

イン ルーム ダイニング メニュー IN-ROOM DINING MENU

ご注文は、お電話のインルームサービスボタンにて承ります。

Please press the telephone in-room service button to order.

朝食 (予約制) Breakfast (By Reservation)	6:00A.M.~11:00A.M.
和朝食 Japanese Breakfast	7:00A.M.~10:00A.M.
昼食・夕食 Lunch・Dinner	11:00A.M.~11:00P.M.
日本料理 Japanese Cuisine / 中国料理 Chinese Cuisine	
昼食 Lunch	11:30A.M.~2:30P.M.
夕食 Dinner	5:30P.M.~9:30P.M.
寿司 Sushi	
昼食 Lunch	11:30A.M.~2:30P.M.
夕食 Dinner	(平日・休前日 Weekday・Day prior to a holiday) 5:30P.M.~ 10:30P.M. (休日 Holiday) 5:30P.M.~ 9:30P.M.

If you would like to know about the origin of the rice, please ask a staff member.
使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

Please inform our staff if you are allergic to any of the seven specified allergens:
(shrimp/prawn, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)

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 note that, as highest priority is given to guests' safety, the hotel may be unable to serve food or beverages to guests allergic to ingredients other than the seven specified allergens.

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。

As all items on the menu are prepared in the same kitchen facility, there may be some cross-contamination of allergens.
全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。



えび
Shrimp



かに
Crab



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



卵
Egg



乳
Milk



落花生
Peanut

朝食 Breakfast 6:00A.M.~11:00A.M.



アメリカンブレックファースト

American Breakfast
¥4,300

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 : Egg Dish Any Style
フライ, スクランプル, ボイル, ポーチまたはプレーンオムレツ
Fried・Scrambled・Boiled・Poached or Plain Omelet

サイドミート Meat Side Dish
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

Please inform our staff if you are allergic to any of the seven specified allergens:
(shrimp/prawn, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)
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 note that, as highest priority is given to guests' safety, the hotel
may be unable to serve food or beverages to guests allergic to ingredients other than the seven specified allergens.
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。
As all items on the menu are prepared in the same kitchen facility, there may be some cross-contamination of allergens.
全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

朝食

Breakfast

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

◆◆◆

コンチネンタル ブレックファースト

Continental Breakfast

¥2,000

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

Juice (Orange or Grapefruit)

◆◆◆

和朝食御膳

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

Japanese Breakfast

¥4,300

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

仕入れの状況により、食材、メニューが変更になる場合がございます。

The menu price includes consumption tax. A separate service charge (15%) will be added when settling the bill.

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(15%)を加算させていただきます。

朝食

Breakfast

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

- | | | |
|----|--|---------|
| 1 | 玉子料理 温野菜添え
Egg Dish Any Style w/Hot Vegetable
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¥1,800 |
| 2 | オムレツ各種 温野菜添え
Omelet: Any Style w/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¥2,000 |
| 3 | サイドミート
Meat Side Dish
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 Vegetable | ¥1,500 |
| 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) | ¥1,200 |
| 6 | ブレッド
Bread
取り合わせロールまたはトースト
Assorted Rolls or Toast | 各¥800 |
| 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 | ¥1,500 |
| 10 | パンケーキ
Pancake | ¥1,500 |
| 11 | メロン1/6
Melon (sixth) | ¥1,800 |
| 12 | パパイヤ1/2
Papaya (half) | ¥1,000 |
| 13 | グレープフルーツ1/2
Grapefruit (half) | ¥600 |

Please inform our staff if you are allergic to any of the seven specified allergens:

(shrimp/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 note that, as highest priority is given to guests' safety, the hotel

may be unable to serve food or beverages to guests allergic to ingredients other than the seven specified allergens.

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。

As all items on the menu are prepared in the same kitchen facility, there may be some cross-contamination of allergens.

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

朝食

Breakfast

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

THE VEGETARIAN BREAKFAST

ザ・ベジタリアン ブレックファスト

お一人さま ¥4,300 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】

ジュース ー下記よりお選びください

Juice: Please select from the following:

オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト、キャロット、野菜

Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Carrot, Vegetable

単品の場合
A La Carte

無脂肪ヨーグルト チアシードとアサイソース V G N

Fat-Free Yogurt with Chia Seeds and Acai Sauce

¥1,100

キヌ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

Quinoa-and-Goji Berry Vegetarian Salad, Sea Salt and Balsamic Dressing

¥1,400

フルーツプレート&フルーツコンポート V G N

Sliced Fruit & Fruit Compote

¥1,100

シリアル V N ー下記よりお選びください

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

¥800

ホワイトエッグオムレツ&スチームベジタブル V G N

Egg-White Omelet with Steamed Vegetable

¥2,600

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

Bakery Basket or Toast (White, Whole-Wheat)

¥800

お飲みもの

Breakfast 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

¥1,000

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

仕入れの状況により、食材、メニューが変更になる場合がございます。

The menu price includes consumption tax. A separate service charge (15%) will be added when settling the bill. 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(15%)を加算させていただきます。

昼食・夕食 Lunch・Dinner 11:00A.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

◆ 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	¥22,400
2	オードブル盛り合わせ Assorted Appetizers	¥2,800
3	チーズ4種盛り合わせ V N Assorted Cheese	¥2,300
4	生ハム2種盛り合わせ Assorted Uncured-Ham	¥2,200
5	フレンチフライポテト French-Fried Potatoes	¥1,000

◆ パスタ&ライス ◆
Pasta & Rice

6	ナシゴレン Indonesian Fried Rice	¥3,100
7	シーフードカレーライス Curried Seafood and Rice	¥3,100
8	ビーフカレーライス Curried Beef and Rice	¥2,900
9	パスタセレクション Pasta Selection	

※スパゲッティ、ペンネ、リングイネからお選びください

Please choose one type of pasta: Spaghetti, Penne, Linguine.

A	ボロネーゼ Bolognese Sauce	¥2,500
B	トマトソース Tomato Sauce	¥2,400
C	カルボナーラ Carbonara Sauce	¥2,400

Please inform our staff if you are allergic to any of the seven specified allergens:
(shrimp/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 note that, as highest priority is given to guests' safety, the hotel may be unable to serve food or beverages to guests allergic to ingredients other than the seven specified allergens.

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。

As all items on the menu are prepared in the same kitchen facility, there may be some cross-contamination of allergens. 全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

昼食・夕食 Lunch・Dinner 11:00A.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

◆ スープ ◆
Soup

1	オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥1,800
2	クラムチャウダー Clam Chowder	¥1,500
3	ミネストローネスープ Minestrone Soup	¥1,400
4	ポテトとリークのスープ V G N Potato-and-Leek Soup	¥1,400

◆ メインディッシュ ◆
Main Dish

パンまたはライス付き with Bread or Rice

5	サーモンとオマール海老のソテー 白ワインとバターソース Sautéed Salmon and Lobster with White-Wine-and-Butter Sauce	¥4,200
6	海老フライ タルタルソース Fried Prawns, Tartar Sauce	¥3,200
7	ハンバーグステーキ フォアグラのせ Hamburger Steak with Foie Gras	¥3,800
8	国産牛フィレ肉ステーキ (120g) 和風ソースまたは赤ワインソース Filet of Beef Steak (120g) Japanese Sauce or Red Wine Sauce	¥6,200
9	リブロースステーキ (250g) 和風ソースまたは赤ワインソース Rib Roast Steak (250g) Japanese Sauce or Red-Wine Sauce	¥7,200
10	チキンコンフィ マスタードソース Chicken Confit, Mustard Sauce	¥3,300

◆ ミールセット ◆

11	スープ,スモールサラダ,コーヒー Meal Course (Soup・Small Salad・Coffee)	Meal Course ¥1,800
----	---	-----------------------

※ミールセットはメインディッシュとのセットメニューです。
The Meal Course is the Set Menu for the Main Dish.

Please be advised that occasionally menu items may change based on market availability.
仕入れの状況により、食材、メニューが変更になる場合がございます。
The menu price includes consumption tax. A separate service charge (15%) will be added when settling the bill.
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(15%)を加算させていただきます。





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

◆ サンドウィッチ・サラダ ◆

Sandwich・Salad

- | | | |
|----|--|--------|
| 1 | ビーフパストラミと野菜のミックスサンドウィッチ
Mixed Sandwich with Beef Pastrami and Vegetable | ¥2,100 |
| 2 | カツサンドウィッチ
Pork-Cutlet Sandwich | ¥2,500 |
| 3 | 牛フィレスステーキサンドウィッチ
Filet of Beef Steak Sandwich | ¥4,000 |
| 4 | アメリカンクラブハウスサンドウィッチ
American Club House Sandwich | ¥2,500 |
| 5 | ベジタブルサンドウィッチ  
Vegetable Sandwich | ¥1,800 |
| 6 | ハンバーガープレート
Hamburger Plate | ¥2,800 |
| 7 | シーフードサラダ (コブサラダドレッシングまたは和風ドレッシング)
Seafood Salad (Cobb Salad Dressing or Japanese Dressing) | ¥2,800 |
| 8 | シーザーサラダ チキン
Chicken Salad with Caesar Dressing | ¥2,000 |
| 9 | キヌ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    
Vegetarian Salad with Quinoa and Goji berry, Sea Salt and Balsamic Dressing | ¥1,400 |
| 10 | コンビネーションサラダ
Combination Salad | ¥1,500 |

※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 和風ドレッシング
Japanese Dressing
- C レモンドレッシング
Lemon Dressing

- | | | |
|----|------------------------|--------|
| 11 | 温野菜
Warm Vegetables | ¥2,000 |
|----|------------------------|--------|

※ソースをお選びください
Please select the sauce.

- A バーニャカウダソース
Bagna Càuda Sauce
- B バジルソース
Basil Sauce

Please inform our staff if you are allergic to any of the seven specified allergens:
(shrimp/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 note that, as highest priority is given to guests' safety, the hotel may be unable to serve food or beverages to guests allergic to ingredients other than the seven specified allergens.

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。

As all items on the menu are prepared in the same kitchen facility, there may be some cross-contamination of allergens. 全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

軽食

Light meal

11:00A.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	フレンチフライポテト French-Fried Potatoes	¥1,000
2	骨付き鶏のから揚げ Fried Chicken	¥1,800
3	クラムチャウダー Clam Chowder	¥1,500
4	ビーフカレーライス Curried Beef and Rice	¥2,900
5	ナシゴレン Indonesian Fried Rice	¥3,100
6	スパゲッティ ボロネーゼ Spaghetti, Bolognese	¥2,500
7	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)	¥1,500
8	ピザ マルゲリータ Pizza Margherita	¥2,000
9	アメリカンクラブハウスサンドウィッチ American Club House Sandwich	¥2,500
10	ポテトとリークのスープ V G N Potato-and-Leek Soup	¥1,400
11	ベジタブルサンドウィッチ V N Vegetable Sandwich	¥1,800

◆ 和食 ◆

Japanese Style

12	ラーメン(とんこつ醤油味) Ra-men (Soy Sauce and Pork-Bone Broth)	¥2,200
13	焼きおにぎり(味噌汁・お新香付き) Grilled Rice-Balls (Miso Soup・Japanese Pickles)	¥2,200
14	讃岐うどん Japanese Udon Noodles	¥2,200

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

仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

The menu price includes consumption tax. A separate service charge (15%) will be added when settling the bill.

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(15%)を加算させていただきます。

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> | ¥3,600 |
| 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> | ¥3,600 |
| 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> | ¥3,600 |
| 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> | ¥3,400 |
| 5 | <p>蟹肉入りチャーハンセット(スープ,ザーサイ)
Fried Rice with Crab Meat Set
(Soup•Chinese Pickles)</p> | ¥2,500 |
| 6 | <p>五目焼きそばセット(ザーサイ,杏仁豆腐)
Mixed Stir-Fried Noodles Set
(Chinese Pickles•Almond Jelly)</p> | ¥2,500 |
| 7 | <p>杏仁豆腐
Almond Jelly</p> | ¥900 |

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

仕入れの状況により、食材、メニューが変更になる場合がございます。

The menu price includes consumption tax. A separate service charge (15%) will be added when settling the bill.

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(15%)を加算させていただきます。

和食

Japanese Cuisine

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



- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | 芝桜弁当 (先付け、お造り、旬菜盛り、食事、お椀、デザート)
<i>Shibazakura Bento Box (appetizer • sashimi • seasonal-dish assortment • rice • miso soup • dessert)</i> | ¥6,200 |
| 2 | 天重 (小鉢、味噌汁、香の物)
<i>Tempura on Rice (small dish • miso soup • Japanese pickles)</i> | ¥4,000 |
| 3 | うな重 (小鉢二種、肝吸い、デザート)
<i>Boiled Eel on Rice (two small dishes • soup • dessert)</i> | ¥5,000 |

寿司

Sushi

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

平日・休前日 Weekday • Day before a holiday
5:30P.M.~10:30P.M.

休日 Holiday

5:30P.M.~ 9:30P.M.



- | | | |
|---|--|--------|
| 4 | 寿司盛り合わせ10種 (お椀)
<i>Ten Kinds of Assorted Sushi (with miso soup)</i> | ¥6,200 |
| 5 | 寿司盛り合わせ8種 (お椀)
<i>Eight Kinds of Assorted Sushi (with miso soup)</i> | ¥5,200 |
| 6 | ちらし寿司 (お椀)
<i>Garnished-Sushi (with miso soup)</i> | ¥5,200 |
| 7 | 濱芝セット (小鉢、刺身盛り、握り寿司8種、巻物1本、お椀、フルーツ)
<i>HAMASHIBA Set (small dish • sashimi • eight kinds of sushi • one sushi-roll • miso soup and fruit)</i> | ¥8,600 |

Please inform our staff if you are allergic to any of the seven specified allergens:
 (shrimp/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 note that, as highest priority is given to guests' safety, the hotel
 may be unable to serve food or beverages to guests allergic to ingredients other than the seven specified allergens.
 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。
 As all items on the menu are prepared in the same kitchen facility, there may be some cross-contamination of allergens.
 全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

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	¥2,200
2	メロン (1/6) V G N Melon (sixth)	¥1,800
3	パパイヤ (1/2) V G N Papaya (half)	¥1,000
4	グレープフルーツ (1/2) V G N Grapefruit (half)	¥600
5	ケーキ ※こちらは11:00A.M.~11:00P.M.の提供となります。 Cake	¥900
6	マハロアイス(バニラ)フルーツ添え V G N Mahalo Ice Cream (Vanilla) with Fruit	¥1,200
7	アイスクリーム、シャーベット Ice Cream, Sherbet	¥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 ※For Pot Service	¥1,000
9	ジュース (オレンジまたはグレープフルーツ) Juice (Orange or Grapefruit)	¥1,000
10	ミネラルウォーター、クラブソーダ Mineral Water, Club Soda	¥600
11	コーラ、コーラゼロ、ジンジャーエール、ウーロン茶 Cola, Cola Zero, Ginger Ale, Oolong Tea	¥900
12	ペリエ、トニックウォーター Perrier, Tonic Water	¥800

Please be advised that occasionally menu items may change based on market availability.
仕入れの状況により、食材、メニューが変更になる場合がございます。
The menu price includes consumption tax. A separate service charge (15%) will be added when settling the bill.
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(15%)を加算させていただきます。

お飲みもの Beverages 6:00A.M.~11:00P.M.



◆ ビール,日本酒,焼酎 ◆

Beer・Saké・Shou-Chu

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | ビール(小瓶) アサヒ,サッポロ,キリン,サントリー
Beer (Small Bottle) Asahi・Sapporo・Kirin・Suntory | ¥1,300 |
| 2 | 日本酒(180ml)
Saké | ¥1,200 |
| 3 | 冷酒(180ml)
Cold Saké | ¥1,600 |
| 4 | 焼酎(麦,芋) グラス 90ml
Shou-Chu (Mugi・Imo) Glass | ¥1,000 |

◆ ウイスキー,ブランデー ◆

Whiskey・Brandy

- | | | | |
|---|--------------------------------------|---------|-----------|
| | | Bottle | 1/4Bottle |
| 5 | プリンス スカッチ
Prince Scotch | ¥16,800 | |
| 6 | バランタイン ファイネスト
Ballantine's Finest | | ¥4,500 |
| 7 | ジャックダニエル
Jack Daniels | | ¥5,000 |
| 8 | レミーマルタン V.S.O.P.
Remy Martin | ¥27,000 | |

◆ カクテル ◆

Cocktails

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

The menu price includes consumption tax. A separate service charge (15%) will be added when settling the bill.
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(15%)を加算させていただきます。