



## In-Room Dining Menu

ルームサービスマニュー



THE  
CAPITOL HOTEL  
TOKYU

# 目次

## CONTENTS

### ブレックファースト BREAKFAST

コンチネンタルブレックファースト Continental breakfast	4
アメリカンブレックファースト American breakfast	5
苺のブレックファースト Strawberry breakfast	6
ホワイトオムレツブレックファースト White omelet breakfast	7
和朝食 Japanese breakfast	8
アラカルト À la carte	9

### ランチ & デイナー LUNCH AND DINNER

前菜・スープ・サラダ Appetizer, soup, salad	11
魚料理 & 肉料理 Fish and meat	11
お好み料理 Favorites	13
インルームダイニングディナー In-room dining dinner	15
日本料理「水簾」 Japanese restaurant Suiren	15
デザート Dessert	15

### ヴィーガン VEGAN 17

### サパー SUPPER 19

### シャンパン & ウォーター CHAMPAGNE AND WATER 20

### ワイン WINE 21

### アルコール飲料 ALCOHOLIC BEVERAGES 22

### お飲みもの DRINKS 23

ご利用の方はお電話、または QR コードを読み取りの上でご注文をお願いいたします。  
To place your order, please call us or scan the QR code.

お米は国産米を使用しております。  
We use domestically produced rice.

写真はイメージです。  
Product image for illustration purpose only.



# ブレイクファースト

BREAKFAST  
7:00 am - 11:00 am



## コンチネンタルブレイクファースト

¥5,186

### CONTINENTAL BREAKFAST

#### お好みのジュース/ドリンク

(オレンジ、グレープフルーツ、トマト または ベジタブルミックス)

Choice of orange juice, grapefruit juice, tomato juice or mixed vegetable drink

下記のメニューより1品お選びください

カスピ海プレーンヨーグルト、オートミール、または シリアル

Please choose any one items from the menu listed below

Caspian Sea plain yogurt, oatmeal or cereal

フルーツサラダ

Fruit salad

自家製ブレッド盛り合わせ

Homemade bakery basket

トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー または 紅茶

Toarco Toraja blended coffee or tea

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

Please inform our staff if you have any food allergies.  
Menu items may change according to ingredient availability.

# ブレイクファースト

BREAKFAST  
7:00 am - 11:00 am



## アメリカンブレイクファースト

¥7,084

AMERICAN BREAKFAST

お好みのジュース/ドリンク

(オレンジ、グレープフルーツ、トマト または ベジタブルミックス)

Choice of orange juice, grapefruit juice, tomato juice or mixed vegetable drink

カスピ海プレーンヨーグルト

Caspian Sea plain yogurt

彩り野菜のサラダ

Vegetable salad

卵料理 お好みの調理法で野菜を添えて

スクランブルエッグ、フライドエッグ、オムレツなど

ハム、ベーコン、ソーセージよりサイドディッシュをお選びください

Eggs any style with seasonal vegetables

and your choice of ham, bacon or sausage

自家製ブレッド盛り合わせ

Homemade bakery basket

トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー または 紅茶

Toarco Toraja blended coffee or tea

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

Please inform our staff if you have any food allergies.  
Menu items may change according to ingredient availability.

# ブレイクファースト

BREAKFAST  
7:00 am - 11:00 am



## 苺のブレイクファースト

¥7,084

1月15日～3月31日

### STRAWBERRY BREAKFAST

January 15 - March 31

フレンチトースト あまおうを添えて メープルシロップ・ホイップクリームとともに

French toast with strawberries, maple syrup and whipped cream

お好みのジュース/ドリンク

(ストロベリードリンク、オレンジ、グレープフルーツ、トマト または ベジタブルミックス)

Choice of strawberry drink, orange juice, grapefruit juice, tomato juice or mixed vegetable drink

苺をあしらった野菜サラダ ストロベリードレッシング添え

Vegetable salad with strawberries

カスピ海プレーンヨーグルト 苺を添えて

Caspian Sea plain yogurt with strawberries

ストロベリーティー、トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー または 紅茶

Strawberry tea, Toarco Toraja blended coffee or tea

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

Please inform our staff if you have any food allergies.  
Menu items may change according to ingredient availability.

# ブレイクファースト

BREAKFAST  
7:00 am - 11:00 am



## ホワイトオムレツブレイクファースト

¥7,084

4月1日～12月31日

### WHITE OMELET BREAKFAST

April 1 - December 31

トマト、マッシュルーム、ほうれん草入りホワイトオムレツ マッシュポテト添え  
Egg white omelet with tomato, mushroom and spinach, served with mashed potatoes

フルーツサラダ  
Fruit salad

カスピ海プレーンヨーグルト  
Caspian Sea plain yogurt

お好みのジュース/ドリンク  
(オレンジ、グレープフルーツ、トマト または ベジタブルミックス)  
Choice of orange juice, grapefruit juice, tomato juice or mixed vegetable drink

自家製ブレッド盛り合わせ  
Homemade bakery basket

トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー または 紅茶  
Toarco Toraja blended coffee or tea

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。  
Please inform our staff if you have any food allergies.  
Menu items may change according to ingredient availability.



# ブレックファースト

BREAKFAST

7:00 am - 11:00 am

## アラカルト

### À LA CARTE

卵料理 お好みの調理法で野菜を添えて スクランブルエッグ、フライドエッグ、オムレツなど ハム、ベーコン、ソーセージよりサイドディッシュをお選びください Eggs any style with your choice of ham, bacon or sausage and accompanied with seasonal vegetables	¥3,036
エッグベネディクト サラダとともに Eggs benedict with salad	¥3,289
彩り野菜のサラダ Vegetable salad	¥2,656
フレンチトースト フルーツ添え クロテッドクリームとメープルシロップ French toast with clotted cream and maple syrup from Canada	¥2,656
カスピ海プレーンヨーグルト Caspian Sea plain yogurt	¥1,644
自家製ブレッド盛り合わせ Homemade bakery basket	¥2,150
オートミール Oatmeal	¥1,644
メロン(1/6個) Melon (1/6)	¥2,783
パイナップル(1/4個) Pineapple (1/4)	¥1,644
パパイヤ(1/2個) Papaya (1/2)	¥2,024
グレープフルーツ(1/2個) Grapefruit (1/2)	¥1,391
フルーツの盛り合わせ Fruit platter	¥3,795
オレンジジュース Orange juice	¥2,213
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥2,213
トマトジュース Tomato juice	¥2,213
ミックス ベジタブル ドリンク Mixed vegetable drink	¥2,213
トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー Toarco Toraja blended coffee	¥1,960
イングリッシュ ブレックファースト English breakfast	¥1,707
アールグレイ Earl Grey	¥1,707

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

Please inform our staff if you have any food allergies.  
Menu items may change according to ingredient availability.

ランチ&ディナー

LUNCH AND DINNER

11:00 am - 12:00 am



# ランチ&ディナー

LUNCH AND DINNER

11:00 am - 12:00 am

## 前菜・スープ・サラダ

APPETIZER, SOUP, SALAD

サーモンのマリネ 野菜のピクルス飾り Marinated salmon with pickled vegetables	¥3,415
ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ Caesar salad with prosciutto crudo and shrimp	¥3,415
彩り野菜のサラダ レモンヴィネグレットソース Salad with lemon vinaigrette	¥2,656
温野菜の盛り合わせ Steamed vegetable platter	¥3,036
チーズの盛り合わせ ドライフルーツを添えて Cheese platter with dried fruits	¥3,668
本日のオードブル3種の盛り合わせ (5:00 pm - 9:30 pm) Three appetizers of the day (5:00 pm - 9:30 pm)	¥4,554
本日のスープ Today's soup	¥2,024
コンソメスープ Consommé	¥2,277

## 魚料理 & 肉料理 (11:00 am - 9:30 pm)

FISH & MEAT (11:00 am - 9:30 pm)

本日の魚料理 シェフのスタイル Fish of the day chef's-style	¥4,680
チキンバスケット フレンチフライとともに Deep-fried chicken basket served with french fries	¥4,807
国産牛のハンバーグ きのこと入りデミグラスソース Japanese beef hamburg steak with mushroom demi-glace sauce	¥5,439
国産牛サーロインのグリル または 国産牛フィレのグリル 野菜取り合わせ 焦がしオニオンソース または マディラソース Grilled Japanese beef sirloin or filet with vegetables and your choice of onion sauce or madeira sauce	¥7,716
国産牛サーロインステーキ丼 スープ、サラダとともに Sliced Japanese beef sirloin on rice bowl served with soup and salad	¥7,969
パン または ライス Bread or rice	¥1,012

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

Please inform our staff if you have any food allergies.  
Menu items may change according to ingredient availability.

# ランチ&ディナー

LUNCH AND DINNER

11:00 am - 12:00 am



チーズバーガー  
Cheese burger



アメリカンクラブハウスサンドウィッチ  
American clubhouse sandwich



野菜とハーブのスパゲッティ “ジャルディーノ風”  
Spaghetti Giardino



排骨拉麵 (パーコーメン)  
Pork rib noodle soup

# ランチ&ディナー

LUNCH AND DINNER

11:00 am - 12:00 am

## お好み料理

### FAVORITES

金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト(5:00 pm – 9:30 pm) Bouillabaisse with garlic toast(5:00 pm – 9:30 pm)	¥6,198
インドネシア風フライドライス Indonesian-style fried rice	¥3,795
オムライス デミグラスソースとともに Omelet rice with demi-glace sauce	¥3,921
カレーライス(シュリンプ または チキン) Curry with rice (shrimp or chicken)	¥4,174
カレーライス(ビーフ) Curry with rice (beef)	¥4,680
海老・蟹・じゃこときのこの和風ピラフ Japanese-style shrimp and crabmeat pilaf	¥3,858
きのこ入りペペロンチーノ Spaghetti peperoncino with mushrooms	¥3,858
野菜とハーブのスパゲッティ “ジアルディーノ風” Spaghetti Giardino with vegetables and herbs	¥3,858
スパゲッティ “ナポリタン” Spaghetti Napolitan with ham, shrimp and vegetables	¥3,858
排骨拉麺(パーコーメン) Pork rib noodle soup	¥4,174
ハンバーガー フレンチフライとともに Burger served with french fries	¥4,301
チーズバーガー グリエール、チェダー または モッツァレラチーズ フレンチフライとともに Cheese burge served with french fries your choice of gruyere, cheddar or mozzarella	¥4,680
ハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ Mixed sandwich with ham, cheese and vegetables	¥3,668
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ フレンチフライとともに American clubhouse sandwich served with french fries	¥3,921
ローストビーフ ライブレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ、サラダ、フレンチフライとともに(11:00 am – 9:30 pm) Roast beef sandwich on rye bread served with wasabi mayonnaise salad and french fries(11:00 am – 9:30 pm)	¥4,933
マリネサーモン、グリエールチーズ、レタス、トマト、アボカドの ライブレッドサンドウィッチ フレンチフライとともに(11:00 am – 9:30 pm) Marinated salmon, gruyere, lettuce, tomato and avocado sandwich on rye bread served with french fries(11:00 am – 9:30 pm)	¥4,048

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

Please inform our staff if you have any food allergies.  
Menu items may change according to ingredient availability.

# ランチ&ディナー

LUNCH AND DINNER



天麩羅重 お椀付き (12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)  
Tempura on rice (12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)



にぎり寿司盛り合わせ お椀付き (12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)  
Nigiri sushi (12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

# ランチ&ディナー

LUNCH AND DINNER

11:00 am - 12:00 am

## インルームダイニングディナー

(5:30 pm – 9:30 pm) 除外日: 12月21日~12月25日

### IN-ROOM DINING DINNER

(5:30 pm – 9:30 pm) Excluding December 21 - 25

アミューズ / 本日のオードブル / 本日のスープ  
Amuse-bouche / today's appetizer / today's soup

本日の魚料理、国産牛サーロインのグリル または 国産牛フィレのグリル  
取り合わせ野菜 焦がしオニオンソース または マディラソース  
Fish of the day, grilled Japanese beef sirloin or filet with vegetables  
and your choice of onion sauce or madeira sauce

シェフパティシエからのデザート / コーヒー / 小菓子  
Today's dessert / coffee / mignardises

¥17,204

## 日本料理「水簾」

除外日: 12月16日~1月15日

### JAPANESE RESTAURANT SUIREN

Excluding December 16 - January 15

#### にぎり寿司盛り合わせ お椀付き

にぎり寿司9貫と玉子焼き

(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

Nigiri sushi

Nine pieces of sushi and Japanese omelet served with miso soup

(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

¥8,855

#### ちらし寿司 お椀付き

(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

Chirashi sushi assorted sashimi on vinegared rice served with miso soup

(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

¥6,958

#### 天麩羅重 お椀付き

(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

Tempura on rice

deep-fried prawns and vegetables on rice served with miso soup and pickles

(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

¥6,325

## デザート

### DESSERT

#### クレームブリュレ

Crème brûlée

¥2,277

#### フルーツの盛り合わせ

Fruit platter

¥3,795

#### 本日のアイスクリーム または シャーベット

Today's ice cream or sherbet

¥1,518

#### チョコレートの盛り合わせ

Chocolate platter

¥2,277

#### カスタードプリン

Custard pudding

¥1,897

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

Please inform our staff if you have any food allergies.  
Menu items may change according to ingredient availability.

ヴィーガン  
VEGAN  
11:00 am - 9:30 pm



# ヴィーガン

VEGAN  
11:00 am - 9:30 pm

## アラカルト

À LA CARTE

彩り野菜のサラダ Vegetable salad	¥2,656
野菜のブイヨンスープ Vegetable soup	¥1,897
ベジタブルボロネーゼ Vegetable Bolognese	¥4,048
ベジタブルカレー Vegetable curry	¥4,680
フルーツの盛り合わせ Fruit platter	¥3,795



食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

Please inform our staff if you have any food allergies.  
Menu items may change according to ingredient availability.

# サパー

SUPPER  
12:00 am - 6:00 am



ハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ  
Mixed sandwich with ham, cheese and vegetables



ドリンクイメージ  
Image

# サパー

## SUPPER

12:00 am - 6:00 am

彩り野菜のサラダ レモンヴィネグレットソース Salad with lemon vinaigrette	¥2,656
チーズの盛り合わせ ドライフルーツを添えて Cheese platter with dried fruits	¥3,668
カレーライス(チキン) Curry with rice(chicken)	¥4,174
スパゲッティ ボロネーゼ(ミート) Spaghetti Bolognese (beef)	¥3,984
だし茶漬(鮭) Salmon Chazuke (Rice in dashi broth)	¥3,289
焼きおにぎり Grilled Onigiri	¥2,783
ハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ Mixed sandwich with ham, cheese and vegetables	¥3,668
パン または ライス Bread or rice	¥1,012
フルーツの盛り合わせ Fruit platter	¥3,795
本日のアイスクリーム または シャーベット Today's ice cream or sherbet	¥1,518
チョコレートの盛り合わせ Chocolate platter	¥2,277

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。  
食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

Please inform our staff if you have any food allergies.  
Menu items may change according to ingredient availability.

## シャンパン & ウォーター CHAMPAGNE AND WATER

### シャンパン CHAMPAGNE(750ml)

ペリエ ジュエ ブランド ブラン Perrier-Jouët Blanc de Blancs	¥27,830
ポル ロジェ ブリュット レゼルヴ Pol Roger Brut Réserve	¥21,505 375ml ¥18,975
ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット Veuve Clicquot Yellow Label Brut	¥21,505 375ml ¥17,710
ルイナール ブランド ブラン Ruinart Blanc de Blancs	¥30,360
ペリエ ジュエ ベル エポック Perrier-Jouët Belle Epoque	¥69,575
クリュッグ グランド キュヴェ Krug Grande Cuvée	¥98,670 375ml ¥46,805
ルイ ロデレール クリスタル Louis Roederer Cristal	¥126,500
アンリ ジロー フュド シェーヌ Henri Giraud Fût de Chêne	¥94,875
ドン ペリニヨン P2 Dom Pérignon P2	¥189,750
ローラン ペリエ キュヴェ ロゼ ブリュット Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	¥46,805
フィリポナ ロワイヤル レゼルヴ ロゼ ブリュット Philipponnat Royale Réserve Rosé Brut	¥39,215
[オーガニック]テルモン レゼルヴ ドラ テール [ORGANIC]Telmont Réserve de la Terre	¥24,035

### ミネラルウォーター NATURAL WATER

奥会津金山 天然水 (硬度 66mg/l) 日本 Oku-Aizu Kaneyama Japan	500ml ¥1,644
エヴィアン (硬度 304mg/l) フランス Evian France	750ml ¥1,518
ヴォス (硬度 11.7mg/l) ノルウェー Voss Norway	800ml ¥2,656
アクア パンナ (硬度 107mg/l) イタリア Acqua Panna Italy	1,000ml ¥1,644

### スパークリングウォーター SPARKLING WATER

奥会津金山 天然炭酸の水 (弱発泡 硬度 45mg/l) 日本 Oku-Aizu Kaneyama 720ml / Japan	720ml ¥2,277
ペリエ (発泡 硬度 415mg/l) フランス Perrier France	330ml ¥1,138 750ml ¥1,644
アンティポディーズ (発泡 硬度 16mg/l) ニューージーランド Antipodes New Zealand	1,000ml ¥2,024
サンペレグリーノ (弱発泡 硬度 618mg/l) イタリア S.Pellegrino Italy	1,000ml ¥1,644

法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

Under the age of 20 or drunk driving are prohibited by law.

# ワイン WINE

## 白ワイン WHITE WINES(750ml)

菊鹿シャルドネ樽熟成 熊本 / 日本 Chardonnay, Kikuka Barrel Aged Kumamoto / Japan	¥24,035
キュヴェ三澤 グレイス 山梨 / 日本 Cuvée Misawa, Grace Yamanashi / Japan	¥53,130
グレイス甲州 菱山畑 山梨 / 日本 Grace Koshu Hishiyama Vineyard Yamanashi / Japan	¥16,445
コート ド ボーヌ ブラン メゾン ジョゼフ ドルーアン ブルゴーニュ / フランス 375ml Côtes de Beaune Blanc, M.Joseph Drouhin Bourgogne / France	¥13,915
ソアーヴェ クラシコ ヴィニエッティ ディ フォスカリーノ ヴェネト / イタリア Soave Classico Vigneti di Foscarino Veneto / Italy	¥17,710
シャルドネ アルマ デ カトレア ソノマ / アメリカ Chardonnay, Alma de Cattleya Sonoma / U.S.A.	¥18,975
あさつゆ ケンゾー エステイト ナパヴァレー / アメリカ Asatsuyu, Kenzo Estate Napa Valley / U.S.A.	¥39,215 375ml ¥17,710
ソーヴィニヨン ブラン クラウディ ベイ テ ココ マールボロ / ニューゼーランド Sauvignon Blanc, Cloudy Bay Te koko Marlborough / New Zealand	¥24,035 120ml ¥4,301

## 赤ワイン RED WINES(750ml)

隼山マスカット ベーリーA フジクレール 山梨 / 日本 Hayabusayama Muscat Bailey A Fujicclair Yamanashi / Japan	¥18,975
梔子メルロ シャトー メルシャン 長野 / 日本 Mariko Merlot Château Mercian Nagano / Japan	¥18,975
ジュヴレ シャンベルタン キュヴェ クール ド ロワトレ ヴィエイユ ヴィーニュ デュガ ピイ ブルゴーニュ / フランス Gevey-Chambertin Cuvée Coeur de Roy Très Vieilles Vignes, Dugat-Py Bourgogne / France	¥88,550
オリガミ ボルドー / フランス ORIGAMI Bordeaux / France	¥11,385 120ml ¥2,150
シャトー ベイシュヴェル サン ジュリアン / フランス Château Beychevelle Saint-Julien / France	375ml ¥35,420
ピノ ノワール キムラ セラーズ マールボロ マールボロ / ニューゼーランド Pinot Noir Kimura Cellars Marlborough Marlborough / New Zealand	¥17,583
バローロ カスティリオーネ ヴィエッティ ピエモンテ / イタリア Barolo Castiglione, Vietti Piemonte / Italy	375ml ¥17,710
メルロ ナパ ハイランズ ナパヴァレー / アメリカ Merlot, Napa Highlands Napa Valley / U.S.A.	¥18,975
紫鈴 ケンゾー エステイト ナパヴァレー / アメリカ Rindo, Kenzo Estate Napa Valley / U.S.A.	¥48,070 375ml ¥27,830
オーパス ワン ナパヴァレー / アメリカ Opus One Napa Valley / U.S.A.	¥227,700 375ml ¥88,550

上記以外のワインもご用意しております。  
ワインリストはQRコードよりご覧ください。

For a wider selection, please scan the QR code to view our wine list.



# アルコール飲料 ALCOHOLIC BEVERAGES

## カクテル COCKTAILS

ミモザ Mimosa	¥2,783
モスコミュール Moscow mule	¥2,403
ジントニック Gin and tonic	¥2,403
カンパリソーダ Campari and soda	¥2,277

## スピリッツ SPIRITS (60ml)

ボンベイ サファイア ジン Bombay Sapphire	¥1,897
グレイグース ウォッカ Grey Goose	¥2,150
バカルディ ラム Bacardi White	¥2,024
アガバレス シルバー テキーラ Agavales Blanco	¥2,024

## モルトウイスキー MALT WHISKY (30ml)

サントリー 山崎 18年 Suntory Yamazaki 18y	¥18,975
ザ・マッカラン 12年 The Macallan 12y	¥4,554
グレンモーレンジィ 18年 Glenmorangie 18y	¥3,795
カバラン金車コンダクター Kavalan King Car Conductor	¥4,554

## ブレンドド ウイスキー BLENDED WHISKY (30ml)

サントリー 響 ブレンダーズ チョイス Suntory Hibiki Blender's Choice	¥6,199
ジャックダニエル Jack Daniel's	¥2,403
ジョニー ウォーカー ブルー ラベル Johnnie Walker Blue Label	¥6,325
ロイヤル ハウスホールド Royal Household	¥8,602

## ブランデー BRANDY (30ml)

島島1987原酒 ノンチルフィルタードシングルバレル Shimafukuro 1987	¥3,415
ヘネシー X.O. Hennessy X.O.	¥5,313
マーテル コルドン ブルー Martell Cordon Bleu	¥4,554

## 日本酒 JAPANESE SAKE (180ml)

加賀鳶 山廃 超辛口 (純米) 石川県 Kagatobi Yamahai Super Dry (Junmai)	¥2,024
農口尚彦研究所 無濾過生原酒 (純米) 石川県 Noguchi Naohiko Sake Institute (Junmai)	¥3,542
水簾 (大吟醸) 岡山県 Sui ren (Daiginjo)	¥3,289
醸し人九平治 別誂 (純米大吟醸) 愛知県 Kamoshibito Kuheiji Betsuatsurae (Junmai Daiginjo)	¥5,439

## 焼酎 SHOCHU - DISTILLED LIQUOR (60ml)

ずみ (ヤム芋) Zumi (tropical yam)	¥1,518
魔王 (芋) Maoh (sweet potato)	¥3,162
是空 (麦) Zekoo (barley)	¥1,897
鳥飼 吟香 (米) Torikai Ginka (rice)	¥1,771

## ビール JAPANESE BEER (334ml)

アサヒスーパードライ / キリン一番搾り Asahi Super Dry / Kirin Ichiban Shibori	¥1,644
サッポロ黒ラベル Sapporo Black Label	¥1,644
エビスビール Yebisu	¥1,771
サントリー ザ プレミアムモルト Suntory The Premium Malt's	¥1,897

## インポートビール IMPORTED BEER (330ml)

ハイネケン Heineken	¥1,771
ギネス エクストラ スタウト Guinness Extra Stout	¥1,897

## お飲みもの DRINKS

### ノンアルコール ワイン NON ALCOHOLIC WINE(750ml)

スパークリング ワイン Sparkling wine	¥9,614
120ml	¥1,771
白ワイン White wine	¥9,614
120ml	¥1,771
赤ワイン Red wine	¥9,614
120ml	¥1,771

### ロイヤルブルーティー ROYAL BLUE TEA(750ml)

手摘みの高級茶葉と水のみを使いワインボトルに収めたノンアルコールティー  
Tea made from the finest hand-picked tea leaves and pure water, bottled in wine bottles

玉露ほうじ茶 香焙 苦みや渋みはほとんどなく、甘くまろやかな香り	¥15,812
The Gyokuro Hojicha KAHO Elegant sweetness and mellow	120ml ¥3,162
釜炒り緑茶 炒香 釜炒り緑茶であり、すっきりとした味わいの生茶の香り	¥15,812
The Japanese Green Tea IRIKA Crisp and refreshing	120ml ¥3,162
ジャスミン茶 花 摘みたてのジャスミンの花をそのまま感じるような香りと味わい	¥15,812
Jewel of Flowers HANA Natural jasmine flower scent	120ml ¥3,162

### ソフトドリンク SOFT DRINKS

オレンジジュース Orange juice	¥2,213
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥2,213
コカ コーラ Coca-Cola	¥1,644
コカ コーラ ゼロ Coca-Cola Zero	¥1,644
ジンジャーエール Ginger ale	¥1,644
ウーロン茶 Oolong tea	¥1,644

### コーヒー&ティー COFFEE AND TEA

トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー Toarco Toraja blended coffee	¥1,960
コーヒー Coffee	¥1,707
カフェラテ Café latte	¥1,707
カプチーノ Cappuccino	¥1,707
カフェオレ Café au lait	¥1,707
エスプレッソ Espresso	¥1,707
紅茶 Black tea	¥1,707
カモミール Chamomile	¥1,707
森いちごのルイボス Strawberry flavored rooibos	¥1,707
ペパーミント Peppermint	¥1,707



THE CAPITOL HOTEL TOKYU

T O K Y O

ザ・キャピトルホテル 東急

The Capitol Hotel Tokyu

〒100-0014 東京都千代田区永田町2-10-3

2-10-3 Nagatacho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0014, Japan

Tel 03-3503-0109 Fax 03-3503-0309

[www.capitolhoteltokyu.com](http://www.capitolhoteltokyu.com)