

# IN-ROOM DINING SEASONAL RECOMMENDATIONS

インルームダイニング 季節のおすすめメニュー

11:00 a.m. - 10:00 p.m.



## 1 桜鯛のカルパッチョ

Sakura Sea Bream Carpaccio

旬を迎える桜鯛を、素材を生かしたサラダ仕立てのカルパッチョで  
ご用意しました。パール状のピンクバルサミコ、バジルオイル、和風  
ドレッシングとともに楽しみください。

¥3,300



## 2 オマール海老のポワレ 春香る白ワインソースを添えて

Pan-fried Homard Lobster with 'Sakura'(Cherry Blossom) Sauce

旨味を感じるオマール海老の半身を、淡いピンクに色づけた白ワイン  
ソースと一緒に楽しみください。オマール海老のコロケと、  
食感豊かな春野菜も味わえて満足感のある一皿です。

¥7,480



## 3 牛ロースのステーキ トリュフ添え 黒トリュフソース

Beef Loin Steak and Sliced Truffles with Truffle Sauce

牛ロースとスライストリュフ、トリュフソースを使用した贅沢な一品。  
赤身の旨味を堪能できるあか牛にアップグレードできます。

ライスまたはパンもご用意出来ます。スタッフまでお申し付けください。

This menu will be served with breads or steamed rice.  
Please feel free to ask the In Room Dining staff.

国産牛	Domestic Beef	¥7,480
あか牛	Japanese Premium Beef "Akaushi"	¥13,530



## 4 オードブルとステーキのスペシャルセット

Appetizer and Beef Steak with Truffle Slices Special Set

5種の前菜盛り合わせと、牛ロースのステーキ・トリュフスライス添え - を楽しめる  
セットをご用意しました。

国産牛のロースステーキまたは熊本県産あか牛の和牛ステーキからお選びください。  
好評いただいているオマール海老のポワレも、ご一緒にいかがでしょうか。

Assorted Appetizer, Beef Loin Steak and Sliced Truffle with Truffle Sauce

国産牛	Domestic Beef	¥9,130
あか牛	Japanese Premium Beef "Akaushi"	¥14,630

+オマール海老のポワレ 白ワインソース  
+Pan-Fried Homard Lobster with White Wine Sauce +¥3,800

**2**のメニューとは異なります。

This option menu is different from Menu Number 2.

ご注文はインルームダイニングまでお電話ください。 Please call In-Room Dining to order.

食材の仕入れ状況によって、メニューが変更となる場合がございます。スタッフからご説明させていただきますので、予めご了承くださいませ。  
Please note that our menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

●表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。  
●お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

- All menu prices are tax included and subject to service charge.  
- If you have any food allergies or intolerance or dietary requirements, please do not hesitate to let us know.



INTERCONTINENTAL  
TOKYO BAY

# IN-ROOM DINING SEASONAL RECOMMENDATIONS

## インルームダイニング 季節のおすすめメニュー



### Champagne / Sparkling Wine

ニコラ・フィアット ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA” Bottle ¥21,120  
Nicolas Feuillatte Rosé 1st Bloom of “SAKURA”

桜の花びらを思わせるピンクの色合いが華やかな ロゼ・シャンパーニュ。  
ラズベリー、イチゴなど赤系果実の香りを長く楽しめます。  
フルーティーで繊細な心地よい味わい。

ケンゾーエステイト 清 2018 / アメリカ・ケンゾー エステイトワイナリー Bottle ¥31,020  
KENZO ESTATE Sei 2018 / America, KENZO ESTATE Winery

カリフォルニア州ナパバレーの良質な葡萄を使用した、ケンゾーエステイト初のスパークリングワインです。  
豊かな果実味と爽やかな飲み口、繊細な泡が優しくなめらかで、ソーヴィニヨン・ブランの持つ可能性を最大限に引き出します。



### Red Wine

岩垂原メルロー キュベスペシャル / 日本・サントリー塩尻ワイナリー Bottle ¥40,150  
IWADAREHARA Merlot Cuvee Special / Japan, Suntory Shiojiri Winery

冷涼な気候の岩垂原地区が生み出した、熟した果実の香りと凝縮感をもつメルローを使用した一本。ワインが持つ力強さを引き立てる、しっかりとした味わいの肉料理とのリアージュがおすすめです。

シャトージスクール / フランス Bottle ¥29,590  
Chateau Giscours / France

ブラックベリーやダークチェリーなど果実のアロマが感じられるボルドーワイン。  
口に含むと綿密なタンニンが凝縮感のある果実味と合わさって、絶妙なバランスを築き上げています。  
牛ロースのステーキなどお肉料理との相性をお楽しみください。



### White Wine

菊鹿 シャルドネ / 日本・菊鹿ワイナリー Bottle ¥16,500  
‘KIKUKA’ Chardonnay / Japan, KIKUKA Winery

やわらかな口当たりとなめらかな酸が特長のふくよかな味わい。  
樽香のバニラのような長い余韻が心地よい一本です。  
洋食だけではなく和食との相性も良くお楽しみ頂けます。

ミッシェル ゴヌー ムルソー プルミエ クリュ グット ドール / フランス Bottle ¥38,500  
Jean-Michel Gaunoux Meursault Premier Cru Goutte d'Or / France

フランスの銘醸地区ムルソーの中でも、「黄金のしずく」と評されるグット・ドール畑のシャルドネを使用した一本。  
しっかりと厚みを感じながらも、酸があり引き締まった味わいをお楽しみください。

### Cocktail / Non-Alcoholic Cocktail

13

サクラリウム  
Sakurarium

( Gin, Cherry Brandy, Lychee Liqueur,  
Cherry Blossom Syrup, Soda )

花開く桜をイメージした、  
見た目と香りで楽しむ  
春らしいジンソーダです。

¥2,310

Non-Alcohol ¥2,200

14

フロズンミモザ  
Frozen Mimosa

( Champagne, Orange Juice, Mango  
Syrup, Fresh Mango, Fresh Orange )

マンゴーの甘味とオレンジの酸味  
のバランスが絶妙な  
フロズンスタイルのミモザです。

¥2,420

Non-Alcohol ¥2,310

15

キウイグローブ  
Kiwi Globe

( Rum, Cointreau, Lemon Juice,  
Kiwi Syrup, Tonic Water )

キウイのグリーンとレモンの  
イエローが鮮やかな、ラムベース  
のスプリングカクテル。  
爽やかな風味をお楽しみくだ  
さい。

¥2,200

Non-Alcohol ¥2,090

ご注文はインルームダイニングまでお電話ください。 Please call In-Room Dining to order.

食材の仕入れ状況によって、メニューが変更となる場合がございます。スタッフからご説明させていただきますので、予めご了承くださいませ。  
Please note that our menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

●表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。  
●お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

- All menu prices are tax included and subject to service charge.  
- If you have any food allergies or intolerance or dietary requirements, please do not hesitate to let us know.



INTERCONTINENTAL  
TOKYO BAY

# IN-ROOM DINING SPECIALITIES

インルームダイニング おすすめ和食メニュー 11:00-22:00



**O** 神戸牛ロースのステーキ お重スタイル (味噌汁・香の物付き)

Japanese Wagyu "Kobe Beef" Loin in BENTO Box

厳しい審査基準を満たした高品質な牛肉のみ認定される「神戸牛」を、その秀逸なきめ細やかなくちどけの良さを堪能いただける贅沢なお重でご利用しました。2種のソースと岩塩で味わいの変化をお楽しみください。

¥20,350



**P** 黒毛和牛ステーキとオマール海老 お重スタイル (味噌汁・香の物付き)

Japanese Wagyu Tenderloin Steak & Homard Lobster in BENTO Box

オマール海老の半身と黒毛和牛のフィレ肉、前菜を組み合わせた三段仕立てのお弁当です。弾力がありながらも柔らかいお肉と、オマール海老の旨味を贅沢にご堪能ください。

¥13,750



**S** 海老フライ お重スタイル

Fried Prawn in BENTO Box

大ぶりのエビフライを、タルタルソースと合わせてお召し上がりください。お子様から大人まで幅広くお召し上がりいただけます。

¥3,850



**T** 豚ヒレカツ お重スタイル

Pork Fillet Cutlet in Bento Box

サクサクとした食感の豚ヒレカツ3枚をお楽しみ頂けます。定番人気の商品です。

¥4,180



**U** 和牛フィレステーキ お重スタイル

Wagyu Tenderloin Steak in BENTO Box ¥8,360

**V** 国産牛ステーキ お重スタイル

Domestic Beef Steak in BENTO Box ¥6,710

ボリュームもありながら肉質の柔らかいステーキを2種のソースと岩塩でお好みに合わせてお召し上がりください。  
※写真は「和牛フィレステーキ お重スタイル」の提供イメージです。



**W** 信玄鶏のグリル お重スタイル

Grilled Chicken "Shingendori" in BENTO Box

ジューシーかつヘルシーな信玄鶏を、彩り鮮やかな野菜とともにご用意しました。

¥4,015



**X** 鯖の西京焼き お重スタイル

Spanish Mackerel Grilled with White Miso Paste in BENTO Box

西京味噌に酒やみりんを合わせて漬け込み焼き上げた、食べ応えのある一品。

¥3,685



**Y** 寿司10貫 Assorted Sushi 10 Pieces ¥6,050

鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身2種、こはだ、ズワイガニ、穴子、いくら、玉子付き  
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal Whitefish (x2), Kohada, Snow Crab, Conger Eel, Salmon Roe, Egg

**Z** 寿司6貫 Assorted Sushi 6 Pieces ¥4,180

鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身2種、玉子付き  
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal whitefish (x2), Egg

定番の寿司ネタをご用意しました。

ご注文はインルームダイニングまでお電話ください。 Please call In-Room Dining to order.

食材の仕入れ状況によって、メニューが変更となる場合がございます。スタッフからご説明させていただきますので、予めご了承くださいませ。

Please note that our menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

●表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

- All menu prices are include consumption tax. Separately subject to service charge.

Please inform your server of any food allergies, food intolerances, or dietary requirements that you or any of your party may have.



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

# IN-ROOM DINING SPECIALITIES

インルームダイニング おすすめバーガー／サンドイッチメニュー 11:00-22:00



**H** ロッシーニスタイルバーガー トリュフソースを添えて  
Rossini Style Hamburger with Truffle Sauce

フォアグラの旨味、香り豊かなトリュフソースをどちらも楽しめます。  
¥5,830



**I** B.L.Tチーズバーガー サルサソースを添えて  
B.L.T Cheese Burger with Salsa Sauce

ベーコン、レタス、トマトを味わえる、定評のあるメニュー。  
サルサソースがお肉の旨味を引き立てます。  
¥3,630



**J** アメリカンクラブハウスサンドイッチ  
American Clubhouse Sandwich

定番かつ人気のサンドイッチ。チキンと野菜の相性が良く、お子様から大人まで幅広くお召し上がりいただけます。  
¥3,520



**K** ポークカツサンドイッチ  
Pork Cutlet Sandwich

肉厚でジューシーなポークカツとシャキシャキしたキャベツを挟みました。  
ボリューム感のある贅沢な一品です。  
¥3,300



**L** 氷温熟成ステーキサンドイッチ  
Steak Sandwich

シーザードレッシングでさっぱりとお召し上がりいただくステーキサンド。  
食べ応えのある一品です。  
¥4,620



**M** ミックスサンドイッチ  
Mixed Sandwich

野菜、ハム、チーズのシンプルな味わい。  
やさしい口当たりで軽食としてもおすすめです。  
¥2,970



**N** ベジタブルサンドイッチ  
Vegetable Sandwich

野菜本来の旨味を楽しめる、ヘルシーなサンドイッチです。  
¥2,970

## SET MENU

セットメニューをご用意しました。



スモール  
グリーンサラダ  
Small Green Salad  
¥550



スモール  
フレッシュフルーツ  
Small Fresh Fruit  
¥770

一緒にいかがですか  
Recommendation Beverage

コカ コーラ、コココーラ ゼロ、ジンジャーエール  
ホットコーヒー、ホットティー (ダージリン、アールグレイ)  
グラス赤ワイン、グラス白ワイン  
アサヒビール、サッポロビール

Coca Cola / Coca Cola Zero / Ginger Ale ¥1,210  
Hot Coffee / Hot Tea (Darjeeling / Earl Grey) ¥1,650  
Glass Red Wine / Glass White Wine ¥1,540  
Asahi Beer / Sapporo Beer ¥1,480

●表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

- All menu prices are include consumption tax. Separately subject to service charge.  
Please inform your server of any food allergies, food intolerances, or dietary requirements that you or any of your party may have.



INTERCONTINENTAL<sup>®</sup>  
TOKYO BAY

# IN-ROOM DINING RECOMMENDATIONS

インルームダイニング おすすめメニュー 11:00-22:00



5

## クリスタルアペタイザー

Crystal Appetizer ( Various Kinds of Appetizer )

季節の魚介や食材を使用した約8種類のアペタイザーを3段のスタンドスタイルでご用意いたしました。お好きなドリンクと一緒に楽しみください。

※写真は全てイメージです。内容は変更になる可能性があります。

¥4,950

1名様用もご用意出来ます。スタッフまでお問い合わせください。(プレートに盛り合わせてのご用意となります)

¥2,750

ご一緒にいかがでしょうか

グラスシャンパン

¥2,750

Glass Champagne

グラス ノンアルコールスパークリングワイン

¥1,320

Glass Non-Alcohol Sparkling Wine



6

## チョコレートアソート

Assorted Chocolate

【グルナディエユ 1個 / エクアトゥール 2個 / アンフィニマン ヴァニエユ 1個】

- グルナディエユ (Passion Fruits Flavor)  
パッションフルーツのはじける酸味とやさしいミルクの味わいがマッチしたショコラオレ
- エクアトゥール (Bitter Flavor)  
エクアドル産ガナッシュの奥深い苦みが特徴のショコラノワール
- アンフィニマン ヴァニエユ (Vanilla Flavor)  
ほのかにバニラが香る大人の味わいのショコラノワール

¥1,870

## おすすめワイン、おすすめシャンパン・スパークリング

Recommended Wine, Champagne & Sparkling

※ 詳細はこちらからもご覧いただけます。

\* Please check here for further information. ▶



### スパークリング Sparkling Wine

ケンゾーエステイト 清 2018 Bottle ¥31,020  
KENZO ESTATE Sparkling 'Sci' ( America, KENZO ESTATE Winery )

### 赤ワイン Red Wine

岩垂原メルロー キュベススペシャル Bottle ¥40,150  
IWADAREHARA Merlot Cuvee Special ( Japan, Nagano Prefecture )  
シャトー ジスクール ¥29,590  
Château Giscours

### 白ワイン White Wine

菊鹿 シャルドネ Bottle ¥16,500  
'KIKUKA' Chardonnay ( Japan, Kumamoto Prefecture )  
ミッシェル ゴヌー ムルソー プルミエ クリュ グット ドール Bottle ¥38,500  
Jean-Michel Gaunoux Meursault Premier Cru Goutte d'Or ( France )



ご注文はインルームダイニングまでお電話ください。 Please call In-Room Dining to order.

食材の仕入れ状況によって、メニューが変更となる場合がございます。スタッフからご説明させていただきますので、予めご了承くださいませ。

Please note that our menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

- All menu prices are include consumption tax. Separately subject to service charge.

Please inform your server of any food allergies, food intolerances, or dietary requirements that you or any of your party may have.

# IN-ROOM DINING SPECIALITIES

インルームダイニング おすすめメニュー

11:00 - 22:00

パスタセット PASTA SET パスタをお選びください。 *Please choose dish.*

¥3,190



Q

かぼちゃ入り  
タリアテッレのボロネーゼ

*Pumpkin Tagliatelle alla Bolognese*



R

エビと鮮魚の  
トマトクリームペンネ

*Penne with seasonal fish and shrimp,  
tomato cream sauce*

## Set Menu

右記のメニューより  
1品お選びください。

*Please choose 1 dish*



スモール グリーンサラダ  
*Small green salad*

or



スープ  
*Soup*

or



スモール フレッシュフルーツ  
*Small fresh fruits + ¥220*

上記パスタセットと一緒にご注文いただくと、お得なお飲み物をご用意しております。

ドリンクセット A *Drink Set A*

+ ¥950

コーラ / ノーカロリーコーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / グレープフルーツジュース /  
コーヒー / カフェ・オ・レ / エスプレッソ / ダージリン / アールグレイ

*Coca Cola / Coca Cola Zero / Ginger Ale / Orange Juice / Grapefruit Juice /  
Coffee / Café Au Lait / Espresso / Darjeeling Tea / Earl Grey Tea*

ドリンクセット B *Drink Set B* + ¥1,100

国産瓶ビール 各種 (アサヒ、サッポロ)  
*Local Beer (Asahi, Sapporo)*

グラス 白ワイン / グラス 赤ワイン  
*Glass of White Wine / Glass of Red Wine*

ご注文はインルームダイニングまでお電話ください。 *Please call In-Room Dining to order.*

食材の仕入れ状況によって、メニューが変更となる場合がございます。スタッフからご説明させていただきますので、予めご了承くださいませ。

*Please note that our menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.*

●表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。  
●お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

- All menu prices are tax included and subject to service charge.  
- If you have any food allergies or intolerance or dietary requirements, please do not hesitate to let us know.

# IN-ROOM DINING RECOMMENDED MENU

インルームダイニングおすすめアフタヌーンティー 11:00 - 19:30

期間限定で、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるアフタヌーンティーをお届けします。「花畑」をテーマにした今回は、ローズやバニラ、ベルガモット、ヴァーベナに、いちごやフランボワーズ、ライチ、マンゴー、パッションフルーツなどの華やいだフレーバーを合わせています。オレンジなどのサマーフルーツをふんだんに使用したスイーツのラインナップを、お部屋からの眺めとともに楽しんでください。



※写真はすべてイメージです。スパークリングワインは含まれておりません。

ジャルダン ドフルール with ピエール・エルメ・パリ -JARDIN DE FLEUR- with Pierre Hermé Paris  
4月1日～6月30日 平日 ¥6,050～ 土日祝 ¥7,150～

スペシャルティ	アップルティー パンナコッタ	Specialty	Apple Tea Panna Cotta
セイボリー	玉葱のポタージュ スパイシーなクルトン添え 桜エビとブロッコリーのキッシュ／ニース風サラダ パテ・ド・カンパーニュ パルメザンのチュイル スモークサーモンとアボカドのブリニサンド	Savories	Onion potage with spicy crutons / Sakura shrimp and broccoli Quiche Nice style salad / Paté de campagne parmesan cheese tuile Buckwheat flour pancake sandwich with Smoked salmon
スイーツ	プティフル オーロラ / エモーション サレント ミルフィユ アンフィニマン ヴァニージュ / チーズケーキ イスパハン マカロン ジャルダン プランタン or マカロン オーロラ	Sweets	Petit four Aurora / Emotion Solento / Millefeuille Infiniment Vanille Cheesecake Ispahan / Macaron Jardin de Printemps or Macaron Aurora
スコーン	スコーン ナチュラル / スコーン フルールドランジュ	Scones	Scone Nature / Scone eau de fleur d'oranger
コンフィチュール	ストロベリー&ルバーブ / パイナップル&パッションフルール / クロテッドクリーム	Confiture	Fraise et rhubarbe / Ananas et fruit de la Passion / Clotted cream
コーヒー・紅茶	コーヒー / エスプレッソ / ダージリンティー / アールグレイ イングリッシュブレックファーストティー / カモミールティー ミントティー / ローズヒップハイビスカスティー / 緑茶 / ほうじ茶	Coffee・Tea	Coffee / Espresso / Darjeeling Tea / Earl Grey English Breakfast Tea / Chamomile Tea / Mint Tea Rosehip Hibiscus Tea / Green Tea / Roasted Green Tea

## 追加メニュー

グラスシャンパン	¥2,750
シーザーサラダ	¥2,530
キャビアプレート	¥11,330
クリスピーフライドチキン & ポテト	¥2,750
ソーセージ& Chorizo	¥3,300
クラブハウスサンドイッチ	¥3,520
B.L.T チーズバーガー サルサソース	¥3,630

## Add Menu

Glass Champagne	¥2,750
Caesar Salad	¥2,530
Caviar Plate	¥11,330
Crispy Fried Chicken & Potato	¥2,750
Sausage & Chorizo	¥3,300
Clubhouse Sandwich	¥3,520
B.L.T Cheese Burger with Salsa Sauce	¥3,630

ご注文はインルームダイニングまでお電話ください。 Please call In-Room Dining to order.

食材の仕入れ状況によって、メニューが変更となる場合がございます。スタッフからご説明させていただきますので、予めご了承くださいませ。  
Please note that our menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

●表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

- All menu prices are include consumption tax. Separately subject to service charge.

Please inform your server of any food allergies, food intolerances, or dietary requirements that you or any of your party may have.

アフタヌーンティーと  
一緒に  
いかがですか

# CHEERS DINNER SET

チアーズディナーセット

17:00-22:00

乾杯に最適なロゼスパークリングワインフルボトルと、特製オードブル&メインディッシュをセットにしたお部屋での限定特別ディナーセットをご用意しました。お部屋からの煌めく夜景とともにごゆっくりお食事をお楽しみください。



チアーズディナーセット〈2名様〉 Cheers Dinner Set For 2..... ¥9,570

ポールクレマン ロゼ (フルボトル)  
Pol Clement Rose (Full Bottle)

+

料理長特製オードブル 2品  
2 Appetizers

+

メイン料理 2品  
2 Main Dishes

チアーズディナーセット + デザート〈2名様〉 Cheers Dinner Set with Dessert For 2 ..... ¥10,890

(季節のフルーツ又はおすすめスイーツ)

下記よりメイン料理2品をお選びください。

- ・シーフードマリネのサラダ仕立て
- ・シーザーサラダ
- ・ソーセージと Chorizo のピリ辛ソテー
- ・ミックスサンドイッチ
- ・ポークカツサンド
- ・牛ほほ肉のビーフカレー
- ・牛ミンチハンバーグ 半熟卵添え
- ・国産牛ロースとフォアグラのロッシーニ +3,850
- ・国産牛ヒレステーキ +6,050

Please Choose 2 Main Dishes.

- Marinated Seafood Salad
- Caesar Salad
- Sautéed Sausage & Chorizo
- Mixed Sandwich
- Pork Cutlet Sandwich
- Beef Curry
- Beef Hamburg Steak & Fried egg (180g)
- Beef Rossini, truffle sauce +3,850
- Domestic Beef Loin Steak +6,050



ケンゾー エステイトは、世界有数のカルトワインの産地であるカリフォルニア州ナパ・ヴァレーの東南部に位置するワイルドホース・ヴァレーという標高500m の山間に470万坪もの敷地を有しています。広大な敷地の中で葡萄畑が占めるのは、わずか4%ほど。その手つかずの大自然が純粋な葡萄を育てているのです。



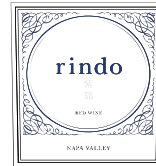
清 2018

ケンゾー エステイト初のスパークリングワイン。

ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

Bottle Full : ¥31,020

sei



紫鈴

rindo

エレガントで、繊細なボルドーブレンド。

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、マルベック、プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン

Bottle Half : ¥22,600

Full : ¥37,345



蓮 2017

まるみのある繊細な味わいのスパークリングワイン。

セミヨン

Bottle Full : ¥31,020

ren



明日香

asuka

カベルネ・フランの優美な結実。

カベルネ・フラン、メルロ

Bottle Half : ¥25,520

Full : ¥44,990



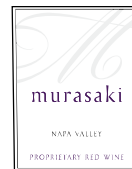
寿々 2019

華やかでフローラルな香りのスパークリングワイン。

マルベック、メルロ、カベルネ・フラン

Bottle Half : ¥23,950

SUZU



紫

murasaki

高貴さと優雅さを表す上級ボルドーブレンド。

メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン

Bottle Half : ¥36,410

Full : ¥65,230



結

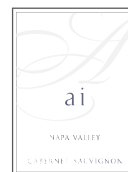
目に美しく爽快感溢れるドライテイストのロゼ。

マルベック、メルロ、カベルネ・フラン

Bottle Half : ¥12,760

Full : ¥22,000

gai



藍

ai

純粋な葡萄の魅力が頂点で花開く珠玉の名品。

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、マルベック、プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン

Bottle Half : ¥36,410

Full : ¥65,230



あさつゆ

華やかで、透明感溢れる白ワインの名品。

ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

Bottle Half : ¥14,520

Full : ¥26,950

asatsuyu



夢久

muku

太陽の恵を受けて香り立つ甘美な白ワイン。

ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

Bottle Half : ¥15,950

# IN ROOM DINING

## お知らせ

食品衛生管理の面から、下記のご要望につきましてはお受けできかねますのでご了承くださいませようお願い申し上げます。

- ① お持ち込みの食品や飲料の加熱調理や電子レンジでの温め
- ② お持ち込みの食品のカッティングやお皿への盛り付け


また、レギュラーフロアにご宿泊のお客様からのインルームダイニングでのご注文以外の食器・カトラリーなどのお貸出しに関しましては有料にてご用意しておりますのでご了承下さいませようお願い申し上げます。

カトラリーセット                   ：ナイフ・フォーク/プレート/お箸/紙おしぼり  
 ワインセット                       ：ワイングラス又はシャンパングラス/ワインオープナー/ワインクーラー


2名様分 各¥1,000 / 1名様追加 ¥500 (税金・サービス料込)

Please press the In Room Dining button  
 on your room telephone to order.

客室電話ルームサービスランプッシュボタンで  
 ご注文くださいませ。

 **Local origins**  
 ローカルフード

 **Vegetarian**  
 ベジタリアンメニュー

 **Contains pork**  
 ポーク使用メニュー

※Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.

※食物アレルギーと食物不耐性について  
 お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、インルームダイニングで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください

※Domestically-produced Rice Only

※記載メニューに使用しているお米は全て国産米です

※All menu prices are tax included and subject to 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

※表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。  
 メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

## BREAKFAST SET (7:00a.m. - 11:00a.m.)

### 朝食セット

#### 1. THE AMERICAN BREAKFAST ¥3,960

アメリカンブレックファスト

Small salad with Japanese dressing or French dressing

ミニサラダ お好みのドレッシングをお選びください：和風またはフレンチ

Your choice of juice: Orange, Grapefruit, Tomato, Apple, Vegetable or Pineapple

お好みのジュースをお選びください：

オレンジ、グレープフルーツ、トマト、アップル、野菜またはパイナップル



Two eggs any style with Bacon, Sausages, and Potatoes.

卵料理をお好みのスタイルで、ベーコン、ソーセージ、ポテトを添えて

Scrambled, Poached, Boiled, Plain omelet, White omelet,

Sunny side up, or Over easy

With Bacon, Sausages, Potatoes

スクランブル、ポーチド、ポイルド、オムレット（プレーンオムレットまたはホワイトオムレット）

目玉焼き（サニーサイドアップまたはオーバーイージー）

ベーコン、ソーセージ、ポテトを添えて

You can also add side dish of your choice.

+440

Mushrooms, Beans, or Cherry tomato

お好みでサイドディッシュの追加も承っております

マッシュルーム、ビーンズ、プチトマト

Your choice of bakery: Croissant, Danish Pastries, Muffins or Toast

クロワッサン、各種デニッシュペストリー、マフィンまたはトースト

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

#### 2. THE INTERCONTINENTAL BREAKFAST 2,750

インターコンチネンタルブレックファスト

Your Choice of Juice: Orange, Grapefruit, Tomato, Apple, Vegetable or Pineapple

お好みのジュースをお選びください：

オレンジ、グレープフルーツ、トマト、アップル、野菜またはパイナップル

Your Choice of Bakery: Croissant, Danish pastries, Muffins or Toast

クロワッサン、各種デニッシュペストリー、マフィンまたはトースト

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶



#### 3. JAPANESE BREAKFAST 3,960

和朝食

Grilled Fish, Egg Dish, Stewed Vegetables, Condiments, Fermented Soy Beans "NATTO",

Seaweed "NORI", Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles, Fruit and Japanese Tea

焼き魚、卵料理、煮物、小鉢、納豆、海苔、御飯、味噌汁、香の物、水菓子、お茶

## BREAKFAST (7:00a.m. - 11:00a.m.)

### 朝食

- |   |        |
|---|--------|
| 4. Rice Porridge “Uonuma Koshihikari” from Niigata Prefecture<br>魚沼産コシヒカリのお粥 ~3種の薬味~食べる XO 醬、塩昆布入りじゃこ、温泉卵~添え  | ¥2,090 |
| 5. Japanese-Style Rice Porridge with Chicken and Seasonal Vegetables<br>信玄鶏と旬野菜の和風粥 ~3種の薬味~食べる XO 醬、塩昆布入りじゃこ、温泉卵添え  | 2,970  |
| 6. Chinese-Style Rice Porridge with Abalone and King Crab<br>あわびとタラバ海鮮中華粥 食べる XO 醬、塩昆布入りじゃこ添え   | 5,390  |
| 7. Whole Fruit<br>ホールフルーツ<br>Banana<br>バナナ  | 720    |
| 8. Seasonal Carved Fruits (Your Choice of One)<br>季節のカットフルーツ (いずれかお選び下さい)<br>Orange or Grapefruit<br>オレンジ あるいは グレープフルーツ   | 1,100  |
| 9. Melon or Papaya<br>メロン あるいは パパイア   | 1,650  |
| 10. Fruits Salad<br>フルーツサラダ   | 1,320  |
| 11. Your Choice of Cereals and Milk<br>シリアル各種<br>Cereals: Cornflakes, All Bran, Granola, Brown rice flakes<br>Milk: Whole milk, Soybean milk<br>コーンフレーク、オールブラン、グラノーラ、玄米フレーク<br>一緒に: 牛乳、豆乳 | 1,050  |
| 12. Oatmeal Porridge with Hot Milk<br>オートミール・ポリッジ ホットミルク添え  | 1,050  |
| 13. Plain Yoghurt<br>プレーンヨーグルト  | 930    |
| 14. Yoghurt with Seasonal Fruits<br>季節のフルーツヨーグルト  | 1,620  |


## BREAKFAST (7:00a.m. – 11:00a.m.)

### 朝食

15. Your Choice of Assorted Bakeries 3 pieces ¥1,430  
ベーカリーズセレクション  
Croissant, White Bread Roll, Danish Pastries,  
Muffins, Chocolate Muffins, White Toast, Whole-Wheat Toast,  
Served with Butter, Marmalade, Strawberry Jam, and Honey  
Gluten-free bread is available on request. Please ask the In Room Dining staff.  
クロワッサン、ソフトロール、デニッシュペストリーズ、  
マフィン、チョコマフィン、トースト、ホールウイートトースト、  
バター、マーマレード、ストロベリージャムと蜂蜜を添えて  
グルテンフリーのパンをご希望の場合は係りにお尋ね下さい。
-  16. Two Eggs Cooked Any Style with Garnitures 1,980  
卵2個をお好みのスタイルで、付け合わせと一緒に  
Scrambled, Poached, Boiled, Plain omelet, White omelet,  
Sunny side up, or Over easy  
With Bacon, Sausages, Potatoes  
お好みのスタイルをお選びください：スクランブル、ポーチド、ポイルド  
オムレツ（プレーンオムレツまたはホワイトオムレツ）  
目玉焼き（サニーサイドアップまたはオーバーイージー）  
ベーコン、ソーセージ、ポテトを添えて
- You can also add side dish of your choice. +440  
Mushrooms , Beans, Cherry Tomato  
お好みで各サイドディッシュの追加も承っております  
マッシュルーム、ビーンズ、プチトマト
-  17. Two Eggs Omelet Your Choice of 6 Toppings with Garnitures 2,090  
卵2個のオムレツにお好みのトッピングを入れて、付け合わせと一緒に  
Ham, Mushroom, Tomatoes, Cheese, Vegetables or Potatoes  
With Bacon, Sausages, Potatoes  
ハム、マッシュルーム、トマト、チーズ、野菜、ポテト  
ベーコン、ソーセージ、ポテトを添えて  
※White Omelet also Available  
※ホワイトオムレツもご用意できます
- You can also add side dish of your choice. +440  
Mushrooms , Beans, Cherry tomato  
お好みで各サイドディッシュの追加も承っております  
マッシュルーム、ビーンズ、プチトマト

## BREAKFAST (7:00a.m. - 11:00a.m.)

### 朝食

<b>18. Pancakes with Strawberry, Whipped Cream and Maple Syrup</b> パンケーキ ストロベリーとホイップクリーム メープルシロップ添え	¥1,540
<b>19. Waffles with Strawberry, Whipped Cream and Maple Syrup</b> ワッフル ストロベリーとホイップクリーム メープルシロップ添え	1,540
<b>20. French Toast with Maple Syrup</b> フレンチトースト メープルシロップ添え	1,540
 <b>21. Steamed Hot Vegetable with Olive Oil Dressing</b> 温野菜 オリーブオイルドレッシング和え	1,620
 <b>22. Morning Garden Salad</b> モーニングガーデンサラダ (ドレッシングをお選び下さい) <b>Japanese, French or Thousand Island Dressing</b> 和風、フレンチ、サウザンアイランド	1,270
 <b>23. Steamed Rice</b> ライス	440
 <b>24. Crispy Bacon (12 pieces)</b> クリスピーベーコン (12枚)	880
 <b>25. Sausages (8 pieces)</b> ソーセージ (8本)	880
 <b>26. Ham (6 slices)</b> ハム (6枚)	880
<b>27. Today's Potato</b> 本日のポテト料理	880

## ALL DAY MENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

### オールデイメニュー

#### APPETIZERS, SALADS AND SOUPS

前菜、サラダ、スープ

- |  |        |
|--|--------|
|  28. Mixed Green Garden Salad with Your Choice of Dressing<br>ミックスグリーンガーデンサラダ (ドレッシングをお選びください)<br>Japanese, French or Thousand Island dressing<br>和風、フレンチ、サウザンアイランド | ¥1,980 |
| 29. Caesar Salad<br>シーザーサラダ  | 2,530  |
| 30. Seafood Marinade Salad<br>シーフードマリネのサラダ仕立て  | 2,750  |
|  31. Vegetables Stick<br>ベジタブルスティック   | 2,640  |
| 32. Smoked Salmon<br>スモークサーモン  | 2,530  |
| 33. Caviar Plate<br>キャビアプレート   | 11,330 |
| 34. Cheese Platter with Dried Fruits<br>チーズプラッター ドライフルーツと一緒に   | 3,300  |
| 35. Chef's Special Assorted Appetizers for Two<br>シェフ特製オードブルバリエ (2名様用)   | 4,180  |
| 36. Seasonal Soup<br>季節のスープ  | 1,650  |
| 37. Consommé Soup<br>コンソメスープ   | 2,200  |
|  38. Minestrone Soup<br>ミネストローネスープ  | 1,650  |

#### LIGHT MEAL

軽食

- |   |       |
|---|-------|
| 39. Crispy Fried Chicken with Fried Potato & Onion<br>クリスピーフライドチキン&ポテト、オニオンフライ  | 2,750 |
|  40. Sausage & Chorizo<br>ソーセージとチョリソーのピリ辛ソテー | 3,300 |

## ALL DAY MENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

### オールデイメニュー

#### ENTREE メインディッシュ

- |   |        |
|---|--------|
| 41. Beef Hamburg Steak and Fried Egg (180g)   | ¥3,300 |
| 牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え  |        |
| 42. Seasonal Fish   | 3,410  |
| 季節の魚料理  |        |
| 43. Domestic Beef Loin Steak  | 7,480  |
| 国産牛ロースステーキ  |        |
| 44. Domestic Tenderloin Steak   | 10,230 |
| 国産牛フィレスステーキ   |        |
| Your Choice of Chaliapin or Mushroom Sauce  |        |
| お好みのソースをお選びください：シャリアピンソース又はマッシュルームソース   |        |
| 45. Beef Curry  | 3,300  |
| 牛ほほ肉のビーフカレー   |        |
|  46. Seafood "Chirashi Sushi" (Scattered Sushi with Seafood) with Miso Soup and Japanese Pickles   | 4,180  |
| 海鮮ちらし寿司   |        |
|  47. Grilled Beef Outside Skirt Steak and Japanese Leek on Rice with Miso Soup and Japanese Pickles  | 4,180  |
| 牛ハラミと焦がしネギの焼肉丼 味噌汁、香の物付き  |        |
|  48. Domestic Beef Steak in BENTO Box with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles  | 6,710  |
| 国産牛ステーキ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き   |        |
|  49. Wagyu Tenderloin Steak in BENTO Box with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles   | 8,360  |
| 和牛フィレスステーキ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き  |        |
|  50. Japanese Wagyu Tenderloin Steak & Homard Lobster in BENTO Box with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickle  | 13,750 |
| 黒毛和牛ステーキとオマール海老 お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き   |        |
|  51. Japanese Wagyu "Kobe Beef" Loin in BENTO Box with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickle   | 20,350 |
| 神戸牛ロースのステーキ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き   |        |
|  52. Grilled Chicken "Shingendori" in BENTO Box with Steamed Rice, Miso soup and Japanese pickles  | 4,015  |
| 信玄鶏のグリル お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き   |        |
|  53. Spanish Mackerel Grilled with White Miso Paste in BENTO Box with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles   | 3,685  |
| 鱈の西京焼き お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き  |        |
|   54. Pork Fillet Cutlet in BENTO Box with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles | 4,180  |
| 豚ヒレカツ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き   |        |
|  55. Fried Prawn in BENTO Box with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles  | 3,850  |
| 海老フライ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き   |        |








## ALL DAY MENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

### オールデイメニュー

#### SANDWICHES AND BURGER

サンドイッチ / バーガー

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|   | 56. Steak Sandwiches  | ¥4,620 |
|   | 氷温熟成ステーキサンドイッチ  |        |
|  | 57. Clubhouse Sandwiches  | 3,520  |
|   | アメリカンクラブハウスサンドイッチ   |        |
|  | 58. Vegetables Sandwiches   | 2,970  |
|   | ベジタブルサンドイッチ   |        |
|  | 59. Mix Sandwiches  | 2,970  |
|   | ミックスサンドイッチ  |        |
|  | 60. Pork Cutlet Sandwiches  | 3,300  |
|   | ポークカツサンドイッチ   |        |
|  | 61. B.L.T Cheese Hamburger with Salsa Sauce                             | 3,630  |
|   | B.L.T チーズバーガー サルサソースを添えて  |        |
|   | 62. Rossini Style Hamburger (Foie Gras & Beef Patty) with Truffle Sauce | 5,830  |
|   | ロッシーニスタイルバーガー トリュフソース   |        |

All sandwiches and burgers served with pickles, French fries, and tomato ketchup.


Please ask the In Room Dining staff for any additional condiments.

サンドイッチとバーガーには、フレンチフライ、ケチャップをお付けします。

その他の調味料につきましては、係りにお尋ねください。

#### DESSERT

デザート

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|  | 63. Assorted Fruits                               | 3,300 |
|   | フルーツ盛り合わせ   |       |
|   | 64. Cake  | 550~  |
|   | ピースケーキ  |       |
|   | Please ask In Room Dining staff for today's cake. |       |
|   | 本日のケーキを係りにお尋ねください。                                |       |
|   | 65. 2 Scoops of Ice Cream or Sherbet              | 1,210 |
|   | アイスクリームとシャーベット各種                                  |       |
|   | Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Green Tea          |       |
|   | Sherbet: Melon, Strawberry, "YUZU"                |       |
|   | お好みを2種類お選び下さい：アイスクリーム：バニラ、チョコレート、抹茶               |       |
|   | シャーベット：メロン、ストロベリー、柚子                              |       |
|   | 66. Apple Pie with Vanilla Ice Cream              | 2,750 |
|   | アップルパイとバニラアイス                                     |       |
|   | 67. Seasonal Dessert                              | 2,530 |
|   | 季節のデザート   |       |

## ALL DAY MENU (11:00a.m. – 10:00p.m. )

### オールデイメニュー




#### VEGETARIAN MENU

##### ベジタリアンメニュー

- |  |        |
|--|--------|
|  68. Mixed Green Garden Salad with Your Choice of Dressing<br>ミックスグリーンガーデンサラダ (ドレッシングをお選びください)<br>Japanese, Olive Oil or Balsamic Vinegar<br>和風、オリーブオイル、バルサミコ | ¥1,980 |
|  69. Cheese Platter with Dried Fruits<br>チーズプラッター ドライフルーツと一緒に   | 3,300  |
|  70. Vegetables Stick<br>ベジタブルスティック   | 2,640  |
|  71. Vegetables Sandwiches<br>ベジタブルサンドイッチ   | 2,970  |
|  72. Vegetables Pasta<br>ベジタブルパスタ   | 3,190  |
|  73. Vegetables Fried Rice<br>ベジタブルフライドライス   | 3,190  |

#### VEGAN MENU

##### ビーガンメニュー

- |   |       |
|---|-------|
|  74. Mixed Green Salad with Your Choice of Dressing<br>ミックスグリーンサラダ (ドレッシングをお選びください)<br>Japanese, Olive Oil or Balsamic Vinegar<br>和風、オリーブオイル、バルサミコ | 1,980 |
|  75. Minestrone Soup<br>ミネストローネスープ   | 1,650 |
|  76. Assorted Fruits<br>フルーツ盛り合わせ  | 3,300 |

## SPECIAL MENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

### スペシャルメニュー

#### 77. CHEF'S TABLE

¥8,030

シェフズテーブル

##### Today's Assorted Appetizers

本日の前菜盛り合わせ

##### Please Choose Your Favorite Dish

メイン料理を1品お選びください

##### Dish of Seasonal Fish

季節の魚をその日のスタイルで

##### Beef Hamburg Steak and Fried Egg

牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え

##### Domestic Beef Loin Steak

+2,750

国産牛ロースステーキ

##### Domestic Beef Tenderloin Steak

+5,500

国産牛 フィレスステーキ

##### Your Choice of Chaliapin or Mushroom Sauce with Domestic Beef Steak

国産牛ステーキは、お好みのソースをお選びください：シャリアピンソース又はマッシュルームソース

##### Small Green Salad with Dressing

スモールグリーンサラダとドレッシング

##### Your Choice of Fruits or Piece Cake

フルーツまたはケーキ

##### Your Choice of Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

## Pasta Set (11:00a.m. – 10:00p.m.)

### パスタセット

78. Pasta Set ¥3,190  
パスタセット

Please choose your favorite pasta from below

パスタを1品お選びください

Pumpkin Tagliatelle alla Bolognese

かぼちゃ入りタリアテッレのボロネーゼ

Penne with Seasonal Fish and Shrimps, Tomato Cream Sauce

エビと鮮魚のトマトクリームペンネ

Please choose your set menu

セットメニューを1品お選びください

Small Green Salad with Dressing

スモールグリーンサラダとドレッシング

Today's Soup (Please inquire the staff about details)

本日のスープ (内容はお問合せください)

Small Fresh Fruits

スモールフレッシュフルーツ

+220

## Japanese-Style Meal (11:00a.m. – 10:00p.m.)

### 和食メニュー

- ✔ 79. Assorted Sushi 6 Pieces 4,180  
寿司6貫  
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal White Fish (x2), and Egg  
鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身魚2種、玉子付き  
※ラストオーダーは21:30となります (Last Order 21:30)
- ✔ 80. Assorted Sushi 10 Pieces 6,050  
寿司10貫  
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal White Fish (x2), Kohada  
Snow Crab, Conger Eel, Salmon Roe, and Egg  
鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身魚2種、こはだ、  
ズワイガニ、穴子、いくら、玉子付き  
※ラストオーダーは21:30となります (Last Order 21:30)
- ✔ 81. Japanese "UDON" Noodles served in a pot 2,970  
鍋焼きうどん
- ✔ 82. Grilled Rice Balls "Onigiri" and Japanese "UDON" Noodles served in a pot 3,630  
焼きおにぎり・鍋焼きうどんセット
- ✔ 83. Grilled Eel on Rice Served with Miso Soup and Japanese Pickles 5,610  
うな重 味噌汁、香の物付き
- ✔ 84. Roast Beef on Rice Served with Miso Soup and Japanese Pickles 3,850  
ローストビーフ重 味噌汁、香の物付き  
※17:30-20:30のご提供となります。(Available from 5:30 p.m. to 8:30 p.m.)

## WINE LIST ※Please ask for further information regarding the prices of wine.

ワインに関しては価格が変更になる恐れがありますのでスタッフにお尋ねくださいませ。

### CHAMPAGNE & SPARKLING

シャンパン / スパークリング	Full Bottle	1/2 Bottle	Glass
85. Asti Spumante Italy アステイ スプマンテイタリア	—	4,290	—
86. Piper Heidsieck France パイパー エドシック フランス	15,500	10,050	—
87. Moët et Chandon Brut Impérial France モエ エ シャンドン フランス	19,970	12,280	—
88. Veuve Clicquot Yellow Label Brut France ヴーヴ クリコ イエローラベル フランス	21,300	13,500	—
89. Dom Pérignon France ドン ペリニオン フランス	61,600	—	—
90. Louis Roederer Cristal France ルイ ロデレール クリスタル フランス	86,900	—	—

### WHITE WINE

白ワイン	Full bottle	1/2 bottle	Glass
91. Sileni Chardonnay New Zealand シレーニシャルドネ ニューージーランド	7,920	—	1,540
92. Chablis France シャブリフランス	9,350	5,780	—
93. Cloudy Bay Sauvignon Blanc New Zealand クラウディー ベイソーヴィニオンブラン ニューージーランド	11,550	—	1,930
94. Newton Unfiltered Chardonnay America ニュートン アンフィルタード シャルドネ アメリカ	16,830	—	2,810

### RED WINE

赤ワイン	Full bottle	1/2 bottle	Glass
95. Sileni Pinot Noir New Zealand シレーニピノノワール ニューージーランド	7,920	—	1,540
96. Bourgogne Pinot Noir France ブルゴーニュピノノワール フランス	9,350	5,780	—
97. Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon America ニュートン アンフィルタードカベルネソーヴィニオン アメリカ	16,830	—	2,810
98. Castello Di Ama Haiku Italy カッシェロ ディ アマ ハイク イタリア	19,690	—	—
99. Hermitage Rouge Monier de la Sizeranne France エルミタージュ ルージュ モニエ ドラ シズランヌ フランス	32,670	—	—
100. Château Margaux France シャトー マルゴー フランス	163,130	—	—

## BEVERAGE

### お飲物

#### JAPANESE SAKE 酒

- |                      |        |
|----------------------|--------|
| 101. Dassai 180ml    | ¥4,345 |
| 瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分      |        |
| 102. Hokusetsu 180ml | 3,080  |
| 北雪 大吟醸 YK35          |        |

#### BEER ビール

- |                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| 103. Asahi                      | 1,480 |
| アサヒ                             |       |
| 104. Sapporo                    | 1,480 |
| サッポロ                            |       |
| 105. Suntory The Premium Malt's | 1,590 |
| サントリープレミアムモルツ                   |       |
| 106. Corona                     | 1,590 |
| コロナ                             |       |
| 107. Heineken                   | 1,590 |
| ハイネケン                           |       |
| 108. All Free (Non-Alcohol)     | 1,420 |
| オールフリー (ノンアルコール)                |       |

#### SHOCHU 焼酎

- |  |                   |       |
|--|-------------------|-------|
| 109. Shochu "SHIRANUI" distilled from wheat        | 60ml 1,740/ 200ml | 5,220 |
| 麦焼酎 不知火  |                   |       |
| 110. Shochu "SEKITOBA" distilled from sweet potato | 60ml 1,740/ 200ml | 5,220 |
| 芋焼酎 赤兎馬  |                   |       |

#### WHISKY ウイスキー

- |                                |       |
|--------------------------------|-------|
| 111. Chivas Regal 12y 45ml     | 2,090 |
| シーバズリーガル 12年                   |       |
| 112. Suntory Yamazaki 12y 45ml | 3,520 |
| サントリー 山崎 12年                   |       |

#### COCKTAILS カクテル

- |                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| 113. Gin Tonic                    | 1,760 |
| ジントニック                            |       |
| 114. Moscow Mule                  | 1,760 |
| モスコミュール                           |       |
| 115. Campari Orange or Grapefruit | 1,870 |
| カンパリオレンジ または グレープフルーツ             |       |
| 116. Cassis Orange or Grapefruit  | 1,870 |
| カシスオレンジ または グレープフルーツ              |       |
| 117. Kir                          | 2,050 |
| キール                               |       |
| 118. Kir Royal                    | 2,970 |
| キールロワイヤル                          |       |
| 119. Mimosa                       | 2,970 |
| ミモザ                               |       |

## BEVERAGE

### お飲物

#### SOFT DRINKS

##### ソフトドリンク

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 120. Duc de Montagne Rose (Non-Alcohol Sparkling Wine)<br>デュク・ドゥ・モンターニュ ロゼ (ノンアルコール スパークリングワイン)                  | Full Bottle ¥6,600                |
| 121. Pierre Zero Merlot(Non-Alcohol Red Wine)<br>ピエール・ゼロ メルロー (ノンアルコール 赤ワイン)                                     | Full Bottle ¥6,600 / Glass ¥1,320 |
| 122. Pierre Zero Chardonnay(Non-Alcohol White Wine)<br>ピエール・ゼロ シャルドネ (ノンアルコール 白ワイン)                              | Full Bottle ¥6,600 / Glass ¥1,320 |
| 123. Coca Cola / 124. Coca Cola Zero<br>コカ コーラ                      コカ コーラ ゼロ                                    | 1,210                             |
| 125. Ginger Ale<br>ジンジャーエール  | 1,210                             |
| 126. Oolong Tea<br>ウーロン茶   | 1,210                             |
| 127. Evian (Still Water) 750ml<br>エヴィアン  | 1,320                             |
| 128. San Pellegrino (Sparkling Water) 500ml<br>サンペレグリノ   | 1,210                             |
| 129. Perrier (Sparkling Water) 750ml<br>ペリエ  | 1,320                             |
| 130. Chilled Juice : Orange or Grapefruit<br>フルーツジュース:オレンジ または グレープフルーツ  | 1,210                             |
| 131. Chilled Juice : Pineapple, Apple, Tomato, Vegetable or Cranberry<br>フルーツジュース :パイナップル、アップル、トマト、野菜 または クランベリー | 1,210                             |
| 132. Fresh Fruit Juice : Orange or Grapefruit<br>フレッシュフルーツジュース :オレンジ または グレープフルーツ                                | 1,870                             |
| <b>COFFEE &amp; TEA</b>  |                                   |
| コーヒー / 紅茶  |                                   |
| 133. Pot of Coffee / Pot of Decaffeinated Coffee<br>ポットコーヒー / ポットカフェインレスコーヒー                                     | 1,650                             |
| 134. Iced Coffee / Iced Café Au Lait / Iced Tea<br>アイスコーヒー / アイスカフェオレ / アイスティー                                   | 1,320                             |
| 135. Pot of Tea : Darjeeling, Earl Grey, or English Breakfast<br>ポット紅茶:ダージリン、アールグレイ、またはイングリッシュブレックファスト           | 1,650                             |
| 136. Herb Tea (Chamomile)<br>ハーブティー (カモミール)  | 1,430                             |
| 137. Green Tea<br>日本茶  | 1,430                             |
| 138. Café Au Lait<br>カフェオレ   | 1,430                             |
| 139. Espresso<br>エスプレッソ  | 1,430                             |
| 140. Hot Chocolate or Iced Chocolate<br>ホットチョコレートまたはアイスチョコレート  | 1,430                             |