



IN ROOM DINING MENU

洋食	Western Cuisine	11:00 A.M. ~ 9:00 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	9:00 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。

※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。

※上記 7 品目以外の対応はいたしかねますので、以下の内容と合わせてご承知のうえ、

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) 当ホテルではすべての飲食物を同一環境にて取り扱っているため、
使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。ご了承ください。

(2) お客さまへ開示させていただくアレルギー情報（特定原材料 7 品目）は、
使用原材料及び製造元からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

*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.

*Customers with food allergies as following seven foods should inform us during reservation (shrimp, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts).

*Except for the above items, we will not be able to serve the guests having severe allergic reactions in order to provide safe dining experience.

(1) Please be aware that we do not have separate kitchen to prepare and handle allergen-free items. It is possible that the meals and drinks may be exposed to allergen or by-products: peanut oil, during preparation or manufacturing inadvertently. Due to the conditions described above, it may be difficult to prevent Cross-contamination completely.

(2) We provide information regarding allergens as seven items described above from manufacturer or food labelling.

洋食 WESTERN CUISINE 11:00 A.M. ~ 9:00 P.M.

前菜・スープ APPETIZERS・SOUP

コンビネーションサラダ (フレンチ/イタリアン/和風) Combination Salad (Choice of Dressing French, Italian, Japanese)	¥2,200
シーザーサラダ Caesar's Salad	¥2,850
ホットベジタブル バジルマヨネーズソース Hot Vegetable (Basil Mayonnaise Sauce)	¥1,800
ミネストローネスープ Minestrone Soup	¥1,680
フライドチキン フライドポテト添え Fried Chicken with French Fries	¥3,050
フライドポテト French Fries	¥1,360
スモークサーモン Smoked Salmon	¥2,740
チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	¥3,640
ミックスナッツ Mixed Nuts	¥1,230

肉料理・魚料理 MEAT・FISH

和牛フィレ肉の網焼き 温野菜添え 赤ワインソース Grilled Japanese Beef Tenderloin and Warm Vegetables (Red Wine Sauce)	¥ 7,000
チキンと野菜のグリル すだちと柚子胡椒添え Grilled Chicken and Vegetables (Citrus sudachi and Citrus chili paste)	¥ 3,900
ポークと野菜のグリル マデラソース Grilled Pork and Vegetables (Madeira Sauce)	¥ 4,500
ハンバーグステーキ 和風ソース Hamburg Steak (Japanese Sauce)	¥ 3,800
白身魚と野菜のグリル トマトソース Grilled White Fish and Vegetables (Tomato Sauce)	¥ 4,400
帆立貝の網焼き トマトソース Grilled Scallops (Tomato Sauce)	¥ 3,040
パン または ライス Bread or Rice	¥ 840

カレー・サンドウィッチ CURRY・SANDWICHES

ビーフカレー Beef Curry with Rice	¥ 3,570
BLT サンドウィッチ フライドポテト添え BLT Sandwich with French Fries	¥ 2,950

キッズ KID'S

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)	¥ 4,300
--	---------

ピザ・パスタ PIZZA・PASTA

ピザ マルゲリータ Pizza Margherita	¥ 3,050
4種のチーズピザ Pizza, Four Kinds of Cheese	¥ 3,690
野菜ピザ Vegetable Pizza	¥ 3,100
野菜のペペロンチーノスパゲッティ Vegetable Peperoncino Spaghetti	¥ 2,300
ペンネ ボロネーゼ Penne Bolognaise	¥ 2,650
シェフおすすめパスタ Chef's Recommended Pasta	¥ 2,850

デザート DESSERT

フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit	¥ 4,000
ケーキ Cake	¥ 1,200
チョコレート & マカロン Chocolate & Macaroon	¥ 1,780
ハーゲンダッツアイスクリーム Häagen-Dazs Ice Cream (Vanilla, Strawberry, Green Tea, Cookies & Cream)	¥ 950

和食 JAPANESE CUISINE

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) Assorted Sushi (10Pieces・Miso Soup)	¥ 7,500
天重 (煮物・赤だし・香の物) Tempura-Jyu (Tempura Rice Box, Simmered Dish, Miso Soup and Japanese Pickles)	¥ 5,500
うな重 (煮物・肝吸・香の物) Una-Jyu (Grilled Eel Rice Box, Simmered Dish, Eel-liver Soup and Japanese Pickles)	¥ 6,400
牛肉網焼重 (煮物・赤だし・香の物) Grilled Beef-Jyu (Grilled Japanese Beef Rice Box, Simmered Dish, Miso Soup and Japanese Pickles)	¥ 7,300
銀鱈西京焼膳 (銀鱈西京焼・小鉢・煮物・白飯・赤だし・香の物) Set Meal of Grilled Black Cod (Grilled Black Cod, Small Appetizer, Simmered Dish, Rice, Miso Soup and Japanese Pickles)	¥ 6,400
大山鶏照焼膳 (大山鶏照焼き・小鉢・煮物・白飯・赤だし・香の物) Set Meal of Grilled "Daisendori" Chicken Teriyaki (Grilled Chicken Teriyaki, Small Appetizer, Simmered Dish, Rice, Miso Soup and Japanese Pickles)	¥ 6,400

夜食 LATE NIGHT 9:00 P.M. ~ 11:00 P.M.

ビーフカレー Beef Curry with Rice	¥ 3,570
ミックスサンドウィッチ (ツナ・ハム&チーズ・トマト&キュウリ) Mixed Sandwich (Tuna・Ham and Cheese・Tomato and Cucumber)	¥ 2,470
チキンのトマトソース煮込み Stewed Chicken in Tomato sauce	¥ 2,570
パン または ライス Bread or Rice	¥ 840
温製うどん (小鉢2種付き) Hot Udon Noodles (with Two Small Appetizer)	¥ 2,570
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)	¥ 2,570
ミックスナッツ Mixed Nuts	¥ 1,230
チョコレート & マカロン Chocolate & Macaroon	¥ 1,780
ハーゲンダッツアイスクリーム Häagen-Dazs Ice Cream (Vanilla, Strawberry, Green Tea, Cookies & Cream)	¥ 950

BEVERAGES 11:00 A.M. ~ 11:00 P.M.

ビール・日本酒 BEER・JAPANESE "SAKE"

国産ビール (アサヒ・キリン) Domestic Bottled Beer (ASAHI, KIRIN)	334ml	¥ 1,450
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
濤 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
バラントイン 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	¥ 550
ウィルキンソンタンサン Soda	190ml	¥ 300
ミックスナッツ Mixed Nuts		¥ 1,230

シャンパーニュ・スパークリングワイン

CHAMPAGNE・SPARKLING WINE

エドシック・モノポール ブルートップ Heidsieck & Monopole Blue Top Brut	〔フランス/France〕	750ml 375ml	¥14,500 ¥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

ハンズ・オブ・タイム シャルドネ Hands of Time Chardonnay	〔アメリカ/America〕	Glass 750ml	¥2,300 ¥13,500
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
リースリング ヒューゲル Riesling Hugel	〔フランス/France〕	375ml	¥5,000
ワインメーカーズ・ノート シャルドネ Winemakers Notes Chardonnay	〔オーストラリア/Australia〕	375ml	¥3,500

赤ワイン RED WINE

ハンズ・オブ・タイム レッドブレンド Hands of Time Red Blend	〔アメリカ/America〕	Glass 750ml	¥2,600 ¥15,000
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
ブルゴーニュ ルージュ クーヴァン デ ジャコバン ルイ・ジャド Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins Louis Jadot	〔フランス/France〕	375ml	¥6,000
ワインメーカーズ・ノート カベルネソーヴィニオン Winemakers Notes Cabernet Sauvignon	〔オーストラリア/Australia〕	375ml	¥3,500

ソフトドリンク SOFT DRINK

温州みかんジュース " Unshu " Mandarin Orange Juice	¥ 1,470
<p>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絞った 果汁 100%のストレートジュース。 Freshly-squeezed juice of high sugar content <i>Unshu</i> Premium Mandarins, culled from local <i>Tanii</i> farm in Wakayama prefecture.</p>	
りんごジュース Apple Juice	¥ 1,470
コーラ Cola	¥ 900
コーラ ゼロ Cola Zero	¥ 900
ジンジャーエール Ginger Ale	¥ 900
富士ミネラルウォーター Mineral Water	¥550
ペリエ Perrier	¥950
ウーロン茶 Oolong Tea	¥700
ノンアルコール ビールテイスト 飲料 Non-Alcoholic Beer	334ml ¥ 1,250
コーヒー (アイス/ホット) Coffee (Iced, Hot)	¥ 1,360
紅茶 (アイス/ホット、ストレート/レモン/ミルク) Tea (Iced, Hot/Black, Lemon, Milk)	¥ 1,360
カフェ・オ・レ (アイス/ホット) Café au Lait (Iced, Hot)	¥ 1,360
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	¥ 1,360
ハーブティー (カモミール/ペパーミント) Herbal Tea (Chamomile, Peppermint)	¥ 1,360
牛乳 または アーモンドミルク (ホット/コールド) Whole milk or Almond milk (Hot or Cold)	¥ 980