



## IN ROOM DINING MENU

洋食	Western Cuisine	11:00 A.M. ~ 10:00 P.M.
和食	Japanese Cuisine	11:30 A.M. ~ 2:30 P.M. 5:00 P.M. ~ 8:00 P.M.
夜食	Late Night	10:00 P.M. ~ 11:00 P.M.



※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。 ※写真はイメージです。

※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。

※当店では国産米を使用しています。一部、異なる産地の米を使用している場合はメニューに記載しています。

※当店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1～3の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断で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。

\*Please be advised that menu is subject to change on availability. Product image for illustration purposes only.

\*Price includes consumption tax. An additional 18% will be added for service charge.

\*At our restaurants, we utilize domestically sourced rice. Should there be any variance in origin, it will be indicated on our menu.

\*Regarding food allergy accommodations at our restaurants, 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 1-3 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.

# 洋食 WESTERN CUISINE 11:00 A.M. ~ 10:00 P.M.

## ベジタリアンセレクション Vegetarian Selection

---

コンビネーションサラダ シェリービネガードレッシング Combination Salad (Sherry Vinegar Dressing)	¥ 2,700
---	---------

豆乳コーンスープ Soy Milk Corn Soup	¥ 1,600
--------------------------------	---------

野菜のピクルスとオリーブの盛り合わせ Assorted Pickled Vegetables and Olives	¥ 1,500
--	---------

フムスと豆のインサラータ Hummus Insalata	¥ 2,850
---------------------------------	---------

フライドポテト French Fries	¥ 1,500
-------------------------	---------

ペンネ ポモドーロ Penne Pomodoro	¥ 2,400
-----------------------------	---------

野菜のペペロンチーノスパゲッティ Vegetable Peperoncino Spaghetti	¥ 2,800
---	---------

野菜ピザ Vegetable Pizza	¥ 3,200
-------------------------	---------

フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit	¥ 4,500
-----------------------------	---------

ミックスナッツ Mixed Nuts	¥ 1,250
-----------------------	---------

ライス Rice	¥ 900
-------------	-------

## 前菜・スープ Appetizers・Soup

---

コンビネーションサラダ（フレンチ／和風／ごま） Combination Salad（Dressing French／Japanese／Sesame）	¥ 2,700
シーザーサラダ Caesar's Salad	¥ 3,000
ホットベジタブル バジルマヨネーズソース Hot Vegetables (Basil Mayonnaise Sauce)	¥ 2,450
ミネストローネスープ Minestrone Soup	¥ 1,850
豆乳コーンスープ Soy Milk Corn Soup	¥ 1,600
野菜のピクルスとオリーブの盛り合わせ Assorted Pickled Vegetables and Olives	¥ 1,500
スモークサーモン Smoked Salmon	¥ 2,850
トマトとブッラータチーズのカプレーゼ Caprese with Tomato and Burrata Cheese	¥ 2,950
チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	¥ 3,700
ボイルソーセージ Boiled Sausage	¥ 1,850
フライドポテト French Fries	¥ 1,500
フライドチキン フライドポテト添え Fried Chicken with French Fries	¥ 3,500
フムスと豆のインサラータ Hummus Insalata	¥ 2,850
ミックスナッツ Mixed Nuts	¥ 1,250

## 肉料理・魚料理 Meat・Fish

---

和牛フィレ肉の網焼き マデラソース Grilled Japanese Beef Tenderloin (Madeira Sauce)	¥ 12,500
ポークのグリル マデラソース Grilled Pork (Madeira Sauce)	¥ 4,800
鶏モモ肉の網焼き Grilled Chicken Thigh	¥ 4,200
ハンバーグステーキ シャリアピンソース Hamburg Steak (Chaliapin Sauce)	¥ 3,950
オマールテールのグリル バルサミコソース Grilled Lobster Tail (Balsamic Sauce)	¥ 4,800
白身魚のグリル トマトソース Grilled White Fish (Tomato Sauce)	¥ 4,800
帆立貝の網焼き トマトソース Grilled Scallops (Tomato Sauce)	¥ 3,950
パン または ライス Bread or Rice	¥ 900

## カレー・サンドウィッチ Curry・Sandwich

---

ビーフカレー Beef Curry with Rice	¥ 3,600
BLT サンドウィッチ フライドポテト添え BLT Sandwich with French Fries	¥ 3,200

## お子さまメニュー Children's Menu

---

お子さまプレート (みかんジュース、コーンスープ、ステーキ、海老フライ、フライドポテト、温野菜、パン) Kid's Plate (Mandarin Orange Juice, Corn Soup, Beef Steak, Fried Shrimp, French Fries, Warm Vegetables, Bread included)	¥ 4,500
--	---------

## ピザ・パスタ Pizza・Pasta

---

ピザ マルゲリータ Pizza Margherita	¥ 3,200
野菜ピザ Vegetable Pizza	¥ 3,200
4種のチーズピザ Pizza, Four Kinds of Cheese	¥ 3,850
野菜のペペロンチーノスパゲッティ Vegetable Peperoncino Spaghetti	¥ 2,800
ペンネ ポモドーロ Penne Pomodoro	¥ 2,400
ペンネ ボロネーゼ Penne Bolognaise	¥ 3,150

## デザート Dessert

---

フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit	¥ 4,500
チョコレート & マカロン Chocolate & Macaroon	¥ 1,800
ケーキ Cake	¥ 1,200
ハーゲンダッツアイスクリーム (バニラ／ストロベリー／グリーンティー／クッキー&クリーム) Häagen-Dazs Ice Cream (Vanilla／Strawberry／Green Tea／Cookies & Cream)	¥ 950

# 和 食 JAPANESE CUISINE

〔なだ万 高輪プライム Presented by NADAMAN Takanawa Prime〕

11:30 A.M. ～ 2:30 P.M. ／ 5:00 P.M. ～ 8:00 P.M.

---

握り寿司 (10 貫・赤だし)	¥ 8,500
Assorted Sushi (10Pieces・Miso Soup)	

国産牛網焼き 稲庭うどん	¥ 7,300
Grilled Japanese Beef with Warm Inaniwa Udon	

国産牛網焼重 (赤だし・香の物)	¥ 7,300
Grilled Beef-Jyu (Grilled Japanese Beef Rice Box, Miso Soup and Japanese Pickles)	

うな重 (肝吸・香の物) 国産うなぎを使用しています	¥ 7,300
Una-Jyu (Grilled Japanese Eel Rice Box, Eel-liver Soup and Japanese Pickles)	

天重 自家製醤油だれ (赤だし・香の物)	¥ 6,400
Tempura-Jyu (Tempura Rice Box, Miso Soup and Japanese Pickles)	

霧島豚とんかつ	¥ 4,400
Kirishima Pork Tonkatsu	

ごはんセット ( ごはん・赤だし・香の物 )	¥1,430
Rice-Set ( Rice・Miso Soup・Japanese Pickles )	

ごはん	¥550
Rice	

赤だし	¥550
Miso Soup	

## 夜 食 LATE NIGHT 10:00 P.M. ~ 11:00 P.M.

---

野菜のタルティーヌ Vegetable Tartine	¥ 2,500
ラザニア スモールサラダ付き Lasagna with Small Salad	¥ 3,600
ビーフカレー Beef Curry with Rice	¥ 3,600
温製うどん (小鉢2種付き) Hot Udon Noodles (with Two Small Appetizer)	¥ 2,700
お茶漬け 鮭、梅、海苔、あられ、三つ葉、山葵 (小鉢、香の物付き) Ocha-Zuke (Cooked Rice with Soup Poured over it ; with Japanese Pickles and Small Appetizer)	¥ 2,700
ミックスナッツ Mixed Nuts	¥ 1,250
チョコレート & マカロン Chocolate & Macaroon	¥ 1,800
ハーゲンダッツアイスクリーム (バニラ／ストロベリー／グリーンティー／クッキー&クリーム) Häagen-Dazs Ice Cream (Vanilla／Strawberry／Green Tea／Cookies & Cream)	¥ 950



# お飲み物 BEVERAGES 6:00 A.M. ~ 11:00 P.M.

## ビール・日本酒 Beer・Japanese “SAKE”

---

国産ビール（アサヒスーパードライ／キリン一番搾り） Domestic Bottled Beer (ASAHI SUPER DRY／KIRIN ICHIBAN)	334ml	¥ 1,600
瀬 純米大吟醸 磨き三割九分 “DASSAI 39” Junmai-Daiginjo Sake	300ml	¥ 3,800
雪の茅舎 純米酒 “YUKINOBOSHA” Junmai Sake	180ml	¥ 2,200
澪 スパークリング清酒 “MIO” Sparkling Sake	300ml	¥ 2,500

## 焼酎・ウイスキー Japanese “SHOCHU”・Whisky

---

二階堂 吉四六（麦焼酎） Nikaido “KITCHOMU” Barley Shochu	Glass 90ml	¥ 1,800
富乃宝山（芋焼酎） “TOMINO HOUZAN” Sweet potato Shochu	Glass 90ml	¥ 1,800
シングルモルト 山崎 Single malt Japanese Whisky “YAMAZAKI”	Glass 30ml	¥ 2,900
シングルモルト 余市 Single malt Japanese Whisky “YOICHI”	Glass 30ml	¥ 2,400
ザ・マッカラン 12 年 The MACALLAN 12Y	Glass 30ml	¥ 3,000
バランタイン ファイネスト Ballantine’s Finest	200ml	¥ 5,700
グレンフィディック 12 年 Glenfiddich 12Y	350ml	¥ 11,000

---

富士ミネラルウォーター FUJI Mineral Water	360ml	¥ 950
ウィルキンソンタンサン Soda	190ml	¥ 500
ミックスナッツ Mixed Nuts		¥ 1,250

## シャンパーニュ・スパークリングワイン

### Champagne・Sparkling Wine

ヴーヴ・クリコ・イエロー・ラベル・ブリュット Veuve Clicquot Yellow Label Brut N.V.	〔フランス／France〕	750ml	¥ 16,000
パイパー エドシック キュヴェ ブリュット Piper Heidsieck Cuvée Brut	〔フランス／France〕	375ml	¥ 8,000
クレマン・ダルザス・ブリュット Cremant d'Alsace Brut	〔フランス／France〕	750ml	¥ 9,000
ペリエ・ジュエ ブラソン ロゼ Perrier-Jouët Blason Rosé	〔フランス／France〕	750ml	¥ 22,000
ドン ペリニオン Dom Pérignon	〔フランス／France〕	750ml	¥ 65,000

## 白ワイン White Wine

ロエロ・アルネイス／コルナレア Roero Arneis, Cornarea	〔イタリア／Italy〕	Glass 750ml	¥ 2,200 ¥ 13,000
シャブリ グランクリュ ブーグロ ダンプトフレール Chablis Grand Cru Bougros Dampfrères	〔フランス／France〕	750ml	¥ 23,000
プイイ フュメ ドメーヌ ルブラン Pouilly Fumé Domaine Lebrun	〔フランス／France〕	750ml	¥ 11,000
シジエム サンス ブラン 6ème Sens Blanc	〔フランス／France〕	375ml	¥ 5,000

## 赤ワイン Red Wine

キャンティ・クラシコ／バディア・ア・コルティブオーノ Chianti Classico Badia a Coltibuono	〔イタリア／Italy〕	Glass 750ml	¥ 2,200 ¥ 13,000
シャトーラグランジュ Château Lagrange	〔フランス／France〕	750ml	¥ 27,000
リュベロン ガルダレム Luberon Gardarem	〔フランス／France〕	750ml	¥ 18,000
シジエム サンス ルージュ 6ème Sens Rouge	〔フランス／France〕	375ml	¥ 5,000

## ソフトドリンク Soft Drink

---

フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice		¥ 1,850
オーダーを受けてから作る搾りたてのジュース。 Please enjoy freshly squeezed juice made to order.		
温州みかんジュース "Unshu" Mandarin Orange Juice		¥ 1,650
和歌山県・谷井農園で生産した早生温州みかん。厳選し糖度が高いものだけを使用する 無添加果汁の 100%ストレートジュース。 This 100% pure juice free from additives is made from carefully selected early ripening Unshu mandarin oranges with high sugar content produced at Tani Farm in Wakayama Prefecture.		
りんごジュース Apple Juice		¥ 1,500
皮も芯もまるごと絞った、砂糖・香料・着色料・防腐剤不使用の 100%ストレートジュース。 This is 100% pure juice squeezed from the whole fruit, include the skin and core, with no sugar, flavorings, colorings or preservatives.		
緑のスムージー Green Smoothie		¥ 1,200
コーラ／コーラ ゼロ Cola／Cola Zero		¥ 1,000
ジンジャーエール Ginger Ale		¥ 1,000
富士ミネラルウォーター Mineral Water		¥950
ペリエ Perrier		¥950
ウーロン茶 Oolong Tea		¥900
ノンアルコール ビールテイスト飲料 Non-Alcoholic Beer	334ml	¥ 1,250
エスプレッソ Espresso	1 cup	¥ 1,450
カプチーノ Cappuccino	1 cup	¥ 1,450
コーヒー／アイスコーヒー Coffee／Iced Coffee		¥ 1,400
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee		¥ 1,400
カフェ・オ・レ／アイスカフェ・オ・レ Café au Lait／Iced Café au Lait		¥ 1,400
紅茶／アイスティー Tea／Iced Tea		¥ 1,400
カモミールティー／ペパーミントティー Chamomile Tea／Peppermint Tea		¥ 1,400