ¥ 1,390 |
| ②⑨ | ソーセージの盛り合わせ<br>Assorted Pork Sausage                                    | ¥ 2,620 |
| ③⑩ | フライドチキン フライドポテト添え<br>Fried Chicken with French Fries                    | ¥ 1,960 |
| ③① | 海老と帆立のアヒージョ<br>Garlic-Shrimp and Scallop Ajillo                         | ¥ 1,700 |
| ③② | チーズの盛り合わせ<br>Assorted Cheese  | ¥ 2,980 |
| ③③ | フルーツの盛り合わせ<br>Assorted Fruit  | ¥ 3,500 |
| ③④ | ケーキ<br>Cake   | ¥ 850   |

サンドウィッチ・ピザ・パスタ・カレー  
SANDWICHES・PIZZA・PASTA・CURRY

---

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| ③⑤ | ミックスサンドウィッチ (ツナ・ハム&チーズ・トマト・キュウリ)<br>Mixed Sandwich (Tuna・Ham and Cheese・Tomato・Cucumber) | ¥2,250 |
| ③⑥ | BLT サンドウィッチ<br>B.L.T Sandwich (Bacon・Lettuce・Tomato)                                     | ¥2,600 |
| ③⑦ | ピザ マルゲリータ<br>Pizza Margherita  | ¥2,100 |
| ③⑧ | ボロネーゼソースのスパゲッティ<br>Spaghetti Bolognese   | ¥2,100 |
| ③⑨ | ビーフカレー<br>Beef Curry   | ¥3,320 |

魚料理・肉料理  
SEAFOOD DISHES・MEAT DISHES

---

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| ④⑩ | サーモンのソテー オゼイユのクリームソース<br>Sautéed Salmon, Sorrel and Cream Sauce | ¥3,260 |
| ④⑪ | ウィーン風 仔牛のカツレツ<br>Wiener Schnitzel                               | ¥3,450 |
| ④⑫ | ビーフストロガノフ バターライス<br>Beef Stroganoff with Butter Rice            | ¥3,260 |
| ④⑬ | パン または ライス<br>Bread or Rice                                     | ¥720   |

# DINNER ONLY

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

## 中国料理

### CHINESE DISHES

---

- |  |        |
|--|--------|
| ④④ 前菜盛り合わせ (2人前)<br>Assorted Appetizer (for Two People)                          | ¥4,560 |
| ④⑤ 五目あんかけ焼きそば (ザーサイ付)<br>Mixed Fried Noodles in a Thick-Sauce with Pickles       | ¥2,430 |
| ④⑥ 蟹肉入りチャーハン (ザーサイ付)<br>Crab-Meat Fried Rice with Pickles                        | ¥2,430 |
| ④⑦ マーボー豆腐かけご飯 (ザーサイ付)<br>Spicy Bean-Curd with Minced-Pork over Rice with Pickles | ¥2,430 |

## 和食料理

### JAPANESE DISHES

---

- |  |  |        |
|--|--|--------|
| ④⑧ 握り寿司 (10貫)<br>Assorted Sushi (Ten pieces) | みそ汁付き<br>with Miso Soup  | ¥6,900 |
| ④⑨ 二段弁当<br>Two-Tiered Bento Box              | 上段 (刺身・煮物)・下段 (焼き魚・から揚げ)<br>ご飯・みそ汁・サラダ・茶碗蒸し・香の物付き<br>First (Raw Fish, Stewed Vegetables) Second (Grilled Fish, Fried Chicken)<br>with Rice, Miso Soup, Small Salad, Savory Eggs Custard and Japanese Pickles | ¥7,000 |
| ⑤⑩ ステーキ重<br>Beef Steak on Steamed Rice       | みそ汁・サラダ・香の物付き<br>with Miso Soup, Small Salad and Japanese Pickles  | ¥4,000 |

## LATE NIGHT 10:00 P.M. ~ 5:00 A.M.

- ⑤1 温讃岐うどん 油揚げ、玉子、かまぼこ、青味（小鉢付き） ¥2,470  
SANUKI UDON  
(Hot UDON Noodles with Small Appetizer)
- ⑤2 お茶漬け 鮭、梅、海苔、あられ、青味、山葵（小鉢、香の物付き） ¥2,470  
OCHA-ZUKE  
(Cooked Rice with Soup Poured over it ; with Japanese Pickles and Small Appetizer)
- ⑤3 ビーフカレー ¥3,320  
Beef Curry
- ⑤4 カルカッタカレー（豚肉・野菜） ¥2,840  
Calcutta Curry (Pork and Vegetables)
- ⑤5 チキンのトマトソース煮込み ¥2,370  
Stewed Chicken in Tomato Sauce
- ⑤6 ミックスサンドウィッチ（ツナ・ハム&チーズ・トマト・キュウリ） ¥2,250  
Mixed Sandwich (Tuna・Ham and Cheese・Tomato・Cucumber)
- ⑤7 ドライスナック ¥1,200  
Dry Snacks
- ⑤8 ミックスナッツ ¥1,200  
Mixed Nuts
- ⑤9 マハロアイス（バニラ） ¥830  
Mahalo Ice Cream (Vanilla Flavor)  
V ベジタリアン（オボ・ラクト） Vegetarian (Ovolacto)  
G グルテンフリー Gluten-free  
N ノーポーク&アルコール No Pork & Nonalcohol
- ⑥0 チョコレート&マカロン ¥1,600  
Chocolate & Macaroon

## BEVERAGES 24 hours

### ビール・日本酒 BEER・JAPANESE "SAKE"

---

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
| ⑥1 国産ビール (キリン・アサヒ)<br>Domestic Bottled Beer (KIRIN,ASAHI) | 334ml | ¥1,350 |
| ⑥2 純米酒<br>Junmai "Sake"                                   | 180ml | ¥2,040 |
| ⑥3 大吟醸<br>Daiginjou "Sake"                                | 300ml | ¥3,340 |

### ウイスキー・焼酎 WHISKY・"JAPANESE SHOCHU"

---

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
| ⑥4 バランタイン ファイネスト<br>Ballantine's Finest       | 200ml | ¥4,580 |
| ⑥5 グレンフィディック 12年<br>Glenfiddich 12Y           | 350ml | ¥9,020 |
| ⑥6 焼酎 (麦・芋)<br>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

- |    |   |                |       |          |
|----|---|----------------|-------|----------|
| ⑥7 | バロン・ド・ロスチャイルド ブリュット<br>Barons de Rothschild Brut        | [フランス/France]  | 750ml | ¥ 13,900 |
| ⑥8 | バロン・ド・ロスチャイルド ブリュット<br>Barons de Rothschild Brut        | [フランス/France]  | 375ml | ¥ 7,200  |
| ⑥9 | カルテット・アンダーソン ヴァレー ブリュット<br>Quartet Anderson Valley Brut | [アメリカ/America] | 750ml | ¥ 10,050 |
| ⑦0 | アンリオ ブリュット スーヴェラン<br>Henriot Brut Souverain             | [フランス/France]  | 375ml | ¥ 8,500  |

白ワイン

WHITE WINE

- |    |   |               |       |          |
|----|---|---------------|-------|----------|
| ⑦1 | 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<br>Chablis 1er Cru Fourchoume Vieilles Vignes des Malandes | [フランス/France] | 750ml | ¥ 15,400 |
| ⑦2 | ソアヴェ アレグリニ<br>Soave Allegrini   | [イタリア/Italy]  | 750ml | ¥ 8,500  |
| ⑦3 | プイイ フュメ ラドゥセツト<br>Pouilly Fumé Ladoucette   | [フランス/France] | 375ml | ¥ 7,050  |
| ⑦4 | リースリング ヒューゲル<br>Riesling Hugel  | [フランス/France] | 375ml | ¥ 5,200  |
| ⑦5 | デカンタ ワイン<br>Decanter Wine   |               | 250ml | ¥ 2,450  |

赤ワイン

RED WINE

- |    |  |                     |       |          |
|----|--|---------------------|-------|----------|
| ⑦6 | シャトー カマンサック<br>Château Camensac  | [フランス/France]       | 750ml | ¥ 15,800 |
| ⑦7 | ミトロ アンジェラ シラーズ<br>Mitolo Angela Shiraz   | [オーストラリア/Australia] | 750ml | ¥ 12,360 |
| ⑦8 | レフィエフ ド ラグランジュ<br>Les Fiefs de Lagrange  | [フランス/France]       | 375ml | ¥ 8,000  |
| ⑦9 | 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<br>Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins Louis Jadot | [フランス/France]       | 375ml | ¥ 5,900  |
| ⑧0 | デカンタ ワイン<br>Decanter Wine  |                     | 250ml | ¥ 2,450  |

## ソフトドリンク

## SOFT DRINK

---

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