



## In-Room Dining Menu

ルームサービスメニュー



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 & ディナー LUNCH AND DINNER

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 前菜・スープ・サラダ Appetizer, soup, salad    | 11 |
| 魚料理 & 肉料理 Fish & 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  
注文のほどよろしくお願い致します。  
If you would like to place an order, please call or scan a 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／ドリンクをお選びください

(オレンジ、グレープフルーツ、トマト、ミックス ベジタブル ドリンク)

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

Assorted breakfast bakeries

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



## アメリカンブレックファースト

¥7,084

### AMERICAN BREAKFAST

お好みのジュース／ドリンクをお選びください

(オレンジ、グレープフルーツ、トマト、ミックス ベジタブル ドリンク)

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 your choice of ham, bacon, or sausage and accompanied  
with seasonal vegetables

自家製ブレッド盛り合わせ

Assorted breakfast bakeries

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／ドリンクをお選びください

(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、ミックス ベジタブル ドリンク)

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.

# ブレックファースト

BREAKFAST  
7:00 am - 11:00 am



## ホワイトオムレツブレックファースト

¥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、ほうれん草入り白身オムレツ 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

好みのジュース／ドリンクをお選びください

(オレンジ、グレープフルーツ、トマト、ミックス ベジタブル ドリンク)

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

自家製ブレッド盛り合わせ

Assorted breakfast bakeries

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



## 和朝食

¥7,084

## JAPANESE BREAKFAST

(7:00 am – 10:00 am)

お好みのジュース／ドリンクをお選びください

(オレンジ、グレープフルーツ、トマト、ミックス ベジタブル ドリンク)

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

御飯 または お粥

Japanese breakfast served with steamed rice or rice porridge

フルーツ

Fruit

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<br>スクランブルエッグ、フライドエッグ、オムレツなど<br>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<br>Eggs any style with your choice of ham, bacon, or sausage and<br>accompanied with seasonal vegetables | ¥2,783 |
| ボーチドエッグのベネディクト風 サラダとともに<br>Eggs Benedict with salad                                                                                                                                        | ¥3,162 |
| 彩り野菜のサラダ<br>Vegetable salad                                                                                                                                                                | ¥2,530 |
| 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<br>French toast with clotted cream and maple syrup from Canada                                                                                          | ¥2,403 |
| カスピ海プレーンヨーグルト<br>Caspian Sea plain yogurt                                                                                                                                                  | ¥1,518 |
| 自家製ブレッド盛り合わせ<br>Assorted breakfast bakeries                                                                                                                                                | ¥1,897 |
| オートミール<br>Oatmeal                                                                                                                                                                          | ¥1,518 |
| メロン(1/6個)<br>Melon (1/6)                                                                                                                                                                   | ¥2,530 |
| パイナップル(1/4個)<br>Pineapple (1/4)                                                                                                                                                            | ¥1,518 |
| パパイア(1/2個)<br>Papaya (1/2)                                                                                                                                                                 | ¥1,897 |
| グレープフルーツ(1/2個)<br>Grapefruit (1/2)                                                                                                                                                         | ¥1,265 |
| フルーツの盛り合わせ<br>Assorted fruit platter                                                                                                                                                       | ¥3,415 |
| オレンジジュース<br>Orange juice                                                                                                                                                                   | ¥1,960 |
| グレープフルーツジュース<br>Grapefruit juice                                                                                                                                                           | ¥1,960 |
| トマトジュース<br>Tomato juice                                                                                                                                                                    | ¥1,960 |
| ミックス ベジタブル ドリンク<br>Mixed vegetable drink                                                                                                                                                   | ¥1,960 |
| トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー<br>Toarco Toraja blended coffee                                                                                                                                         | ¥1,960 |
| イングリッシュ ブレックファスト<br>English breakfast                                                                                                                                                      | ¥1,707 |
| アールグレイ<br>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 - 10:30 pm



# ランチ&ディナー

LUNCH AND DINNER

11:00 am - 10:30 pm

## 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<br>Marinated salmon with pickled vegetables                              | ¥3,162 |
| ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ<br>Caesar salad with raw ham and shrimp                           | ¥3,162 |
| 彩り野菜のサラダ レモンヴィネグレットソース<br>Salad with lemon vinaigrette                                      | ¥2,530 |
| 温野菜の盛り合わせ<br>Assorted steamed vegetables                                                    | ¥2,783 |
| チーズの盛り合わせ ドライフルーツを添えて<br>Cheese platter with dried fruit                                    | ¥3,289 |
| 本日のオードブル3種の盛り合わせ (5:00 pm – 9:30 pm)<br>Today's appetizers-set of three (5:00 pm – 9:30 pm) | ¥4,301 |
| 本日のスープ<br>Today's soup                                                                      | ¥1,771 |
| コンソメスープ<br>Consommé                                                                         | ¥2,024 |

## 魚料理 & 肉料理

### FISH & MEAT

|                                                                                                                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 本日の魚料理 シェフのスタイル<br>Today's fish, served chef's style                                                                                                                       | ¥4,427 |
| チキンバスケット フレンチフライドポテトとともに<br>Deep-fried chicken served in a basket served with french fries                                                                                 | ¥4,554 |
| 国産牛のハンバーグ きのこと入りデミグラスソース<br>Domestic beef Hamburg steak served with demi-glace sauce and mushrooms                                                                         | ¥4,933 |
| 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<br>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<br>Grilled Domestic beef sirloin or filet<br>with vegetables and your choice of onion sauce or madeira sauce | ¥7,463 |
| 国産牛サーロインステーキ丼 スープ、サラダとともに<br>Sliced Domestic beef sirloin on rice bowl served with soup and salad                                                                          | ¥7,716 |
| パン または ライス<br>Bread or rice                                                                                                                                                | ¥885   |

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 - 10:30 pm



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



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 and garlic toast  
(5:00 pm – 9:30 pm)

# ランチ&ディナー

LUNCH AND DINNER

11:00 am - 10:30 pm

## 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)<br>Bouillabaisse and garlic toast(5:00 pm – 9:30 pm)                                                                                 | ¥5,945 |
| インドネシア風フライドライス<br>Nasi goreng                                                                                                                                                | ¥3,605 |
| オムライス デミグラスソースとともに<br>Omelet rice with demi-glace sauce                                                                                                                      | ¥3,605 |
| カレーライス(シュリンプ または チキン)<br>Curry sauce with rice (shrimp or chicken)                                                                                                           | ¥3,795 |
| カレーライス(ビーフ)<br>Curry sauce with rice (beef)                                                                                                                                  | ¥4,301 |
| 海老、蟹、じゃこ、きのこの和風ピラフ<br>Japanese-style shrimp and crabmeat pilaf                                                                                                               | ¥3,605 |
| きのこ入りペペロンチーノ<br>Spaghetti peperoncino with mushrooms                                                                                                                         | ¥3,605 |
| 野菜とハーブのスパゲッティ “ジアルディーノ風”<br>Spaghetti Giardino with vegetables and herbs                                                                                                     | ¥3,605 |
| スパゲッティ “ナポリタン”<br>Spaghetti Napolitan with ham, shrimp, and vegetables                                                                                                       | ¥3,605 |
| 排骨拉麺(パーコーメン)<br>Pakomen (Chinese noodles)                                                                                                                                    | ¥3,921 |
| ハンバーガー フレンチフライドポテトとともに<br>Hamburger served with french fries                                                                                                                 | ¥4,048 |
| 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<br>フレンチフライドポテトとともに<br>Cheese burger<br>your choice of gruyere, cheddar, or mozzarella served with french fries                              | ¥4,427 |
| ハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ<br>Mixed sandwich with ham, cheese, and vegetables                                                                                                     | ¥3,036 |
| アメリカン クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライドポテトとともに<br>American clubhouse sandwich served with french fries                                                                                  | ¥3,668 |
| ローストビーフ ライブレッドサンドウィッチ<br>山葵マヨネーズ、サラダ、フレンチフライドポテトとともに<br>Roast beef sandwich on rye bread<br>with wasabi mayonnaise, served with salad and french fries                       | ¥4,680 |
| 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<br>ライブレッドサンドウィッチ フレンチフライドポテトとともに<br>Marinated salmon, gruyere, lettuce, tomato, and avocado sandwich<br>on rye bread served with french fries | ¥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.

## 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 - 10:30 pm

## インルームダイニングディナー

¥16,951

(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 シェフのスタイル または 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  
Today's fish, served chef's style or grilled domestic 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

## 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

¥8,475

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)

ちらし寿司 お椀付き

¥6,325

(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)

天麩羅重 お椀付き

¥5,692

(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)

## デザート

### DESSERT

クレームブリュレ

¥2,024

Crème brûlée

フルーツの盛り合わせ

¥3,415

Assorted fruit platter

本日のアイスクリーム または シャーベット

¥1,391

Today's ice cream, or today's sherbet

チョコレートの盛り合わせ

¥2,024

Assorted chocolate platter

カスタードプリン

¥1,771

Custard pudding

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<br>Vegetable salad          | ¥2,530 |
| 野菜のブイヨンスープ<br>Vegetable soup         | ¥1,644 |
| ベジタブルボロネーゼ<br>Vegetable Bolognese    | ¥3,668 |
| ベジタブルカレー<br>Vegetable curry          | ¥4,427 |
| フルーツの盛り合わせ<br>Assorted fruit platter | ¥3,415 |



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

10:30 pm - 12:00 am



排骨拉麵 (パークーメン)  
Pakomen (Chinese noodles)



インドネシア風フライドライス  
Nasi goreng

# サパー

## SUPPER

10:30 pm - 12:00 am

|                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| 彩り野菜のサラダ レモンヴィネグレットソース<br>Salad with lemon vinaigrette                   | ¥2,530 |
| チーズの盛り合わせ ドライフルーツを添えて<br>Cheese platter with dried fruit                 | ¥3,289 |
| インドネシア風フライドライス<br>Nasi goreng                                            | ¥3,605 |
| カレーライス(チキン)<br>Curry sauce with rice (chicken)                           | ¥3,795 |
| きのこ入りペペロンチーノ<br>Spaghetti peperoncino with mushrooms                     | ¥3,605 |
| 排骨拉麺(パーコーメン)<br>Pakomen (Chinese noodles)                                | ¥3,921 |
| ハンバーガー フレンチフライドポテトとともに<br>Hamburger served with french fries             | ¥4,048 |
| ハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ<br>Mixed sandwich with ham, cheese, and vegetables | ¥3,036 |
| パン または ライス<br>Bread or rice                                              | ¥885   |
| フルーツの盛り合わせ<br>Assorted fruit platter                                     | ¥3,415 |
| 本日のアイスクリーム または シャーベット<br>Today's ice cream, or today's sherbet           | ¥1,391 |
| チョコレートの盛り合わせ<br>Assorted chocolate platter                               | ¥2,024 |

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<br>Perrier-Jouët Blanc de Blancs                 | ¥27,830   |
| ポール ロジェ ブリュット レゼルヴ<br>Pol Roger Brut Réserve                       | ¥21,505   |
| ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット<br>Veuve Clicquot Yellow Label Brut          | Ⓜ ¥15,180 |
| アンリ ジロー エスプリ ナチュラル<br>Henri Giraud Esprit Nature                   | ¥21,505   |
| アンリ ジロー エスプリ ナチュラル<br>Henri Giraud Esprit Nature                   | Ⓜ ¥15,180 |
| アンリ ジロー エスプリ ナチュラル<br>Henri Giraud Esprit Nature                   | ¥27,830   |
| ルイナール ブラン ド ブラン<br>Ruinart Blanc de Blancs                         | ¥27,830   |
| ガストン シケ スペシャル クラブ ブリュット<br>Gaston Chiquet Special Club Brut        | ¥26,691   |
| ペリエ ジュエ ベル エポック<br>Perrier-Jouët Belle Epoque                      | ¥69,575   |
| クリュッグ グランド キュヴェ<br>Krug Grande Cuvée                               | ¥91,080   |
| クリュッグ グランド キュヴェ<br>Krug Grande Cuvée                               | Ⓜ ¥46,805 |
| ルイ ロデレール クリスタル<br>Louis Roederer Cristal                           | ¥126,500  |
| アンリ ジロー フュ ド シェーヌ<br>Henri Giraud Fût de Chêne                     | ¥94,875   |
| ドン ペリニヨン P2<br>Dom Pérignon P2                                     | ¥189,750  |
| ボランジェ アール ディー<br>Bollinger R. D.                                   | ¥92,977   |
| ローラン ペリエ キュヴェ ロゼ ブリュット<br>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<br>Philipponnat Royale Réserve Rosé Brut | ¥39,215   |
| ルイ ロデレール コレクション<br>Louis Roederer Collection                       | ¥20,872   |
| ルイ ロデレール コレクション<br>Louis Roederer Collection                       | Ⓜ ¥15,180 |
| 〔オーガニック〕テルモン レゼルヴ ド ラ テール<br>〔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) 500ml / 日本<br>Oku-Aizu Kaneyama 500ml / Japan | ¥1,644 |
| エヴィアン (硬度 304mg/l) 750ml / フランス<br>Evian 750ml / France             | ¥1,518 |
| ヴォス (硬度 11.7mg/l) 800ml / ノルウェー<br>Voss 800ml / Norway              | ¥2,024 |
| アクア パンナ (硬度 107mg/l) 1000ml / イタリア<br>Acqua Panna 1000ml / Italy    | ¥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) 720ml / 日本<br>Oku-Aizu Kaneyama 720ml / Japan   | ¥2,277                       |
| ペリエ (発泡 硬度 415mg/l) 330ml / 750ml / フランス<br>Perrier 330mm / 750ml / France   | 330ml ¥1,138<br>750ml ¥1,644 |
| アンティポディーズ (発泡 硬度 16mg/l) 1000ml / ニュージーランド<br>Antipodes 1000ml / New Zealand | ¥2,024                       |
| サンペレグリーノ (弱発泡 硬度 618mg/l) 1000ml / イタリア<br>S.Pellegrino 1000ml / Italy       | ¥1,644                       |

Ⓜ グラス / Glass 120ml Ⓜ ハーフボトル / Half bottle 375ml

# 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                                            | ¥24,035          |
| Chardonnay, Kikuka Barrel Aged Kumamoto / Japan               |                  |
| キュヴェ三澤 グレイス 山梨 / 日本                                           | ¥53,130          |
| Cuvée Misawa, Grace Yamanashi / Japan                         |                  |
| グレイス甲州 菱山畑 山梨 / 日本                                            | ¥16,445          |
| Grace Koshu Hishiyama Vineyard Yamanashi / Japan              |                  |
| ピュリニー モンラッシェ メゾン ジョセフ ドルレーアン ブルゴーニュ / フランス                    | ¥58,190          |
| Puligny-Montrachet, M.Joseph Drouhin Bourgogne / France       |                  |
| コート ド ボーヌ ブラン メゾン ジョゼフ ドルレーアン ブルゴーニュ / フランス                   | <b>H</b> ¥13,915 |
| Côtes de Beaune Blanc, M.Joseph Drouhin Bourgogne / France    |                  |
| 津軽ソーヴィニヨン ブラン サントリー フロムファーム 青森 / 日本                           | ¥15,180          |
| Sauvignon Blanc, Tsugaru Suntory From Farm Aomori / Japan     |                  |
| シャトーヌフ デュ パプ ブラン E. ギガル コート デュ ローヌ / フランス                     | ¥22,770          |
| Châteauneuf du Pape Blanc, E.Guigal Côtes du Rhône / France   |                  |
| ソアーヴェ クラシコ ヴィニェッティ ディ フォスカリーノ ヴェネト / イタリア                     | ¥17,710          |
| Soave Classico Vigneti di Foscarino Veneto / Italy            |                  |
| ヴィオニエ マールボロ チャートン マールボロ / ニュージーランド                            | ¥15,180          |
| Viognier Marlborough, Churton Marlborough / New Zealand       |                  |
| シャルドネ アルマ デ カトレア ソノマ / アメリカ                                   | ¥18,975          |
| Chardonnay, Alma de Cattleya Sonoma / U.S.A.                  |                  |
| あさつゆ ケンゾー エステイト ナパヴァレー / アメリカ                                 | ¥39,215          |
| Asatsuyu, Kenzo Estate Napa Valley / U.S.A.                   | <b>H</b> ¥17,710 |
| M3 シャルドネ ショウ アンド スミス アデレード ヒルズ / オーストラリア                      | ¥16,445          |
| M3 Chardonnay, Shaw & Smith Adelaide Hills / Australia        |                  |
| 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 / ニュージーランド                    | ¥24,035          |
| Sauvignon Blanc, Cloudy Bay Te koko Marlborough / New Zealand | <b>G</b> ¥4,301  |

## 赤ワイン RED WINES (750ml)

|                                                                                        |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| マスカット ベーリーA まるき葡萄酒 山梨 / 日本                                                             | ¥9,487           |
| Muscat Bailey A, Maruki Winery Yamanashi / Japan                                       |                  |
| 梔子メルロ シャトー メルシャン 長野 / 日本                                                               | ¥18,975          |
| Mariko Merlot Château Mercian Nagano / Japan                                           |                  |
| ジュヴレ シャンベルタン                                                                           | ¥88,550          |
| 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                                       |                  |
| Gevrey-Chambertin Cuvée Coeur de Roy Très Vieilles Vignes, Dugat-Py Bourgogne / France |                  |
| クロ ヴージョ グランクリュ ルイ ジャド ブルゴーニュ / フランス                                                    | ¥101,200         |
| Clos Vougeot Grand Cru, Louis Jadot Bourgogne / France                                 |                  |
| オリガミ ボルドー / フランス                                                                       | ¥10,752          |
| ORIGAMI Bordeaux / France                                                              | <b>G</b> ¥2,024  |
| シャトー ベイシュヴェル サン ジュリアン / フランス                                                           | <b>H</b> ¥35,420 |
| Château Beychevelle Saint-Julien / France                                              |                  |
| シャトー ジンコ カスティヨン コートドボルドー / フランス                                                        | ¥35,420          |
| Château Ginkgo Castillon-Côtes de Bordeaux / France                                    |                  |
| シャトー パルメ マルゴー / フランス                                                                   | ¥151,800         |
| Château Palmer Margaux / France                                                        |                  |
| ピノ ノワール キムラ セラーズ マールボロ マールボロ / ニュージーランド                                                | ¥17,583          |
| Pinot Noir Kimura Cellars Marlborough Marlborough / New Zealand                        |                  |
| ピノ ノワール マウント ジェファークソン キュヴェ クリストム オレゴン / アメリカ                                           | ¥20,240          |
| Pinot Noir Mt.Jefferson Cuvée, Cristom Oregon / U.S.A.                                 |                  |
| 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                                                      | <b>H</b> ¥17,710 |
| Barolo Castiglione, Vietti Piemonte / Italy                                            |                  |
| メルロ ナパ ハイランズ ナパヴァレー / アメリカ                                                             | ¥18,975          |
| Merlot, Napa Highlands Napa Valley / U.S.A.                                            |                  |
| 紫鈴 ケンゾー エステイト ナパヴァレー / アメリカ                                                            | ¥48,070          |
| Rindo, Kenzo Estate Napa Valley / U.S.A.                                               | <b>H</b> ¥25,047 |
| オーパス ワン ナパヴァレー / アメリカ                                                                  | ¥189,750         |
| Opus One Napa Valley / U.S.A.                                                          | <b>H</b> ¥88,550 |
| シラーズ スリーライオンズ プランタジェット グレートサザン / オーストラリア                                               | ¥13,156          |
| Shiraz, Three Lions Plantagenet Great Southern / Australia                             |                  |

**G** グラス / Glass 120ml    **H** ハーフボトル / Half bottle 375ml

# 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       | ¥14,547 |
| 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  |

## ブレンデッド 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 | ¥5,692 |
| 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)

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| 島嶼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)

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| 田酒 (純米酒) / 青森県 Denshu (junmai shu)                               | ¥4,301 |
| 桂月 サケ ナチュラル (純米大吟醸) / 高知県 Keigetsu Sake Nature (junmai daiginjo) | ¥4,427 |

## 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 プレミアムモルツ 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          |
|                            | <b>G</b> ¥1,771 |
| 白ワイン White wine            | ¥9,614          |
|                            | <b>G</b> ¥1,771 |
| 赤ワイン Red wine              | ¥9,614          |
|                            | <b>G</b> ¥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 | <b>G</b> ¥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     | <b>G</b> ¥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    | <b>G</b> ¥3,162 |

### ソフトドリンク SOFT DRINKS

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| オレンジジュース Orange juice         | ¥1,960 |
| グレープフルーツジュース Grapefruit juice | ¥1,960 |
| 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)