

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。

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。
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。



VEGAN

※ヴィーガン対応メニュー

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.



VEGAN

*This mark means menu for 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 Mandarin orange juice	¥ 2,000
ヘルシーフルーツスムージー Healthy fruit smoothie	¥ 3,200
ヘルシーベジタブルスムージー Healthy vegetable smoothie	¥ 3,200
ソフトドリンク (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)	¥ 1,300
ミルク (牛乳・豆乳) Milk (Whole milk, soymilk)	¥ 1,100
ベーカリー 3 種 (クロワッサン、ブリオッシュ、トースト) 3 kinds of assorted breads	¥ 1,000
トースト 2 枚 Toast 2 pieces	¥ 650
コーンフレーク / オールブラン / グラノーラ ※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)	¥ 1,200
ヨーグルト フルーツとはちみつ添え Yogurt with fruits and honey	¥ 1,200
卵料理 サイドミートと温野菜添え 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)	¥ 2,200

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プン焼き 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
	ピッツァ クアトロフォルマッジオ Pizza quattro formaggi	¥ 3,500
 VEGAN	ピッツァ マリナーラ Pizza marinara	¥ 3,000
	ピッツァ 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.

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

和食 ~Japanese Food~

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

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

寿司 ~Sushi~

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

- | | |
|---|---------|
| ■ちらし寿司（味噌汁、小鉢、デザート）
Chirashi sushi set (Miso soup, small dish, dessert) | ¥7,000 |
| ■握り寿司（握り 10 貫、巻物 6 切れ、味噌汁、小鉢、デザート）
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、かっぱ 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 | ¥11,300 |

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 ￥3,800
Hotel-made smoked salmon with cream cheese



VEGAN ガーデンサラダ シェリービネガードレッシング ￥2,200
Garden salad with sherry vinegar dressing

チーズの盛り合わせとドライフルーツ ￥4,000
Assorted cheese and dried fruits



VEGAN トリュフ風味のフレンチフライ ￥1,900
French fries truffle flavor

クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え ￥3,500
Clubhouse sandwich with French fries

黒毛和牛バーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え ￥5,300
Kuroge Wagyu burger with French fries truffle flavor

ピッツァ クワトロフォルマッジ ￥3,500
Pizza quattro formaggi

タリアテッレ 牛肉とモッツァレラチーズのボロネーゼ ￥3,200
Tagliatelle beef Bolognese with mozzarella

本日の魚料理 温野菜添え ￥4,500
Today's fish with warm vegetables

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 ￥8,000
Australian beef tenderloin steak 150g with warm vegetables with red wine sauce

和牛フィレステーキ 150g 温野菜添え 赤ワインソース ￥18,000
Wagyu beef tenderloin steak 150g with warm vegetables with red wine sauce



VEGAN フルーツ盛り合わせ ￥3,800
Assorted fruits

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 ￥3,800
Hotel-made smoked salmon with cream cheese



VEGAN

ガーデンサラダ シェリービネガードレッシング ￥2,200
Garden salad with sherry vinegar dressing

チーズの盛り合わせとドライフルーツ ￥4,000
Assorted cheese and dried fruits

ポルチーニのリゾット ミニサラダ付き ￥2,800
Porcini risotto with small salad

スパゲティ ボロネーゼ ミニサラダ付き ￥3,000
Spaghetti Bolognese with small salad

タリアテッレ カルボナーラ ミニサラダ付き ￥3,000
Tagliatelle carbonara with small salad

きつねうどん ￥2,000
Hot Japanese noodles Udon

ビーフカレーライス ミニサラダ付き ￥3,500
Beef curry and rice with small salad

ナイト スモール ピッツァ マルゲリータ ￥2,600
Night small pizza Margherita

ナイト スモール ピッツァ 4種のチーズ ￥2,900
Night small pizza 4 kinds of cheese



VEGAN

フルーツ盛り合わせ ￥3,800
Assorted fruits