

## IN ROOM DINING MENU

朝食	Breakfast	6:00A.M ~ 11:00A.M
和朝食 <ご予約制>	Japanese Breakfast Reservation are requested	7:00A.M ~ 11:00A.M
昼食・夕食	Lunch&Dinner	11:00A.M ~ 9:00P.M
和食	Japanese Cuisine	6:00P.M ~ 9:00P.M
夜食	Late Night	9:00P.M ~ 10:00P.M

※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. ~ 9:00 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       | ¥2,100 |
| 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 | ¥2,100 |
| ②⑦ | スモークサーモントラウト サラダ添え<br>Smoked Salmon Trout with Salad                    | ¥2,600 |
| ②⑧ | クラムチャウダー<br>New England Clam Chowder                                    | ¥1,500 |
| ②⑨ | ソーセージの盛り合わせ<br>Assorted Pork Sausage                                    | ¥2,800 |
| ③⑩ | フライドチキン フライドポテト添え<br>Fried Chicken with French Fries                    | ¥2,200 |
| ③① | 海老と帆立のアヒージョ<br>Garlic-Shrimp and Scallop Ajillo                         | ¥1,870 |
| ③② | チーズの盛り合わせ<br>Assorted Cheese  | ¥3,300 |
| ③③ | フルーツの盛り合わせ<br>Assorted Fruit  | ¥3,800 |
| ③④ | ケーキ<br>Cake   | ¥900   |

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) ￥2,400  
Mixed Sandwich (Tuna・Ham and Cheese・Tomato・Cucumber)
- ③⑥ BLT サンドウィッチ フライドポテト添え ￥2,800  
B.L.T Sandwich (Bacon・Lettuce・Tomato) with French Fries
- ③⑦ ピザ マルゲリータ ￥2,310  
Pizza Margherita
- ③⑧ ボロネーゼソースのスパゲッティ ￥2,310  
Spaghetti Bolognese
- ③⑨ ビーフカレー ￥3,400  
Beef Curry

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 ￥3,500  
Sautéed Salmon, Sorrel and Cream Sauce
- ④⑪ ウィーン風 仔牛のカツレツ ￥3,700  
Wiener Schnitzel
- ④⑫ ビーフストロガノフ バターライス ￥3,500  
Beef Stroganoff with Butter Rice
- ④⑬ パン または ライス ￥800  
Bread or Rice

# 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)                         | ¥ 4,800 |
| 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       | ¥ 2,600 |
| ④⑥ 蟹肉入りチャーハン (ザーサイ付)<br>Crab-Meat Fried Rice with Pickles                        | ¥ 2,600 |
| 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 | ¥ 2,600 |

## 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  | ¥ 7,500 |
| ④⑨ ちらし寿司<br>Chirashi Sushi (Sushi Rice Box )                                      | みそ汁付き<br>with Miso Soup  | ¥ 7,500 |
| ⑤⑩ 刺身,お寿司セット<br>Sashimi and Sushi set   | みそ汁付き<br>with Miso Soup  | ¥ 8,000 |
| ⑤⑪ 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 | ¥ 7,200 |
| ⑤⑫ 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  | ¥ 4,400 |
| ⑤⑬ うな重(うな重・肝吸い・香の物)<br>Una-Jyu (Grilled Eel Rice Box, Eel-liver Soup and Pickles) |  | ¥ 6,500 |
| ⑤⑭ カツ丼・もみじスタイル<br>Pork Cutlet Bowl"Momiji Style"                                  |  | ¥ 3,000 |

# LATE NIGHT 9:00 P.M. ~ 10:00 P.M.

- ⑤⑤ 温讃岐うどん 油揚げ、玉子、かまぼこ、青味（小鉢付き） ￥2,500  
SANUKI UDON  
(Hot UDON Noodles with Small Appetizer)
- ⑤⑥ お茶漬け 鮭、梅、海苔、あられ、青味、山葵（小鉢、香の物付き） ￥2,500  
OCHA-ZUKE  
(Cooked Rice with Soup Poured over it ; with Japanese Pickles and Small Appetizer)
- ⑤⑦ ビーフカレー ￥3,400  
Beef Curry
- ⑤⑧ カルカッタカレー（豚肉・野菜） ￥3,000  
Calcutta Curry (Pork and Vegetables)
- ⑤⑨ チキンのトマトソース煮込み ￥2,500  
Stewed Chicken in Tomato Sauce
- ⑥⑩ 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） ￥2,400  
Mixed Sandwich (Tuna・Ham and Cheese・Tomato・Cucumber)
- ⑥⑪ ドライスナック ￥1,200  
Dry Snacks
- ⑥⑫ ミックスナッツ ￥1,200  
Mixed Nuts
- ⑥⑬ マハロアイス（バニラ） ￥900  
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
- ⑥⑭ チョコレート&マカロン ￥1,600  
Chocolate & Macaroon
- ⑥⑮ おつまみセット ￥3,000  
Snack Set
- ⑥⑯ ハーフシャンパン&おつまみセット ￥6,000  
Half Champagne & Snack Set

## BEVERAGES

6:00 A.M. ~ 10:00 P.M.

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	¥ 2,200
⑥9	大吟醸 Daiginjou "Sake"	300ml	¥ 3,500

ウイスキー・ジン・焼酎  
WHISKY・GIN・"JAPANESE SHOUCHU"

---

⑦0	バラントイン ファイネスト Ballantine's Finest	200ml	¥ 4,700
⑦1	グレンフィディック 12年 Glenfiddich 12Y	350ml	¥ 9,200
⑦2	サントリーウイスキー「知多」 Suntory Whisky The "CHITA"	350ml	¥ 6,500
⑦3	サントリークラフトジン「ROKU」 Suntory Craft Gin "ROKU"	200ml	¥ 3,500
⑦4	焼酎 (麦・芋) Sho-chu (Barley, Sweet Potato)	360ml	¥ 4,000

シャンパン・スパークリングワイン

CHAMPAGNE・SPARKLING WINE

⑦⑤	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	¥ 13,000
⑦⑥	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
⑦⑦	クレマン・ド・アルザス ブリュット Cremant d'Alsace Brut	[フランス/France]	750ml	¥ 8,200
⑦⑧	ペリエ・ジュエ ブラゾン ロゼ Perrier - Jouët Blason Rosé	[フランス/France]	750ml	¥ 17,200
⑦⑨	ドン ペリニヨン Dom Pérignon	[フランス/France]	750ml	¥ 59,000

白ワイン

WHITE WINE

⑧①	シャブリ グランクリュ ブーグロ ダンプトフレール Chablis Grand Cru Bougros Dampft Frères	[フランス/France]	750ml	¥ 16,800
⑧①	プイイ フュメ ドメーヌ ルブラン Pouilly Fumé Domaine Lebrun	[フランス/France]	750ml	¥ 9,000
⑧②	リースリング ヒューゲル Riesling Hugel	[フランス/France]	375ml	¥ 4,400
⑧③	デカンタ ワイン Decanter Wine		250ml	¥ 2,700

赤ワイン

RED WINE

⑧④	シャトーラグランジュ Chateau Lagrange	[フランス/France]	750ml	¥ 21,000
⑧⑤	リュベロン ガルダレム Luberon Gardarm	[フランス/France]	750ml	¥ 13,800
⑧⑥	ブルゴーニュルーージュ 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	¥ 4,000
⑧⑦	デカンタ ワイン Decanter Wine	[フランス/France]	250ml	¥ 2,700

## ソフトドリンク

## SOFT DRINK

⑧⑧ ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	334ml	¥ 1,250
⑧⑨ ミネラルウォーター Mineral Water	360ml	¥ 550
⑨⑩ ペリエ Perrier	330ml	¥ 940
⑨① ウーロン茶 Oolong Tea		¥ 660
⑨② 温州プレミアムみかんジュース “Unshu” Premium Mandarin Juice 早生うんしゅうみかん（和歌山県・有田産）の中で厳選した糖度の高いものを絞った果汁100%のストレートジュース。一本のジュースを絞るのに、1.5kg分もの柑橘を使っています。 For this early ripening “Unshu” mandarin juice, we only used mandarins with high sugar content which were chosen from the farm in Wakayama prefecture. We use as much as 1.5kg of mandarins to make just 1 bottle of this premium drink.		¥ 1,390
⑨③ コーラ Cola		¥ 800
⑨④ ジンジャーエール Ginger Ale		¥ 800
⑨⑤ コーヒー Coffee		¥ 1,160
⑨⑥ カフェ・オ・レ Café au Lait		¥ 1,160
⑨⑦ 紅茶 Tea		¥ 1,160
⑨⑧ ミルク（ホットまたはコールド） Milk (Hot or Cold)		¥ 930

