

【2026年10月1日(木)～11月30日(月)】

■インルームダイニングコースディナー

＜お届け時間＞ 5:00P.M.～10:00P.M.

＜予約制＞ ご利用の2日前

MENU

・オードブル

サーモントラウトのタルタル キャビアとフィヨルドルビー

・魚料理

真鯛と帆立のポワレ

有頭海老 クレームドアメリカンとバジルオイル

・メイン料理

国産牛ロース肉の香草パン粉焼き マデラソース

・デザート

エクラルージュ（赤の輝き）

・パン

パン2種盛り合わせ

・コーヒー

¥13,000

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(18%)を加算させていただきます。



※料理画像はイメージです。

【コースディナーについて】

※イン ルーム ダイニングより、一度にお届けいたします。

※ご予約時、ご希望のお届け時間をお知らせください。

※当日の混雑状況により、ご希望の時間にお届けできない場合がございます。

あらかじめご了承ください。

※ご指定の時間にお部屋にご不在の場合、

再度お届けする際にお時間をいただく場合がございます。

あらかじめご了承ください。

【お食事について】

※季節ごとにメニューの変更がございます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギーの対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある

特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。

特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、

使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止することができません。

※当社のアレルゲン情報(特定原材料8品目)は、使用原材料および製造会社からの原材料情報(食品表示)を

基にご案内いたします。

※お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、

ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

＜お問い合わせ・ご予約＞

インルームダイニング TEL 03-5400-1111 営業時間 6:00A.M.～11:00P.M.