

# In Room Dining Menu

## インルームダイニングメニュー

ご朝食メニュー Breakfast 7:00A.M.～10:00A.M.

ご昼食&ご夕食メニュー Lunch & Dinner 10:00A.M.～10:00P.M.

お夜食メニュー① Midnight① 10:00 P.M.～ 1:00A.M.

お夜食メニュー② Midnight② 1:00A.M.～ 7:00A.M.

\*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※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。

\*Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

※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(15%)を加算させていただきます。

\*Only Japanese rice is used in this restaurant.

※当店では国産米を使用しております。

\*Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients

(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 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.

※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・飲み物の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。

\*All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

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



えび  
Shrimp  
새우  
虾  
蝦



かに  
Crab  
게  
蟹  
蟹



小麦  
Wheat  
밀  
小麦  
小麥



そば  
Buckwheat  
메밀  
荞麦  
蕎麥



卵  
Egg  
계란  
蛋  
蛋



乳  
Milk  
우유  
奶  
奶



落花生  
Peanut  
땅콩  
花生  
花生

# Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

## Continental Breakfast

コンチネンタルブレックファスト

¥3,500

ジュース

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・ベジタブルミックス

Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Mixed vegetable)

ミルク

牛乳・低脂肪・豆乳

Milk (Whole milk, Low-fat milk, Soy milk)

ベーカリー盛り合わせ

クロワッサン・ブリオッシュ・ヴィエノワズリー・トースト

Assorted breads

フルーツ

フルーツ

Fruit

コーヒー・紅茶

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

# Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

## American Breakfast アメリカンブレックファスト

¥4,500

### ジュース

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・ベジタブルミックス  
Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Mixed vegetable)

### ミルク

牛乳・低脂肪・豆乳  
Milk (Whole milk, Low-fat milk, Soy milk)

### ベーカリー盛り合わせ

クロワッサン・ブリオッシュ・ヴィエノワズリー・トースト  
Assorted breads

### 卵料理

フライドエッグ・ポーチドエッグ・オムレツ  
スクランブルエッグ・ボイルドエッグから 1 つお選びください  
※オムレツは種類をお選びください  
(プレーン・ハム・チーズ・オニオン・トマト・ハーブ)  
Choice of Egg-Fried, Poached, Omelets, Scrambled or Boiled  
※ Choice of Omelets (Plain, Ham, Cheese, Onion, Tomato or Herb)

### サイドミート

ベーコン・ハム・ポークソーセージ・チキンソーセージ  
サイドミートを 1 つお選びください  
Choice of side meat (Bacon, Ham, Pork sausage or Chicken sausage)

### フルーツ

フルーツ  
Fruit

### ヨーグルト

ヨーグルト  
Yogurt

### コーヒー・紅茶

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

# Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

## Vegetarian Breakfast

ベジタリアンブレックファスト

¥3,500

ジュース

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・ベジタブルミックス

Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Mixed vegetable)

豆乳

Soy milk

サラダ

スーパーフードサラダ (キヌア、ワイルドライス) グレープシードドレッシング

Super food salad (Quinoa, Wild rice) with grape seed dressing

スープ

ポテトと豆乳のポタージュ

Potage of potatoes and soy milk

フルーツ

フルーツマチェドニア チアシードと甘みを抑えた自家製シロップで

Macedonia fruits salad with chia seeds and hotel made syrup

コーヒー・ハーブティー

コーヒーまたはハーブティー

Coffee or Herb Tea

# Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

## Japanese Breakfast

和朝食

¥4,500

小鉢

Appetizer

釜揚げしらすと青菜お浸し 夏草花 ズワイ蟹と湯葉豆腐 白胡麻ソース  
セルフィーユ 出汁巻き玉子 生雲丹 鱈子餡掛け 木の芽梅干し

煮物

Simmered dish

和牛肉豆腐 タラバ蟹 白滝 玉葱 貝割れ菜 柚子

焼物

Grilled Fish

鮭塩焼き 白蒲鉾 隠元豆揚げ浸し 車海老キムチ漬け レモン

海苔

Nori seaweed

焼き海苔

ご飯

Rice

南魚沼産こしひかり

味噌汁

Miso soup

江戸甘味噌合わせ味噌

漬物

Pickles

大根 胡瓜 長芋

フルーツ

Fruit

フルーツ

コーヒー・紅茶

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

# Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

ジュース (オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・ベジタブルミックス) Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Mixed vegetable)	¥850
ミルク (牛乳・低脂肪・豆乳) Milk (Whole milk, Low-fat milk, Soy milk)	¥700
ベーカリー3種 (クロワッサン・ブリオッシュ・ヴィエノワズリー) 3 kinds of assorted breads	¥800
ベーカリー5種 (クロワッサン・ブリオッシュ・ヴィエノワズリー・トースト) 5 kinds of assorted breads	¥1,300
トースト Toast	¥600
シリアル (コーンフレーク・オールブラン・玄米フレーク・ミューズリーから1つ) ミルクは牛乳・低脂肪・豆乳から1つ Choice of Cereal (Corn, All-bran, Brown rice or Musli) Choice of milk (Whole milk, low-fat milk, or soy milk)	¥850
ヨーグルト プレーンヨーグルトまたは低脂肪ヨーグルトフルーツ&はちみつ添え Yogurt (Plain or Low-fat with fruits and honey)	¥900

# Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

コンビネーションサラダ ¥1,800

Combination salad

ドレッシングをお選びください

- ・シェリービネガーのドレッシング ・胡麻ドレッシング
- ・セロリソルトとマスタードのドレッシング ・ゆず醤油ドレッシング
- ・フレンチドレッシング

Please choose the dressing from below

Sherry vinegar / Celery salt and mustard / Sesame / Yuzu soy sauce / French

卵料理

(フライドエッグ・ポーチドエッグ・ボイルドエッグ・スクランブルエッグから1つ) ¥1,600

Choice of egg (Fried, Poached, Boiled or Scrambled)

オムレツ

(プレーン・ハム・チーズ・ハーブ・オニオン・トマトからお選びください) ¥1,900

Choice of omelet (Plain, Ham, Cheese, Herb, Onion or Tomato)

※卵料理・オムレツにはすべてサイドミートが付きます

(ベーコン・ハム・ポークソーセージ・チキンソーセージから1つ)

Choice of side meat (Bacon, Ham, Pork sausage or Chicken sausage)

温野菜

¥1,500

Warm vegetables

フレンチトースト 3種の味わいで

・ローストバナナとレーズン・ジャンボンブランとコンテチーズ・フレッシュベリー ¥2,500

French toast 3 types of taste

・Roasted banana and Raisins ・Cooked ham and comte cheese ・Fresh berries

フルーツ盛り合わせ

¥2,500

Assorted Fruits

ハーフグレープフルーツ

¥700

Grapefruit (1/2)

ハーフマンゴー

¥1,200

Mango (1/2)

# Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

## オードヴル ～Hors d'oeuvre～

自家製スモークサーモン 季節の野菜を添えて Hotel made smoked salmon with vegetables	¥2,800
フルーツトマトと小江戸川越のざる豆腐カプレーゼ仕立て Fruit tomato and tofu caprese style	¥1,800
2種のオリーブとドライトマト 2 kinds of olives and dried tomatoes	¥1,000
彩り野菜のピクルスとマッシュルームのギリシア風マリネ Marinated mushrooms with pickles	¥1,500
生ハムとドライソーセージの盛り合わせ Assorted prosciutto and dried sausage	¥3,200
バスク豚のパテ スペイン産甘唐辛子ギンディリヤスを添えて Pork pate with guindillas	¥3,000
チーズ盛り合わせとドライフルーツ Assorted cheese and dried fruits	¥2,800
イタリア産キャビアメルバトーストとコンディメント Italian caviar with melba toast	¥18,000



# Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

## サラダ ~Salad~

グリーンベジタブルサラダ ¥1,300  
Green vegetable salad with green mustard dressing  
・グリーンマスタードドレッシング

コンビネーションサラダ ¥1,800  
Combination salad  
ドレッシングをお選びください  
・シェリービネガーのドレッシング ・胡麻ドレッシング  
・セロリソルトとマスタードのドレッシング ・ゆず醤油ドレッシング  
・フレンチドレッシング

Please choose the dressing from below  
Sherry vinegar / Celery salt and mustard / Sesame / Yuzu soy sauce / French

## 肉料理・魚料理 ~Meat・Fish~

本日の鮮魚のココット 温野菜添え ¥3,500  
Today's fresh fish with warm vegetables

帆立貝ときのこのソテー トマトと香草のソース ¥2,600  
Sauteed scallop and mushrooms with tomato and herb sauce

静岡産富士鶏のグリル 温野菜添え ハニーマスタードソース ¥3,500  
Grilled chicken with warm vegetables with honey mustard sauce

オーストラリア産仔羊肉背肉のソテー 温野菜添え マスタードソース ¥4,500  
Roasted lamb chops with warm vegetables with mustard sauce

オーストラリア産牛フィレステーキ(150g) 温野菜添え 赤ワインソース ¥4,000  
Australian beef tenderloin steak 150g with warm vegetables with red wine sauce

黒毛和牛サーロインステーキ(150g) 温野菜添え 赤ワインソース ¥9,500  
Kuroge Wagyu beef sirloin steak 150g with warm vegetables with red wine sauce

黒毛和牛フィレステーキ(100g) 温野菜添え 赤ワインソース ¥10,000  
Kuroge Wagyu beef tenderloin steak 100g with warm vegetables with red wine sauce

# Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

## ピッツァ・パスタ ～Pizza・Pasta～

ピッツァ クワトロフロマッジオ Pizza Quattro Formaggio	¥2,600
ピッツァ マルゲリータ Pizza Margherita	¥2,000
リングイーネ ズワイガニのトマトクリームソース Linguini snow crab tomato cream sauce	¥2,800
タリアテッレ 鴨肉のボロネーゼ Tagliatelle duck bolognese	¥2,500
ペンネ 無漂白マッシュルームとベーコンのアラビアータ Penne Arrabiata with mushroom and bacon	¥2,300

## サンドウィッチ・バーガー ～Sandwich・Burger～

クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え Clubhouse sandwich with French fries	¥2,400
ビーフステーキサンドウィッチ フレンチフライ添え Beef steak sandwich with French fries	¥3,800
ギャラリーチーズバーガー (2種のチーズ) フレンチフライ添え Gallery cheese burger (2 types of cheese) with French fries	¥2,800
黒毛和牛バーガー フレンチフライ添え Kuroge Wagyu burger with French fries	¥4,200

# Lunch & Dinner

11:30 A.M.-9:30 P.M.

## 和食 ~Japanese Food~

■握り寿司	Nigiri Sushi Set	¥10,000
握り 10 貫	Nigiri Sushi 10 pieces とろ、赤身、白身昆布締め、光物、車海老、烏賊、煮アワビ、いくら、 うに、アナゴ Fatty Tuna, Tuna, White Fish Preserved in Kelp, Silver Fish, Prawn, Squid, Abalone, Salmon Roe, Sea Urchin and Conger Eel	
巻物	Rolled Sushi 鉄火巻 3 切れ、かっぱ巻 3 切れ Tuna roll 3 pieces, Cucumber roll 3 pieces	
味噌汁	Miso soup	
小鉢	Small appetizer	
■三段弁当	Three stacked BENTO box	¥10,000
上段	Upper 和牛ロースステーキ、焼き帆立貝、焼き野菜 Wagyu beef steak, Grilled scallop, Grilled vegetables	
中段	Middle 魚塩焼き、車海老キムチ漬け、タラバ蟹湯葉揚げ、玉子焼き、 蒲鉾しらす有馬煮 Grilled fish, Prawn with Kimchi, Fried crab, Rolled omelets, Kamaboko and Boiled baby sardine	
下段	Lower 握り寿司 3 貫 巻物 1 種 Nigiri sushi 3 pieces, Rolled sushi	
天ぷら	Tempura	
味噌汁	Miso soup	
小鉢	Small appetizer	
フルーツ	Fruit	

※こちらのメニューのご注文は 11:30A.M. から承ります。  
(ラストオーダー9:30P.M.)

This dish can be ordered between 11:30A.M. to 9:30P.M.

# Lunch & Dinner

11:30 A.M.-9:30P.M.

## 和食 ～Japanese Food～

■和牛ステーキ重膳	Wagyu beef steak over rice set	¥6,000
和牛ステーキ重	Wagyu beef steak over rice	
サラダ	Salad	
鮪の山掛け	Tuna Sashimi with grated yam	
味噌汁	Miso soup	
香の物	Pickled	
フルーツ	Fruit	
■うなぎ重膳	Grilled eel over rice set	¥7,000
うなぎ重 (国産うなぎ)	Grilled eel over rice	
サラダ	Salad	
鮪の山掛け	Tuna Sashimi with grated yam	
吸物	Soup	
香の物	Pickled	
フルーツ	Fruit	

※こちらのメニューのご注文は 11:30A.M. から承ります。  
(ラストオーダー9:30P.M.)

This dish can be ordered between 11:30A.M. to 9:30P.M.

# Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

## フルーツ ～Fruit～

フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥2,500
------------------------------	--------

## デザート ～Dessert～

アップル克蘭ブルパイ Apple crumbled pie	¥1,200
----------------------------------	--------

ティラミスのベリーフルーツ添え Tiramisu with berry fruits	¥1,200
---	--------

小菓子盛合せ Assorted small confectionery	¥1,000
--	--------

# Midnight①

10:00 P.M.-1:00 A.M.

## オードヴル ～Hors d'oeuvre～

自家製スモークサーモン 季節の野菜を添えて Hotel made smoked salmon with vegetables	¥2,800
2種のオリーブとドライトマト 2 kinds of olives and dried tomatoes	¥1,000
彩り野菜のピクルスとマッシュルームのギリシア風マリネ Marinated mushrooms with pickles	¥1,500
生ハムとドライソーセージの盛り合わせ Assorted prosciutto and dried sausage	¥3,200
チーズ盛り合わせとドライフルーツ Assorted cheese and dried fruits	¥2,800

## サラダ ～Salad～

グリーンベジタブルサラダ Green vegetable salad with green mustard dressing ・グリーンマスタードドレッシング	¥1,300
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 ・シェリービネガーのドレッシング ・胡麻ドレッシング ・セロリソルトとマスタードのドレッシング ・ゆず醤油ドレッシング ・フレンチドレッシング	¥1,800

Please choose the dressing from below  
Sherry vinegar / Celery salt and mustard / Sesame / Yuzu soy sauce / French

# Midnight①

10:00 P.M.-1:00 A.M.

## 肉料理・魚料理 ～Meat・Fish～

帆立貝ときのこのソテー トマトと香草のソース ￥2,600  
Sauteed scallop and mushrooms with tomato and herb sauce

オーストラリア産牛フィレステーキ(150g) 温野菜添え 赤ワインソース ￥4,000  
Australian beef tenderloin steak 150g with warm vegetables with red wine sauce

## パスタ ～Pasta～

タリアテッレ 鴨肉のボロネーゼ ￥2,500  
Tagliatelle duck bolognese

## サンドウィッチ・バーガー ～Sandwich・Burger～

ビーフステーキサンドウィッチ フレンチフライ添え ￥3,800  
Beef steak sandwich with French fries

ギャラリーチーズバーガー (2種のチーズ) フレンチフライ添え ￥2,800  
Gallery cheese burger (2 types of cheese) with French fries

黒毛和牛バーガー フレンチフライ添え ￥4,200  
Kuroge Wagyu burger with French fries

## お夜食 ～Late-night snacks～

焼きおにぎり(2個・お新香付き) ￥1,400  
Grilled rice ball "ONIGIRI" (2 pieces, Miso soup, Pickles)

きつねうどん ￥1,800  
UDON (Japanese noodle)

ビーフカレーライス ￥2,800  
Beef curry and rice

## Midnight②

1:00 A.M.-7:00 A.M.

### お夜食 ～Late-night snacks～

焼きおにぎり(2個 味噌汁、お新香付き) Grilled rice ball "ONIGIRI" (2 pieces, Miso soup, Pickles)	¥1,400
きつねうどん UDON (Japanese noodle)	¥1,800
ビーフカレーライス Beef curry and rice	¥2,800
ナイトスモールピッツァ Night Small Pizza	¥1,800
ホットサンドウィッチ Hot sandwich	¥2,000