

イン ルーム ダイニング メニュー

In-Room Dining Menu



ご注文は、お部屋のお電話よりイン ルーム ダイニングボタンにて承ります。

Please press the In-Room Dining button on the phone to order.

おすすめ料理	Recommended Menu	P.1～4
朝食	Breakfast	P.5～7
昼食・夕食	Lunch・Dinner	P.8～10
中国料理	Chinese Cuisine	P.11
日本料理	Japanese Cuisine	P.12
寿司	Sushi	P.12
デザート・ソフトドリンク	Dessert, Soft Drink	P.13
お飲み物 (ビール, 日本酒, 焼酎) (ウィスキー, カクテル)	Beverages (Japanese Beer, Sake, Shou-Chu) (Whisky, Cocktail)	P.14
シャンパン・ワイン	Chanpagne, Wine	P.15～16

当施設で提供する飲食物の食物アレルギー対応につきましては、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。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。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

- 調理施設では様々な飲食物を取り扱うため、使用原材料に含まれないアレルギーが混入する場合がございます。
 - 当施設で提供する飲食物のアレルギー情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。尚、食品表示法に則り、提供する酒類については、ご案内の対象外としております。
 - 当施設で対応が困難と判断した場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
 - 一部の店舗では食物アレルギー対応を行っておりません。
- ※当店では国産米を使用しております。

We can accommodate eight allergens in the food and beverages we serve: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts. If you require an accommodation for any of these, please let us know in advance. In the interest of your safety, please note that we are unable to accommodate allergens beyond these eight. Please read points 1-4 below and use your own judgment when dining with us.

- Our kitchens handle a wide range of food and beverages, so allergens not listed among a dish's ingredients may be present in trace amounts.
- Allergen information is based on the ingredients we use and on the food labeling provided by our manufacturers and suppliers. In accordance with Japan's Food Labeling Act, alcoholic beverages are not covered by this information.
- If we are unable to accommodate your request safely, we may have to decline service.
- Some of our restaurants do not offer food allergy accommodations.

※The rice on In-Room dining menu is domestic.



WAGYU Beef Steak Set

【11:00A.M.～11:00P.M.】



和牛フィレステーキ(120g)和風ソース または トリュフソース
WAGYU Beef Filet Steak(120g) Japanese Sauce or Truffle Sauce

本日のスープ
Today's Soup

スモールサラダ(フレンチドレッシング または 和風ドレッシング)
Small Salad (French Dressing or Japanese Dressing)

パン または ライス
Bread or Steamed Rice

¥15,000

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。

Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

Japanese Steak Set

【11:00A.M.～11:00P.M.】



国産牛ロースステーキ(250g)和風ソース 山葵添え
Beef Loin Steak(250g) Japanese Sauce with WASABI

本日のスープ
Today's Soup

スモールサラダ(フレンチドレッシング または 和風ドレッシング)
Small Salad (French Dressing or Japanese Dressing)

パン または ライス
Bread or Steamed Rice

¥15,000

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。

Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

Recommended Menu

インルームダイニングおすすめ料理

1



北海道フェアメニュー (9/1～11/30)

チキンと彩野菜のスープカレー (フルーツと温泉玉子添え)
Chicken and Colorful Vegetable Soup Curry and Rice
(with Fruit and hot spring egg.)

鸡肉蔬菜咖喱汤



¥3,500

【11:00A.M.～11:00P.M.】

2



北海道フェアメニュー (9/1～11/30)

赤味噌と白味噌をブレンドした
「北海道味噌ラーメン」セット (ザーサイ, 杏仁豆腐)
Original Miso Ramen (Chinese Pickles・Almond Jelly)

味噌拉面



¥2,800

【11:30A.M.～2:30P.M.】

【5:30P.M.～9:30P.M.】

3



本鮪3種食べくらべ (大トロ、中トロ、赤身)

Three kinds of Bluefin Tuna Sushi
(Fatty tuna, Medium Fatty tuna, Red tuna)

三种蓝鳍金枪鱼握寿司

¥4,700

【11:30A.M.～2:30P.M.】

【5:30P.M.～9:30P.M.】

4



おにぎりセット

ONIGIRI Set (Japanese Rice Balls)

塩むすび (2個)

鮭・明太子・梅干し添え
味噌汁・香の物

Salted Rice Balls (2pieces)

Salmon, Spicy Cod Roe, Pickled Plum
Miso Soup, Japanese Pickles

飯糰套餐

¥2,800

※こだわりの海苔

【6:00P.M.～11:00P.M.】

「お米の魅力をおにぎりを通して世界へ伝える料理人

おにぎり太郎氏御用達の海苔問屋の海苔を使用」

昼食・夕食

Lunch・Dinner

11:00A.M.～11:00P.M.



国産ビーフカレーライス
Beef Curry and Rice
牛肉咖喱饭

¥3,500



国産牛のしぐれ煮肉うどん 温泉玉子添え
Udon Noodles with Japanese Beef and hot spring egg
国産牛肉乌冬面配温泉蛋

¥3,500



海老フライ タルタルソース
Fried Prawns with Tartar Sauce
炸虾塔塔酱

¥4,000



国産牛ロースステーキ(250g) 和風ソース 山葵添え
Roast Steak (250g) Japanese Sauce with WASABI
国産牛腰肉牛排配日式酱汁和芥末

¥13,000



生ハム・チーズ・ドライフルーツ盛り合わせ
Assorted Prosciutto Ham・Cheese・Dried fruit
什锦生火腿、奶酪和干果

¥3,500



フルーツ盛り合わせ
Assorted Fruit
什锦水果

¥3,000

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。

Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

朝食

Breakfast

6:00A.M.～11:00A.M.

◆ アメリカンブレックファスト ◆

American Breakfast

¥4,800



※各項目より1つずつお選びください。
Choice of (Juice, Salad, Egg, Side Meat, Bread, Beverage)

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
(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)
Eggs Dish Any Style
(Fried, Scrambled, Boiled, Poached or Plain Omelette)

サイドミート (ハム、ベーコンまたはソーセージ)
Side Meat (Ham, Bacon or Sausage)

パン
Bread
取り合わせロール(クロワッサン、ソフトロール、デニッシュ各)または トースト
Assorted Rolls(Croissant, Soft Roll, Danishes) or Toast

お飲み物
Beverages
コーヒー、紅茶、ミルク または カフェ・オー・レ
Coffee, Tea, Milk or Café au Lait

◆ 朝食タマゴサンドセット ◆

Breakfast Egg Sandwich Set

¥4,000



ジュース(オレンジ または グレープフルーツ)
Juice (Orange or Grapefruit)

タマゴサンド
Egg Sandwich

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)

お飲み物
Beverages
コーヒー、紅茶、ミルク または カフェ・オー・レ
Coffee, Tea, Milk or Café au Lait

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。
Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.
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。
Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

朝食

Breakfast

6:00A.M.～11:00A.M.



◆ コンチネンタルブレックファスト ◆

Continental Breakfast

¥2,500

ジュース(オレンジまたはグレープフルーツ)

Juice (Orange or Grapefruit)

スモールヨーグルト

Small Yogurt

パン

Bread

取り合わせロール(クロワッサン、ソフトロール、デニッシュ各種)またはトースト

Assorted Rolls(Croissant, Soft Roll, Danishes) 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

◆ 和朝食御膳 ◆

Japanese Breakfast

¥4,800

小鉢・煮物・焼き魚・海苔・白飯・味噌汁・香の物

Small dish, Simmered dish, Grilled fish, Nori seaweed, Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

7:00A.M.～10:00A.M.



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。

Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

朝食

Breakfast

6:00A.M.～11:00A.M.



【ジュース / Juice】

1	フレッシュオレンジジュース	¥1,900
	※オーダーを受けてから作る搾りたてのジュース Fresh Orange Juice (Please enjoy freshly squeezed juice made to order)	
	果汁100%ジュース (オレンジ, グレープフルーツ)	¥1,000
	100% Juice (Orange, Grapefruit)	
	アップルジュース, トマトジュース	¥1,000
	Apple Juice, Tomato Juice	

【飲み物 / Beverages】

2	コーヒー, 紅茶, カフェ・オ・レ, カモミール	¥1,200
	Coffee, Tea, Café au Lait, Chamomile ※Pot Service	

【フルーツ、ヨーグルト / Fruit, Yogurt】

3	メロン1/6	¥1,800
	Melon (one-sixth)	
	パパイア1/2	¥1,300
	Papaya (one-half)	
	グレープフルーツ1/2	¥600
	Grapefruit (one-half)	
	プレーンヨーグルト 蜂蜜添え	¥600
	Plain Yogurt with Honey	
	無脂肪ヨーグルト 蜂蜜添え	¥600
	Non-Fat Yogurt with Honey	

【シリアル / Cereals】

4	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	¥800
	Corn Flakes, All-Bran, Rice Krispies, Granola (付け合わせ: ミルク または 豆乳) Whole Milk: Milk, Soy Milk	

【玉子料理 / Eggs】

5	玉子料理 温野菜添え (各2個)	¥2,000
	Two Eggs with Hot Vegetables 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	
	オムレツ各種 温野菜添え	¥2,200
	Omelette with 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	
	ホワイトエッグオムレツ&スチームベジタブル V G N	¥2,600
	Egg-White Omelette with Steamed Vegetables	

【サイドミート / Side Dishes】

6	ハム, ベーコン または ソーセージ	¥1,000
	Ham, Bacon or Sausage	

【パン、フレンチトースト / Bread, French Toast】

7	取り合わせロール4個 (クロワッサン, ソフトロール, デニッシュ各種)	¥900
	Assorted Rolls <4pieces> (Croissant, Soft Roll, Danishes)	
	トースト3枚 (ホワイト または ブラウン) V N	¥900
	Toast <3pieces> (White or Brown) ※ (Cerels Toast)	
	フレンチトースト	¥1,600
	French Toast	

【サラダ、野菜 / salad, Vegetable】

8	温野菜 (マヨネーズと和風ドレッシング添え)	¥2,400
	Steamed Vegetables (Mayonnaise and Japanese Dressing)	
	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)	¥2,000
	Combination Salad (French Dressing or Japanese Dressing)	

ONIGIRI Set (Japanese Rice Balls)

おにぎりセット

【6:00P.M.～11:00P.M.】



※料理画像は、イメージです。

塩むすび(2個)

Salted Rice Balls (2pieces)

鮭・明太子・梅干し添え

Salmon, Spicy Cod Roe, Pickled Plum

味噌汁・香の物

Miso Soup, Japanese Pickles

¥2,800

※こだわりの海苔

「お米の魅力をおにぎりを通して世界へ伝える料理人おにぎり太郎氏御用達の海苔問屋の海苔を使用」

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。

Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

昼食・夕食

Lunch・Dinner

11:00A.M.～11:00P.M.

◆ 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 | ¥28,000 |
| 2 | オードブル盛り合わせ
Assorted Appetizers | ¥4,000 |
| 3 | 生ハム・チーズ・ドライフルーツ盛り合わせ
Assorted Prosciutto Ham・Cheese・Dried fruit | ¥3,500 |
| 4 | フレンチフライ ケチャップとマヨネーズ添え
French-Fried Potatoes with ketchup and Mayonnaise. | ¥1,800 |
| 5 | 鶏のから揚げ2種 オニオンリング・フレンチフライ添え
Two kinds of Fried Chicken with Onion Ring and French-Fried Potatoes | ¥2,500 |
| 6 | ブッラータとフルーツマトのカプレーゼ
Burrata Caprese with Sweet Tomatoes | ¥2,800 |

◆ ライス・パスタ・麺・サンドウィッチ ◆
Rice・Pasta・Noodle・Sandwich

- | | | |
|----|--|--------|
| 7 | 国産ビーフカレーライス
Beef Curry and Rice | ¥3,500 |
| 8 | ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margherita | ¥3,200 |
| 9 | スパゲッティ ボロネーゼ
Spaghetti Bolognese | ¥3,500 |
| 10 | 国産牛のしぐれ煮肉うどん 温泉玉子添え
Udon Noodles with Japanese Beef and hot spring egg | ¥3,500 |
| 11 | 和牛フィレステーキサンドウィッチ フレンチフライ添え
WAGYU Beef Filet Steak Sandwich with French-Fried Potatoes | ¥9,500 |
| 12 | アメリカンクラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え
American Club House Sandwich with French-Fried Potatoes | ¥3,000 |



5. Two kinds of Fried Chicken

炸鸡配洋葱圈和炸薯条



6. Burrata Caprese with Sweet Tomatoes

布拉塔起司和水果番茄卡普雷塞



12. American Club House Sandwich with French-Fried Potatoes

美式三明治配薯条

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。

Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

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

◆ ベジタリアン おすすめ料理 ◆

Vegetarian Cuisine

- | | | | |
|---|--|--|--------|
| 1 | 野菜のブイヨンスープ
Vegetable bouillon Soup | V V G N | ¥1,800 |
| 2 | ベジタブルカレー
Vegetables Curry and Rice | V | ¥3,500 |
| 3 | ベジタブル サンドウィッチ
Vegetables Sandwich | V N | ¥2,200 |
| 4 | コンビネーションサラダ
Combination Salad | ドレッシングをお選びください
Please Select the Dressing. | ¥2,000 |
| | (フレンチ, 和風, シーザー, レモン)ドレッシング
(French, Japanese, Caesar, Lemon) Dressing | V V G N
(Lemon Dressing) | |
| 5 | 温野菜 10種類(オーガニックキノコなど) 3種のソースを添えて
Ten Kinds of Assorted Steamed Vegetables with Three Types of Sauce | | |
| | (トマトソース, バジルソース, レモンドレッシング)
(Tomato Sauce, Basil Sauce, Lemon Dressing) | V G N
(Tomato Sauce, Basil Sauce, Lemon Dressing) | ¥3,000 |
| | | V V G N
(Lemon Dressing) | |
| 6 | フムスとメルバトースト 季節の野菜添え
Hummus and Melba toast with Seasonal Vegetables | V V | ¥2,500 |

※フムス(Hummus)

ゆでたひよこ豆をベースに作られ、地中海や
中東地域で古くから親しまれているペースト状の料理



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。

Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

昼食・夕食

Lunch・Dinner

11:00A.M.～11:00P.M.

◆ スープ ◆
Soup

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | オニオングラタンスープ
Onion Soup Gratin | ¥2,200 |
| 2 | 帆立貝入りクラムチャウダー
Clam Chowder with Scallop | ¥2,600 |
| 3 | 野菜のブイヨンスープ
Vegetable bouillon Soup | ¥1,800 |
| 4 | ミネストローネスープ
Minestrone | ¥2,000 |

◆ メインディッシュ ◆
Main Dish

- | | | |
|----|--|---------|
| 5 | サーモンソテー 焦がしバターソース
Sauteed Salmon with Brown Butter Sauce | ¥4,200 |
| 6 | 海老フライ タルタルソース
Fried Prawns with Tartar Sauce | ¥4,000 |
| 7 | グリルチキン トマトソース
Grilled Chicken with Tomato Sauce | ¥4,200 |
| 8 | ラムチョップソテー マスタードソース
Sauteed Lamb Chops with Mustard Sauce | ¥7,500 |
| 9 | 国産牛ハンバーグステーキ デミグラスソース オーガニックキノコ添え
Beef Hamburger Steak with Demi-glace Sauce | ¥4,000 |
| 10 | 和牛フィレ肉ステーキ(120g) 和風ソースまたはトリュフソース
WAGYU Beef Filet Steak (120g) (Japanese Sauce or Truffle Sauce) | ¥13,000 |
| 11 | 国産牛ロースステーキ(250g) 和風ソース 山葵添え
Beef Loin Steak (250g) Japanese Sauce with WASABI | ¥13,000 |
| 12 | パン または ライス
Bread or Steamed Rice | 各¥500 |

◆ ミールセット ◆
Meal Set

- | | | |
|----|---|--------|
| 13 | スープ,スモールサラダ,コーヒー,パンまたはライス
Meal Set (Soup・Small Salad・Coffee・Bread or Steamed Rice) | ¥2,500 |
|----|---|--------|



5. Sauteed Salmon with Brown Butter Sauce
煎鮭魚佐焦奶油醬



7. Grilled Chicken with Tomato Sauce
烤雞佐番茄醬



8. Sauteed Lamb Chops with Rosemary
迷迭香風味羊排

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。

Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

中国料理 陽明殿

Chinese Cuisine

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

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | 酢豚セット(ご飯,スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Braised Pork and Vegetables with Sweet Vinegar Set
(Rice•Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly) | ¥3,800 |
| 2 | 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) | ¥3,800 |
| 3 | 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) | ¥3,800 |
| 4 | 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) | ¥3,800 |
| 5 | 海老とチャーシュー入りチャーハンセット(スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork Set
(Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly) | ¥3,500 |
| 6 | 五目焼きそばセット(スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Mixed Stir-Fried Noodles Set
(Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly) | ¥3,200 |
| 7 | 杏仁豆腐
Almond Jelly | ¥900 |



4. Braised Bean Curd with Spicy Minced-Beef Sauce
麻婆豆腐套餐



5. Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork Set
虾叉烧炒饭套餐



6. Mixed Stir-Fried Noodles Set
五目炒面套餐

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。

Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

和食

Japanese Cuisine

11:30A.M.～2:30P.M.

5:30P.M.～9:30P.M.

-
- ◆◆◆
- | | | | |
|---|--|---------|--------|
| 1 | 天重 (小鉢,味噌汁,香の物)
Tempura on Rice (small dish, miso soup, Japanese pickles) | 天ぷら 天芝 | ¥4,500 |
| 2 | うな重 (小鉢二種,肝吸い,デザート)
Boiled Eel on Rice (two small dishes, soup, dessert) | 日本料理 芝桜 | ¥6,000 |
| 3 | 三元豚のカツ重 (小鉢,味噌汁,香の物,フルーツ)
Pork Cutlet Rice Bowl (small dish, miso soup, Japanese pickles, Fruits) | 日本料理 芝桜 | ¥4,000 |

寿司 濱芝

Sushi

11:30A.M.～2:30P.M.

5:30P.M.～9:30P.M.

-
- ◆◆◆
- | | | |
|---|---|--------|
| 4 | 寿司盛り合わせ8種 (味噌汁)
Eight kinds of Assorted Sushi (with miso soup) | ¥6,500 |
| 5 | 寿司盛り合わせ10種 (味噌汁)
Ten kinds of Assorted Sushi (with miso soup) | ¥7,500 |
| 6 | 濱芝セット (小鉢,刺身盛り,握り寿司8種,巻物1本,味噌汁,フルーツ)
HAMASHIBA Set
(small dish, sashimi, eight kinds of sushi, one sushi-roll, miso soup and fruit) | ¥9,000 |



1. Tempura on Rice
天妇罗饭



3. Pork Cutlet Rice Bowl
炸猪排饭



5. Ten kinds of Assorted Sushi
十种寿司拼盘

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。

Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

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 V G N | ¥3,000 |
| | Assorted Fruit | | |
| 2 | メロン (1/6) | V V G N | ¥1,800 |
| | Melon (one-sixth) | | |
| 3 | パパイヤ (1/2) | V V G N | ¥1,300 |
| | Papaya (one-half) | | |
| 4 | グレープフルーツ (1/2) | V V G N | ¥600 |
| | Grapefruit (one-half) | | |
| 5 | ケーキ各種 | ※こちらは11:00A.M.からの提供となります。 | ¥1,200 |
| | Cake of the Day | This will be Provided from 11:00A.M. | |
| 6 | アイスクリーム(バニラ, チョコレート) または シヤーベット(マンゴー, ストロベリー) | | 各 ¥900 |
| | Ice Cream (Vanilla, Chocolate) or Sherbet (Mango, Strawberry) | | |

ソフトドリンク

Soft Drinks

6:00A.M.～11:00P.M.



- | | | | |
|----|--|--|--------|
| 7 | フレッシュオレンジジュース | | ¥1,900 |
| | ※オーダーを受けてから作る搾りたてのジュース | | |
| | Fresh Orange Juice (Please enjoy freshly squeezed juice made to order) | | |
| 8 | 温州みかんジュース(和歌山県産 果汁100%ストレートジュース) | | ¥1,500 |
| | Mandarin Orange Juice (100% Pure Fruit Juice in Wakayama Prefecture) | | |
| 9 | 果汁100%ジュース (オレンジ, グレープフルーツ) | | ¥1,000 |
| | 100% Juice (Orange, Grapefruit) | | |
| 10 | アップルジュース, トマトジュース | | ¥1,000 |
| | Apple Juice, Tomato Juice | | |
| 11 | コーラ, コーラゼロ, ジンジャーエール, ウーロン茶, 日本茶 | | ¥1,000 |
| | Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale, Oolong Tea, Green Tea | | |
| 12 | ペリエ (330ml) | | ¥1,000 |
| | Perrier | | |
| 13 | サンペレグリーノ (500ml) | | ¥1,200 |
| | San Pellegrino | | |
| 14 | コーヒー, 紅茶, カフェ・オ・レ, カモミール | | ¥1,200 |
| | Coffee, Tea, Café au Lait, Chamomile ※Pot Service | | |
| 15 | ノンアルコール ビールテイスト飲料 (334ml) | | ¥1,300 |
| | Non-Alcoholic Beer | | |
| 16 | かちわり氷 | | ¥600 |
| | Cracked Ices | | |

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。

Menu items and ingredients are subject to change depending on supply conditions.

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

お飲みもの

Beverages

6:00A.M.～11:00P.M.



◆ ビール,日本酒,焼酎 ◆

Japanese Beer, Sake, Shou-Chu

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | 国産ビール(小瓶) アサヒ,キリン,サッポロ,サントリー
Japanese Domestice Beer (Small Bottle) Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory | ¥1,450 |
| 2 | 日本酒 瀬祭45 純米大吟醸(山口)300ml
Japanese Sake DASSAI 45 Junmai Daiginjo (Yamaguchi) | ¥3,800 |
| 3 | 日本酒 あさ開 純米酒(岩手)180ml
Japanese Sake ASABIRAKI Junmai Sake (Iwate) | ¥1,600 |
| 4 | 麦焼酎 一粒の麦(鹿児島)60ml
Barley Shou-Chu HITOTUBUNOMUGI (Kagoshima) | ¥1,400 |
| 5 | 芋焼酎 赤兎馬(鹿児島)60ml
Sweet Potatoes Shou-Chu SEKITOBA (Kagoshima) | ¥1,500 |

◆ ウイスキー ◆

Japanese Whisky & Whisky

- | | | Bottle | Glass |
|---|---|---------------------|-----------------------|
| 6 | サントリー山崎12年
Japanese Whisky Santory YAMAZAKI 12 years | ¥60,000
700ml | ¥4,200
Single/45ml |
| 7 | 竹鶴ピュアモルト
Japanese Whisky TAKETSURU Pure Malt | ¥30,000
700ml | ¥2,200
Single/45ml |
| 8 | ジャックダニエル
Jack Daniels | ¥5,000
1/4 200ml | ¥1,550
Single/45ml |



※Bottleには、ミネラルウォーター または ソーダが2本付きます。
Quarter bottle comes with 2 bottles of mineral water or soda.

◆ カクテル ◆

Cocktails

- | | | |
|----|--|----------|
| 9 | ジントニック ・ ジンライム
Gin and Tonic ・ Gin Lime | 各 ¥1,400 |
| 10 | ウォッカトニック
Vodka Tonic | ¥1,400 |
| 11 | モスコミュール
Moscow Mule (Vodka. Ginger Ale. Lime Juice) | ¥1,400 |
| 12 | カンパリ(ソーダ ・ オレンジ ・ グレープフルーツ)
Campari (Soda ・ Orange ・ Grapefruits) | 各 ¥1,400 |
| 13 | カシス(ソーダ ・ オレンジ ・ グレープフルーツ)
Cassis (Soda ・ Orange ・ Grapefruits) | 各 ¥1,400 |

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。
Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

インルームダイニング ワインリスト

In-Room Dining Wine List



6:00A.M.～11:00P.M.

Champagne

シャンパーニュ

750ml

N V Laurent-Perrier La Cuvée
ローラン ペリエ ラ キュベ

¥15,000

「フレッシュ&エレガンス」が洗練された辛口に表現されています。
上質な一番搾りの果汁を丁寧に仕込み、シャルドネ中心のブレンドによる
ピュアで張りのある酸味とクリーミーな泡立ちが食欲を掻き立てます。



N V Louis Roederer Collection
ルイ ロデレール コレクション

¥20,000

洗練された香りと、心地よい酸味ときめ細かい泡立ちが広がる優雅な味わいの辛口です。

N V Perrier-Jouët Blason Rosé
ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ

¥22,000

ラズベリーの様な赤い果実のニュアンスに、微かにプリオッシュの香りが漂います。
やさしい酸味が広がるふくよかな辛口ロゼです。



White Wine

白ワイン

750ml

Chablis 1er Cru Mont de Milieu
シャブリ プルミエ クリュ モンド ミリュウ

Bourgogne / France ¥13,500

フランス ブルゴーニュ シャブリ

蜜入りのリンゴの様な果実の香りに、ミネラル感とクリーミーなニュアンスが加わる優雅な香りが広がります。
心地よい豊かな酸味に程よい厚みと奥行きを感じる辛口です。

Chorey Les Beaune

Bourgogne / France ¥22,000

シヨレイレ ボーヌ

フランス ブルゴーニュ コートド ボーヌ

熟したリンゴのニュアンスに、ハチミツの様な香りが広がります。
豊かな酸味に厚みと奥行きのあるボディが加わる辛口のシャルドネです。

SUNTORY FROM FARM TSUGARU Sauvignon Blanc
サントリーフロンファーム 津軽ソーヴィニヨンブラン

Aomori Tsugaru / Japan ¥12,000

日本 青森

青リンゴや甘く熟したグレープフルーツなどの柑橘類を思わせる心地よい酸味。
ほのかな甘さとさわやか辛口白ワインです。



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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.

インルームダイニング ワインリスト

In-Room Dining Wine List

6:00A.M.～11:00P.M.

Red Wine

赤ワイン

750ml

Château Larrivau

シャトー ラリヴォー

Haut Médoc / France

フランス ボルドー オーメドック

¥11,000

微かな甘味に、ほど良く練れた丸みのある酸味とキメ細かいタンニンが調和したミディアムボディです。

Kenwood Vineyard Jack London Cabernet Sauvignon

ケンウッド ヴィンヤーズ ジャック ロンドン カベルネ ソーヴィニヨン

Sonoma Mountain / USA

カリフォルニア ソノマ マウンテン

¥12,000

凝縮した黒い果実のニュアンスにベイキングスパイスのタッチが加わります。厚みのあるフルボディの赤ワイン

PHI Single Vineyard Pinot Noir

ファイ シングル・ヴィンヤードピノ・ノワール

YarraValley / Australia

オーストラリア ヤラヴァレー

¥18,000

やや明るい綺麗なルビーの色調。豊かな赤い果実の香りにダークフルーツのアロマが感じられます。

優雅な味わい、優しくてふっくらした上質なタンニン、スパイスを感じる愛らしい味わいのミディアムボディのワインです。



375ml bottle

ハーフボトル

Champagne

シャンパーニュ

375ml

N V Bollinger Special Cuvee

ボランジェ スペシャル キュベ

Champagne / France

フランス シャンパーニュ

¥12,800

N V Piper Heidsieck Brut

パイパーエドシック ブリュット

¥8,000



White Wine

白ワイン

Chablis

シャブリ

Bourgogne / France

フランス シャブリ

¥5,500

Red Wine

赤ワイン

Les Filefs de Lagrange

レ フィエフ ド ラグランジュ

Haut Médoc Saint Julien / France

フランス ボルドー オーメドック サンジュリアン

¥8,200

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。

Prices include consumption tax. An 18% service charge will be added at checkout.