

ORANGE Vampire

オレンジ・ヴァンパイア

¥2,000

FRESH ORANGE JUICE
& RED WINE

TIME : 24HOURS

LIMITED
TIME
期間限定



※アルコール飲料でございます。

* This is an alcoholic drink.

- IN ROOM DINING -

ルームサービス

CONTENTS

目次

朝食	BREAKFAST	1-2
ワイン・お飲み物	WINE DRINK	3-4
コースメニュー	SET MENU	5
洋食	WESTERN	6-7
ヴィーガン	VEGAN	8
デザート	DESSERT	9
日本料理	JAPANESE	10
鮨	SUSHI	11
中国料理	CHINESE	12
ナイトスナック	NIGHT SNACK	13
24 時間メニュー	24Hours MENU	14-15

ご注文の際は、ナイトテーブル上の「ルームサービス専用ボタン」をご利用ください。

Please press the Room Service button on your telephone on the night table to place your order.

ご朝食は混み合う場合がございますので事前にお電話でご予約ください。

Please make a reservation for your breakfast order via phone the day prior in order to avoid congestion.

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。

Menu items are subject to change depending on seasonality.

表示料金には、サービス料 15%および消費税 10%が含まれております。

The Prices include 15% service charge and 10% consumption tax.



朝食 BREAKFAST 7:00~11:00(Last Order)

アメリカンブレックファスト American Breakfast ¥3,800

《 各項目より1種ずつお選びください 》

ジュース

オレンジ / グレープフルーツ /

トマト / アップル

卵料理

オムレツ / スクランブルエッグ / 目玉焼 / ゆで卵

付け合わせ

ハム / ベーコン /ソーセージ

サイド

ヨーグルト / グリーンサラダ / コーンフレーク

パン

トースト / モーニングブレッド

お飲み物

コーヒー / 紅茶

《 Please choose one from each item. 》

Juice: Orange, Grapefruit, Tomato or Apple

Egg: Omelet, Scrambled, Fried, or Boiled

With: Ham, Bacon or Sausage

Side Menu: Yogurt, Salad, or Corn Flakes

Bread: Toast or Morning Bread

Drink: Coffee or Tea

ホワイトオムレツのブレックファスト White Omelet Breakfast ¥3,800

《 ジュース、パン、お飲み物を1種ずつお選びください 》

ジュース

オレンジ / グレープフルーツ /

トマト / アップル

卵料理

白身のオムレツ 香草風味

サイド

ヨーグルト フルーツ添え

グリーンサラダ

パン

トースト / モーニングブレッド

お飲み物

コーヒー / 紅茶

《 Please choose one each juice, bread, drink. 》

Juice: Orange, Grapefruit, Tomato or Apple

Egg: White Omelet with Herb

Side Menu: Yogurt with Fruits and Salad

Bread: Toast or Morning Bread

Drink: Coffee or Tea

和朝食 Japanese Breakfast ¥4,440

青菜浸し / ししゃも木耳 / 野菜の炊き合わせ / 牛肉のすき煮 / サーモンの西京焼き

御飯 / 味噌汁 / 納豆 / 海苔 / 梅干し / 漬物

コーヒー または 紅茶

Simmered Dish / Vegetable Dish / Stewed Beef / Grilled Salmon

Rice / Miso Soup / Japanese Pickles etc.

Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

朝食(アラカルト) A LA CARTE BREAKFAST 7:00~11:00(Last Order)

卵料理 Egg

M1. 目玉焼き	Fried egg	¥1,400
M2. ゆで卵	Boiled egg	¥1,400
M3. スクランブルエッグ	Scrambled egg	¥1,400
M4. プレーンオムレツ	Plain Omelet	¥1,400
M5. 白身オムレツ 香草風味	White Egg Omelet	¥1,650

ベーカリー Bakery

M6. シナモントースト	Cinnamon Toast	¥1,020
M7. クロワッサン (2 個)	Croissant (2 pieces)	¥550
M8. トースト (2 枚)	Toast (2 pieces)	¥770

冷製メニュー Cold Meal

M9. シリアル各種	Cereals	¥770
M10. オートミール	Oatmeal	¥890
M11. プレーンヨーグルト	Plain Yogurt	¥770
M12. ミックスグリーンサラダ	Mixed Green Salad	¥2,150
M13. フルーツの盛り合わせ	Assorted Fruits	¥3,270
	Half	¥2,310

お飲み物 Beverage

フレッシュオレンジジュース	Fresh Orange Juice	¥1,900
トマトジュース	Tomato juice	¥1,000
アップルジュース	Apple juice	¥1,000
グレープフルーツジュース	Grapefruits juice	¥1,000
コーヒー	Coffee	¥1,630
紅茶	Tea	¥1,630
カフェオレ	Cafè au lait	¥1,630
チョコレートドリンク	Chocolate Drink	¥1,630
ミルク	Milk (Hot or Cold)	¥1,090

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

ワイン WINE

【CERULEAN RESTAURANT SELECTION】 11:00~22:00

ルームサービス担当ソムリエが各レストランから厳選したおすすめのワインをお部屋でお楽しみいただけます。

シャンパン Champagne

W1.ペリエ ジュエ グラン ブリュット Perrier Jouet Grande Brut	¥19,000	W4.ボランジェ グラン ダネ Bollinnger la Grande Année	¥44,000
W2.ペリエ ジュエ ブラン ド ブラン Perrier Jouet Blanc de Blancs	¥29,000	W5.ドン ペリニヨン Don Pèrignon	¥72,000
W3.ルイナール ブラン ド ブラン Ruinart Blanc de Blancs	¥39,000		

白ワイン White Wine

W6.ルバイヤート 甲州 シュールリー Rubaiyat Koshu Sur Lie	¥10,800	W7.リースリング レ ジャルダン Riesling Les Jardins	¥15,000
---	---------	---	---------

赤ワイン Red Wine

W8.ペンフォールズ マックス シラズ Penfolds Max's Shiraz	¥12,000	W9.ヴォーヌ ロマネ Vonée Romane	¥37,000
--	---------	-----------------------------	---------

ハーフボトル Half Bottle Wine

W11.シャトー ローザン セグラ (赤) Chateau Rauzan Sègla (Red)	¥32,500
---	---------

【KENZO ESTATE COLLECTION】 11:00~22:00

日本人オーナー辻本憲三氏が、カリフォルニア州ナパ・ヴァレーで作るプレミアムワイン
最上級のエレガンスを体現した逸品を、お料理とご一緒にお楽しみください。

W12.あさつゆ (白) Asatsuyu (WHITE)	Half	¥18,000	W14.紫鈴 (赤) Rindo (RED)	Full	¥51,000
				Half	¥24,000
W13.結 (ロゼ) Yui (ROSE)	Full	¥29,000	W15.明日香 (赤) Asuka (RED)	Full	¥63,000
			W16.藍 (赤) Ai (RED)	Full	¥110,000
				Half	¥60,000

【ROOM-SERVICE COLLECTION】 24Hours

ルームサービス限定のおすすめワイン。24 時間いつでもお楽しみいただけます。

シャンパン Champagne

W17.モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル Half ¥13,000 / Full ¥19,000 Moët & Chandon Brut Impérial	W19.テタンジェ ブリュット レゼルヴ ¥24,000 Taittinger
W18.ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット Half ¥15,000 / Full ¥22,000 Veuve Clicquot Yellow Label Brut	W5.ドン ペリニヨン ¥72,000 Don Pèrignon

白ワイン White Wine

W21.プイィフュメ Pouilly Fumé ¥15,500	W23.サンセール コント ラフォン Half ¥9,000 Sancerre Comte Lafond
W22.シャブリ プルミエ クリュ Half ¥12,000 / Full ¥19,000 Chablis Premier Cru	

赤ワイン Red Wine

W24.キャンティ クラシコ ¥9,600 Chianti Classico	W26.バローロ ¥19,500 Barolo
W25.ベリンジャー ナイツ ヴァレー ¥20,000 カベルネ・ソーヴィニヨン Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon	W27.ラ フィエフ ド ラグランジュ Half ¥10,500 Les Fiefs de Lagrange

お飲み物 BEVERAGE 24Hours

ソフトドリンク Soft Drink

コカコーラ ¥1,360 Coca Cola	フレッシュオレンジジュース ¥1,900 Fresh Orange Juice
ジンジャーエール ¥1,360 Ginger Ale	サンペレグリーノ 500ml ¥1,410 San Pellegrino
エビアン 750ml ¥1,540 Evian	ペリエ 330ml ¥1,360 Perrier
コーヒー または 紅茶 ¥1,630 Coffee or Tea	

ビール Beer

日本酒 Japanese Sake

国産ブランド 小瓶 ¥1,650 Japanese Beer Small Bottle	天狗舞 純米酒 1 合(180ml) ¥1,850 TENGUMAI
インポートブランド 小瓶 ¥1,650 Imported Brand Beer Small Bottle	忍者 無濾過生原酒 1 合(180ml) ¥2,000 NINJYA



Course Menu

コースメニュー



17:00 ~ 21:00 (L.O.) 1名様 ¥13,000

(デザート & コーヒー無し) without Dessert and Drink 1名様 ¥11,000

- Appetizer -

洋食メニュー(6ページ)より No.1~No.9の中からお1つ
又は シェフおすすめのオードブル(スタッフにお尋ねください)

Please choose one item from WESTERN MENU No.1~No.9
or Chef's Recommended Appetizer

- Soup -

本日のスープ
Soup of the day

- Main Dish -

国産牛サーロインステーキ 250g
キノコソース添え

Sirloin Steak 250g with Mushroom sauce

- Dessert -

季節のデザート
Seasonal Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

洋食 WESTERN

11:00~23:00(Last Order)

前菜 Appetizer

1. ビーフパストラミ・イタリアンサラミ ¥2,750
生ハムの盛り合わせ
Assorted Pastrami, Salami and Serrano Ham

2. 3種類のグリルソーセージ フライドポテト添え ¥3,030
Grilled Sausage

3. フライドポテト ¥1,430
Fried Potato (Half) ¥1,170

4. チーズの盛り合わせ ¥3,300
Assorted Cheese

サラダ Salad

5. ミックスグリーンサラダ ¥2,150
Mixed Green Salad

6. ローストチキンとアボカドのサラダ ¥2,480
Chicken and Avocado Salad

7. パルメザンチーズのシーザーサラダ ¥2,310
Caesar's Salad

8. 国産ブランド鶏ささ身とアボカドのサラダ
オリーブオイルとバルサミコ酢のドレッシング ¥2,860
Chicken Breast and Avocado Salad with Olive Oil & Balsamic

9. タジン鍋で蒸した温野菜の盛り合わせ
オリーブオイルとバルサミコ酢のドレッシング ¥2,310
Assorted Steamed Vegetables with Olive Oil & Balsamic

※ 5,6 は下記より好きなドレッシングをお選びください

A.和風 / B.イタリアン / C.フレンチ

※ For No.5 and 6, please choose dressing from below.

A.Japanese / B.Italian / C.French

スープ Soup

10. 本日のスープ ¥1,320
Soup of the Day

12. オニオングラタンスープ ¥1,600
Onion Gratin Soup

11. どうもろこしのポタージュスープ ¥1,430
Corn Potage Soup

サンドウィッチ・ハンバーガー Sandwich & Hamburger

13. アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥3,030
(ベーコン・ローストチキン・レタス・トマト)
American Club House Sandwich with Fried Potato
Bacon, Roasted Chicken, Lettuce and Tomato

14. クロックムッシュ ¥3,030
(グリュイエールチーズ・ハム)
Croque Monsieur with Fried Potato
Gruyere Cheese and Ham

15. ルーベンサンドウィッチ ¥3,030
(パストラミ・エメンタルチーズ・
ザワークラフト・サウザンアイランド)
Reuben Sandwich with Fried Potato
Pastrami, Emmental Cheese, Sauerkraut and Thousand Island

16. パニーニ ¥3,030
(生ハム・ブリー・トマト・トリュフソース)
Panini with Fried Potato
Serrano Ham, Brie, Tomato and Truffle sauce

17. 国産牛ビッグハンバーガー (170 g) ¥4,400
Beef Big Hamburger with Fried Potato

18. 国産牛ビッグチーズハンバーガー (170 g) ¥4,620
Cheese Hamburger with Fried Potato

19. 国産牛ビッグダブルハンバーガー (340 g) ¥5,670
Double Beef Big Hamburger with Fried Potato

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

パスタ・カレー & ピラフ・ピザ Pasta, Curry & Pilaf, Pizza

25. ミートソースのスパゲッティーボロネーズ ¥3,190 Spaghetti Bolognese	30. 特選かるめら黒印度カレー ¥3,960 Special Black Indian Curry
26. シーフードとオリーブ・アンチョビの ¥3,190 スパゲッティーペペロンチーノ Spaghetti Peperoncino with Seafood	31. ビーフカレー 温野菜添え ¥3,030 Stewed Beef Curry with Vegetables
27. 蟹のクリームスパゲッティー ¥3,190 Crabmeat Cream Sauce Spaghetti	32. 小海老のビスクカレー ¥3,410 Shrimp Bisque Curry
28. カポナータとベーコンの菜園風スパゲッティー ¥3,520 トリュフ風アーモンド添え Caponata and Bacon Spaghetti with Truffle-flavored Almond	33. サワークリームで仕上げた ¥3,410 ビーフストロガノフ バターライス添え Beef Stroganoff with Butter Rice
29. 蟹と茸のピラフ ¥3,300 Crabmeat Pilaf with Mushrooms	34. ピザ・マルゲリータ ¥3,000 Pizza Margherita

メインディッシュ Main Dish

35. 本日魚のグリル ¥3,300 Grilled Fish	42. 国産牛肉ハンバーグステーキ (170g) ¥4,290 フライドポテト添え Hamburg Steak (170 g) with Fried Potato ※ 下記より好きなソースをお選びください A.にんにく風味の和風玉ねぎ / B.きのこ C.レフォールクリーム / D.おろしポン酢 ※ Please choose a taste of sauce from below. A.Onion Garlic / B.Mushroom / C.Hourseradish cream / D.Japanese
36. 本日魚のスチーム ¥3,300 Steamed Fish	43. 国産牛肉チーズハンバーグステーキ (170g) ¥4,510 フライドポテト添え デミグラスソース Cheese Hamburg Steak (170 g) with Demi glace sauce and Fried Potato
37. アクアパッツア (魚介のスープ仕立て) ¥3,300 Acqua Pazza	44. 国産牛サーロインステーキ (150g) ¥6,380 フライドポテト添え Sirloin Steak (150 g) with Fried Potato
38. 帆立と海老のグリル トマトソース ¥3,630 Grilled Scallops and Prawns	45. 国産牛サーロインステーキ (250g) ¥8,580 フライドポテト添え Sirloin Steak (250 g) with Fried Potato
39. 海老フライ レムラードソース添え ¥3,580 Fried Prawns	46. 黒毛和牛 A5 サーロインステーキ (200g) ¥14,300 フライドポテト添え Japanese Wagyu Beef Steak (200g) with Fried Potato ※ 44,45,46 は下記より好きなソースをお選びください A.にんにく風味の和風玉ねぎ / B.きのこ / C.レフォールクリーム ※ For No.44,45,46, please choose a taste of sauce from below. A.Onion Garlic / B.Mushroom / C.Hourseradish cream
40. 松阪ポークのグリル (300g) ¥3,630 Grilled "MATSUZAKA" Pork	
41. ライス または パン ¥390 Rice or Bread	

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

ヴィーガン VEGAN 11:00~23:00 (Last Order)

サラダ Salad

50. ファーロ麦とレンズ豆のサラダ仕立て ¥2,310
Farro wheat and lentil beans salad
ビタミン・ミネラルが豊富なファーロ麦とレンズ豆にコクのあるドライトマトを合わせたサラダ
51. ひよこ豆のカレー風味サラダ ¥2,310
Chickpeas salad curry flavor
たんぱく質を豊富に含むひよこ豆とパプリカ・ミックスリーフをカレー粉とピネガーで味付け

スープ Soup

52. 南瓜とアーモンドミルクのポタージュ ¥1,600
Potage soup with pumpkin and almond milk
アーモンドミルクのまろやかな風味によって南瓜の甘さがより際立ったポタージュ
53. キノコと豆乳のポタージュ ¥1,600
Potage soup with mushroom and soy milk
しめじ・椎茸・マッシュルームを使用した優しい口当たりのポタージュ

パスタ & カレー Pasta & Curry

54. フルーツトマトとバジルのスパゲティ ¥3,470
Spaghetti with high-sugar tomatoes and basil
甘味が特徴のフルーツトマトに、バジルでアクセントを加えた爽やかなスパゲティ
55. 大豆ミートと香味野菜のラグーソース フェットチーネ ¥3,470
Fettucine with ragu sauce made of Soy and Vegetables
ズッキーニ・パプリカ・椎茸と、大豆で作ったミートソースのフェットチーネ
56. ほうれん草のタイ風グリーンカレー ¥3,030
Green curry with spinach
香辛料やココナッツミルクでエスニック風に仕上げたほうれん草のベジタブルカレー

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

デザート DESSERT 11:00~23:00

ケーキ各種	Hotel Original Cakes	¥1,100
フルーツの盛り合わせ	Assorted Fruits	¥3,270
	Half	¥2,310
アイス各種	Ice Cream	¥1,600

※種類はスタッフにお尋ねください Please ask our staff about Type of them.

ルームサービス限定「デザートセット」 Dessert set 14:00~22:00(Last Order)

パティシエ自慢ルームサービス限定の“デザート盛り合わせ”
ゆったりとしたホテルでのひと時をお過ごしください

デザート盛り合わせ	Assorted Desserts	¥2,100
デザート盛り合わせ ドリンク付き	Assorted Desserts with Drink	¥3,150

“ドリンクセット”のドリンクは
下記より好きなものをお選びください
please choose your drink from below.

コーヒー	Coffee
紅茶	Tea
オレンジジュース	Fresh Orange juice
グラスワイン（赤・白）	Glass of wine (Red or White)

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

日本料理 JAPANESE 11:30~14:00 / 17:30~21:00

- J1. 天重 海老・白身魚2種・野菜5種 (汁物・香の物付き) ¥4,230
TEMPURA Rice Bowl
Fried Shrimp, White Fish and 5 kinds of Vegetables with Soup and Japanese Pickles
- J2. 牛香味焼重 (汁物・香の物付き) ¥4,440
Grilled Beef Rice Box with Soup and Japanese Pickles
- J3. 国産牛の網焼きステーキ重 温野菜添え (汁物・香の物付き) ¥4,180
Beef Steak on Rice Box with Soup and Japanese Pickles
- J4. 黒毛和牛の網焼きステーキ重 温野菜添え (汁物・香の物付き) ¥7,700
Japanese Wagyu Beef Steak on Rice Box with Soup and Japanese Pickles
- J5. 冷やし天麩羅そば ¥3,800
SOBA Noodles (Cold) with Assorted TEMPURA

J6. 今月のおすすめメニュー 「神無月御膳」 Seasonal Japanese-style Set Menu ¥5,500 (11:30~21:00)

先付け
ほうれん草のお浸し
鶏もも肉の治部煮
塩サバの天日焼き
天婦羅 舞茸 海老 茄子
国産牛ロース肉のほうば味噌包み
松茸ご飯
吸い物/香の物
甘味
Appetizer
Cold Simmered Spinach
Jibuni Simmered Chicken
Salt-Grilled Mackerel
Tempura Maitake mushroom, Fried Shrimp and Eggplant
Domestically-produced beef loin wrapped in Hobo Miso
Matsutake mushroom Mixed Rice
Japanese Clear Soup/Japanese Pickles
Assorted Desserts

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.



鮪 以とう一貫 Sushi Ito Ikkan 11:30~13:50(L.O.) / 17:30~21:00(L.O.)

鮪 SUSHI

- S1. 一貫スペシャル (お吸い物付き) ¥14,548
トロ、赤身、旬の白身、ウニ、イクラ、車海老、のどぐろ炙り、小肌、穴子の握り 9 貫
店主お勧め握り 2 貫と巻物、卵焼き
Ikkan Special with Soup
Fatty Tuna, Red Tuna, Seasonal White Fish, Urchin Roe, Salmon Roe, Prawn,
Seared Black throat seaperch, Gizzard Shad, Conger eel etc. With Soup.
- S2. 旬の上握り盛り合わせ (お吸い物付き) ¥10,753
握り 10 貫と巻物
Assorted Special Seasonal Sushi
Assorted Sushi 10 pieces, and Rolled Sushi with Soup
- S3. 特上二段重チラシ (お吸い物付き) ¥8,223
Double-Decker Special Chirashi with Soup
- S4. 巻物 3 種盛り合わせ ¥7,590
とろたく、鉄火、かっぱ
Assorted 3 kinds Rolled Sushi
Red Tuna, Cucumber, Red Tuna and Pickled Vegetables
- S5. カルフォルニアロール 一貫風 ¥3,795
California Roll By Ikkan

一品料理 A LA CARTE

- S6. 刺身 3 種盛り合わせ (鮪 他) ¥6,958
Assorted 3kinds of Sashimi
- S7. 刺身 5 種盛り合わせ (鮪・ウニ・季節の白身 他) ¥14,548
Assorted 5kinds of Sashimi
- S8. 特選海鮮丼 (味噌汁付き) ¥6,958
Special Sashimi rice bowl with Miso Soup

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.



中国料理 「szechwan restaurant 陳」

Chinese cuisine "szechwan restaurant CHEN" 11:30~13:50(L.O.) / 17:30~21:00(L.O.)

アラカルト A LA CARTE

- | | |
|--|--------|
| C1. 前菜 3 種盛り合わせ
(鶏・クラゲ・ピータン) | ¥3,921 |
| Assorted Cold Cuts Chicken, Jellyfish and Preserved Eggs | |
| C2. 棒棒鶏 (バンバンジー) | ¥3,542 |
| Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce | |
| C3. 自家製チャーシュー | ¥3,542 |
| Homemade Roasted Pork Fillet | |
| C4. あわびの醤油煮込み | ¥7,590 |
| Braised Abalone with Soy Sauce Gravy | |
| C5. ふかひれの姿煮 | 時価 |
| Braised Whole Superior Shark Fin with Gravy Please ask our staff | |
| C6. 蟹の卵入りふかひれスープ | ¥3,289 |
| Braised Shark Fin with Crab Egg | |
| C7. 野菜スープ | ¥1,518 |
| Vegetables Soup | |
| C8. 胡椒入り酸味スープ | ¥1,518 |
| Hot & Sour Soup | |
| C9. 野菜の塩炒め | ¥3,921 |
| Stir-fried Vegetables (Salt) | |
| C10. チンジャオロース あんかけ焼きそば | ¥3,036 |
| Fried Noodles with Minced Beef and Green Pepper | |
| C11. 海の幸入り焼きそば | ¥3,163 |
| Fried Noodles with Seafood | |
| C12. 五目チャーハン | ¥3,036 |
| Fried Rice with Assorted Meats Served with Chinese Clear Soup | |
| C13. 春巻き 3 本 | ¥1,645 |
| Spring Roll 3 pieces | |
| C14. ザーサイ | ¥633 |
| Chinese Pickles | |
| C15. アンニンドーフ | ¥633 |
| Almond Pudding | |
| C16. マンゴプリン | ¥633 |
| Mango Pudding | |

陳御膳 szechwan restaurant CHEN set 各¥4,428

- | |
|---|
| A. 四川飯店伝統の麻婆豆腐御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Braised Bean Curd with Minced Meat & Hot Chili Sauce,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| B. 牛肉とピーマンの細切り炒め御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Beef with Green Pepper,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| C. 海老のチリソース御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Shrimp with Chili Sauce,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| D. 酢豚 (黒酢風味) 御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Fried Pork with Sweet&Sour sauce Szechwan style
(Black Vinegar Flavor)
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| E. 回鍋肉 (ホイコーロー) 御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Pork with Garlic Leaves in Garlic, Szechwan Style,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| F. 鶏のピリ辛炒め御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Diced Chicken with Pepper & Cashew Nuts,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| G. 海老と野菜の塩味炒め御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Shrimp & Vegetables (Salt)
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

ナイトスナック NIGHT SNACK 23:00~7:00 (Last Order)

N1. ミックスグリーンサラダ ¥2,150
Mixed green salad

※ 下記より好きなドレッシングをお選びください
A.和風 / B.イタリアン / C.フレンチ
※ Please choose dressing from below.
A. Japanese / B. Italian / C. French

N2. パルメザンチーズのシーザーサラダ ¥2,310
Caesar's Salad

N3. チーズの盛り合わせ ¥3,300
Assorted cheese

N4. オリーブとピクルス ¥1,300
Olive & pickles

N5. ミックスナッツ ¥1,490
Mixed nuts

N6. フルーツの盛り合わせ ¥3,270
Assorted Fruits

N8. パニーニ ¥3,030
(生ハム・ブリー・トマト・トリュフソース)
Panini
(Serrano ham, Brie, Tomato, Truffle sauce)

N9. ビッグハンバーガー ¥4,400
Beef big hamburger

N10. 稲庭風うどんセット ¥3,180
(うどん・焼きおにぎり・香の物)
Inaniwa style udon set
(Udon, onigiri, Japanese pickles)

N11. 焼きおにぎり茶漬けセット ¥2,770
Ochazuke set

N12. アイス (バニラ または 抹茶) ¥1,600
Ice cream (Vanilla or Matcha)

N13. ピザ・マルゲリータ ¥3,000
Pizza Margherita

お飲み物 Beverage

コーヒー ¥1,630
Coffee

紅茶 ¥1,630
Tea

カフェ オ レ ¥1,630
Café au lait

ミルク ¥1,090
(ホットまたはコールド)
Milk (Hot or Cold)

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

24 時間メニュー 24Hours MENU

コンチネンタルブレックファスト

CONTINENTAL BREAKFAST ¥3,300

ジュース (1 種お選びください)
オレンジ/グレープフルーツ/トマト/アップル
グリーンサラダとヨーグルト
トースト
コーヒー または 紅茶

Juice : Orange, Grapefruits, Tomato or Apple
Green Salad and Yogurt
Toast
Coffee or Tea



【ROOM-SERVICE COLLECTION】 24Hours

ルームサービス限定のおすすめワイン。24時間いつでもお楽しみいただけます。

シャンパン Champagne

W17.モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル Moët & Chandon Brut Impérial Half ¥13,000 / Full ¥19,000	W19.テタンジェ ブリュット レゼルヴ Taittinger ¥24,000
W18.ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット Veuve Clicquot Yellow Label Brut Half ¥15,000 / Full ¥22,000	W5.ドン ペリニヨン Don Pérignon ¥72,000

白ワイン White Wine

W21.プイィフュメ Pouilly Fumé ¥15,500	W23.サンセール コント ラフォン Half Sancerre Comte Lafond ¥9,000
W22.シャブリ プルミエ クリュ Chablis Premier Cru Half ¥12,000 / Full ¥19,000	

赤ワイン Red Wine

W24.キャンティ クラシコ Chianti Classico ¥9,600	W26.バローロ Barolo ¥19,500
W25.ベリンジャー ナイツ ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon ¥20,000	W27.ラ フィエフ ド ラグランジュ Half Les Fiefs de Lagrange ¥10,500

お飲み物 BEVERAGE 24Hours

ソフトドリンク Soft Drink

コカコーラ Coca Cola ¥1,360	フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice ¥1,900
ジンジャーエール Ginger Ale ¥1,360	サンペレグリーノ 500ml San Pellegrino ¥1,410
エビアン 750ml Evian ¥1,540	ペリエ 330ml Perrier ¥1,360
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea ¥1,630	

ビール Beer

日本酒 Japanese Sake

国産ブランド 小瓶 Japanese Beer Small Bottle ¥1,650	天狗舞 純米酒 TENGUMAI 1 合(180ml) ¥1,850
インポートブランド 小瓶 Imported Brand Beer Small Bottle ¥1,650	忍者 無濾過生原酒 NINJYA 1 合(180ml) ¥2,000