

In Room Dining

Breakfast	朝食	6:00A.M. - 10:00A.M.
Lunch & Dinner	ランチ&ディナー	10:00A.M. - 10:00P.M.
Late Night ①	夜食①	10:00P.M. - 1:00A.M.
Late Night ②	夜食②	1:00A.M. - 6:00A.M.

食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場等における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。

お客様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、お客様によるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 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事ができません。
2. 当社のアレルゲン情報は、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。
3. お客様へ安全なお料理・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。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

※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(18%)を加算させていただきます。

※食材(米、牛肉など)の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

※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。



※ヴィーガン対応メニュー

VEGAN

Food Allergy Response Policy

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.

*The price includes the consumption tax. An additional 18% will be added for the service charge.

*Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

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



*This mark means menu for vegan.

VEGAN

Breakfast

6:00 A.M.-10:00 A.M.

Continental Breakfast

コンチネンタルブレックファスト

¥4,700

ドリンク

温州みかん、グレープフルーツ、アップル、トマト、ベジタブルミックス、
牛乳、豆乳、スムージー

※ふたつお選びください

Choose two drinks

Mandarin orange, grapefruit, apple, tomato, mixed vegetable, whole milk, soymilk, smoothie

ベーカリー盛り合わせ

クロワッサン、ブリオッシュ、トースト

Assorted breads

フルーツ

Fruit

ヨーグルト

Yogurt

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

¥5,800

ドリンク

温州みかん、グレープフルーツ、アップル、トマト、ベジタブルミックス、
牛乳、豆乳、スムージー

※ふたつお選びください

Choose two drinks

Mandarin orange, grapefruit, apple, tomato, mixed vegetable, whole milk, soymilk, smoothie

ベーカリー盛り合わせ

クロワッサン、ブリオッシュ、トースト

Assorted breads

卵料理

フライ・ポーチ・スクランブル・ボイル・エッグベネディクト・
ほうれん草とキノコのオムレツ・アボカドとトマトとオニオンのホワイトオムレツ
※ひとつお選びください
Choice of Egg (Fried, Poached, Scrambled, Boiled, Eggs benedict,
Spinach and mushroom omelette, Avocado tomato and onion white omelette)

サイドミートと温野菜

ベーコン・クリスピーベーコン・ポークソーセージ・チキンソーセージ

※ひとつお選びください

Choice of Side meat (Bacon, Crispy bacon, Pork sausage, Chicken sausage)

フルーツ

Fruit

ヨーグルト

Yogurt

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

Breakfast

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

Japanese Breakfast

和朝食

¥5,800

小鉢 Appetizer

香の物、出汁巻き玉子、煮物など

焼魚 Grilled fish

海苔 Nori seaweed

ご飯 Rice

味噌汁 Miso soup

フルーツ Fruit

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

Breakfast

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

温州みかんジュース	¥2,000
Mandarin orange juice	
ヘルシーフルーツスムージー	¥3,200
Healthy fruit smoothie	
ヘルシーベジタブルスムージー	¥3,200
Healthy vegetable smoothie	
ソフトドリンク	¥1,300
(グレープフルーツ・アップル・トマト・ベジタブルミックス)	
Soft drink (Grapefruit, Apple, Tomato, Mixed vegetable)	
ミルク (牛乳・豆乳)	¥1,100
Milk (Whole milk, soymilk)	
ベーカリー 3 種	¥1,000
(クロワッサン、ブリオッシュ、トースト)	
3 kinds of assorted breads	
トースト 2 枚	¥650
Toast 2 pieces	
コーンフレーク / オールブラン / グラノーラ	¥1,200
※ミルクは牛乳・豆乳からお選びください	
Corn flakes / All-Bran / Granola	
Choice of Milk (Whole milk, soymilk)	
ヨーグルト フルーツとちみつ添え	¥1,200
Yogurt with fruits and honey	
卵料理 サイドミートと温野菜添え	¥2,200
Egg dishes with side meat and warm vegetables	
(フライ・ポーチ・スクランブル・ボイル・エッグベネディクト・オムレツ)	
(ベーコン・クリスピーベーコン・ポークソーセージ・チキンソーセージ)	
※ひとつずつお選びください	
Choice of Egg (Fried, Poached, Scrambled, Boiled, Eggs benedict, Omelette)	
Choice of Side meat (Bacon, Crispy bacon, Pork sausage, Chicken sausage)	

Lunch & Dinner

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

 ドライトマトとオリーブ	¥1,500
VEGAN Dried tomato and olive	
 野菜のピクルス	¥1,300
VEGAN Vegetables pickles	
 ガーデンサラダ (シェリービネガー・レモンオリーブ)	¥2,200
VEGAN Garden salad	
Choice of Dressing (Sherry vinegar, Lemon olive)	
追加トッピング (スモークサーモンまたはチキンまたはベーコン)	+ ¥1,000
Additional topping (smoked salmon, chicken or bacon)	
自家製スモークサーモン クリームチーズ添え	¥3,800
Hotel-made smoked salmon with cream cheese	
チーズの盛り合わせとドライフルーツ	¥4,000
Assorted cheese and dried fruits	
東京ビーフの生ハム	¥4,500
Dry-cured ham of Tokyo beef	
ミートパテと野菜のピクルス	¥5,000
Meat pate and vegetables pickles	
 フルーツトマトとソイチーズのカプレーゼ	¥2,800
VEGAN Fruits tomato and soy cheese caprese	
本日のスープ	¥2,000
Today's soup	
ミネストローネスープ	¥2,000
Minestrone soup	
 野菜だけで作ったベジタブルスープ	¥2,000
VEGAN Vegetables soup	

Lunch & Dinner

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

 VEGAN	ジャンボマッシュルームのオーブン焼き スパイス香るジュ Grilled Jumbo mushroom spicy sauce	¥ 3,200
	本日の魚料理 温野菜添え Today's fish with warm vegetables	¥ 4,500
	静岡産 富士鶏のグリル 温野菜添え マスタードソース Grilled chicken with warm vegetables with mustard sauce	¥ 4,500
	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 Australian beef tenderloin steak 150g with warm vegetables with red wine sauce	¥ 8,000
	和牛フィレステーキ 150g 温野菜添え 赤ワインソース Wagyu beef tenderloin steak 150g with warm vegetables with red wine sauce	¥ 18,000
	パン (2切れ) Bread (2 pieces)	¥ 500
	ピッツア クアトロフォルマッジオ Pizza quattro formaggi	¥ 3,500
 VEGAN	ピッツア マリナーラ Pizza marinara	¥ 3,000
	ピッツア トリュフ ビスマルク Pizza truffle Bismarck	¥ 5,300
	タリアテッレ 牛肉とモッツァレラチーズのボロネーゼ Tagliatelle beef Bolognese with mozzarella	¥ 3,200
 VEGAN	スパゲッティ アラビアータ風 Spaghetti arrabbiata style	¥ 3,200
	リングイネ 濃厚なウニクリームと熊本県八代産トマト Linguine Sea Urchin Cream and Tomato from Yatsushiro	¥ 3,800

Lunch & Dinner

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

 VEGAN	トリュフ風味のフレンチフライ French fries truffle flavor	¥1,900
	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	¥3,500
 VEGAN	ヴィーガーデンバーガー [®] Vegan burger with French fries	¥3,500
	黒毛和牛バーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え Kuroge Wagyu burger with French fries truffle flavor	¥5,300
	黒毛和牛ステーキサンド トリュフ風味のフレンチフライ添え Kuroge Wagyu steak sandwich with French fries truffle flavor	¥10,000
 VEGAN	フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥3,800
	ジェラート (バニラ・チョコレート) Gelato (vanilla, chocolate)	¥1,200
	ホテル マリア クリストイーナ チーズケーキ from バスク Hotel Maria Cristina cheese cake from Basque Region	¥2,500

和食 ~Japanese Food~

12:00NOON-9:30P.M.

■お食事セット（白飯、味噌汁、香の物）	¥1,500
Steamed rice set (Steamed rice, miso soup, Japanese pickles)	
■冷製稻庭うどん（つけ出汁、薑味、小鉢、デザート）	¥2,500
Cold Japanese noodles Udon (Dipping sauce, condiment, small dish, dessert)	
■鶏もも唐揚げ 葱味甘酢あんかけ	¥3,000
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce	
■フィレとんかつ	¥4,000
TONKATSU, pork fillet cutlet	
■フィレかつ丼（味噌汁、香の物、小鉢、デザート）	¥4,800
KATSUDON, pork fillet cutlet rice bowl (Miso soup, Japanese pickles, small dish, dessert)	
■和牛ステーキ重（味噌汁、香の物、小鉢、サラダ、デザート）	¥7,500
Wagyu beef steak over rice set (Miso soup, Japanese pickles, small dish, salad, dessert)	
■うな重（味噌汁、香の物、小鉢、デザート）	¥9,000
Grilled eel over rice set (Miso soup, Japanese pickles, small dish, dessert)	

寿司 ~Sushi~

5:00P.M.-9:30P.M.

■ちらし寿司（味噌汁、小鉢、デザート）	¥7,000
Chirashi sushi set (Miso soup, small dish, dessert)	
■握り寿司（握り10貫、巻物6切れ、味噌汁、小鉢、デザート）	¥11,300
Nigiri sushi set (Nigiri sushi 10 pieces, rolled sushi 6 pieces, miso soup, small dish, dessert)	
大トロ、中トロ、白身、光り物、えび、いか、いくら、貝、穴子、雲丹、かつば3切れ、鉄火3切れ	
Fatty tuna, medium fatty tuna, white fish, prawn, squid, salmon roe, shellfish, conger eel, sea urchin, cucumber roll, tuna roll	

Late Night ①

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

自家製スモークサーモン クリームチーズ添え Hotel-made smoked salmon with cream cheese	¥ 3,800
 ガーデンサラダ シエリービネガードレッシング VEGAN Garden salad with sherry vinegar dressing	¥ 2,200
チーズの盛り合わせとドライフルーツ Assorted cheese and dried fruits	¥ 4,000
 トリュフ風味のフレンチフライ VEGAN French fries truffle flavor	¥ 1,900
クラブハウスサンドwich フレンチフライ添え Clubhouse sandwich with French fries	¥ 3,500
黒毛和牛バーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え Kuroge Wagyu burger with French fries truffle flavor	¥ 5,300
ピッツア クワトロフォルマッジ Pizza quattro formaggi	¥ 3,500
タリアテッレ 牛肉とモツツアレラチーズのボロネーゼ Tagliatelle beef Bolognese with mozzarella	¥ 3,200
本日の魚料理 溫野菜添え Today's fish with warm vegetables	¥ 4,500
オーストラリア産牛フィレステーキ 150g 溫野菜添え 赤ワインソース Australian beef tenderloin steak 150g with warm vegetables with red wine sauce	¥ 8,000
和牛フィレステーキ 150g 溫野菜添え 赤ワインソース Wagyu beef tenderloin steak 150g with warm vegetables with red wine sauce	¥ 18,000
 フルーツ盛り合わせ VEGAN Assorted fruits	¥ 3,800

Late Night ②

1:00A.M.-6:00A.M.

自家製スモークサーモン クリームチーズ添え Hotel-made smoked salmon with cream cheese	¥ 3,800
 ガーデンサラダ シェリービネガードレッシング VEGAN Garden salad with sherry vinegar dressing	¥ 2,200
チーズの盛り合わせとドライフルーツ Assorted cheese and dried fruits	¥ 4,000
ポルチーニのリゾット ミニサラダ付き Porcini risotto with small salad	¥ 2,800
スパゲティ ボロネーゼ ミニサラダ付き Spaghetti Bolognese with small salad	¥ 3,000
タリアテッレ カルボナーラ ミニサラダ付き Tagliatelle carbonara with small salad	¥ 3,000
きつねうどん Hot Japanese noodles Udon	¥ 2,000
ビーフカレーライス ミニサラダ付き Beef curry and rice with small salad	¥ 3,500
ナイト スモール ピッツァ マルゲリータ Night small pizza Margherita	¥ 2,600
ナイト スモール ピッツァ 4種のチーズ Night small pizza 4 kinds of cheese	¥ 2,900
 フルーツ盛り合わせ VEGAN Assorted fruits	¥ 3,800