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.

A ビーフステーキ＆ガーリックライス

サルサソース添え

Beef Steak ＆ Garlic Rice with Salsa Sauce

熱々の国産牛ロースステーキと香ばしいガーリックライスは、相性抜群の組み合わせです。食欲をそそるサルサソースで味の変化も楽しめる食べ応えある一品です。 ¥5,500

B カツオのたたき 冷やし塩ラーメン

Chilled Ramen Noodle in Salt Broth
with Lightly Seared Bonito

高タンパクで栄養満点のカツオのたたきをのせた、
暑い季節にぴったりの冷やしラーメンです。
お好みで「食べるラー油」を加えてお召し上がりください。 ¥3,300

C 愛知県三河産 特選うな重

Grilled Special Eel on Rice
From Mikawa, Aichi Prefecture

良質な脂と臭みが少なく、ふわふわな食感を堪能できるうな重です。

¥11,000

※うな重もございます。 Eel on Rice (Standard) ¥6,050

D クリスタルアペタイザー

Crystal Appetizer (High-Tea Style 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。 ¥4,950

1名様用もご用意できます。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。 1名様用 ¥2,750

E サーフ＆ターフ Surf & Turf

少しずつ贅沢な気分を味わいたい方におすすめの、お部屋限定セットメニューです。鮮魚のグリル（海の幸）や国産牛ロースステーキ、または信玄鶏の網焼き（山の幸）のメインディッシュを、小さなオードブル、スープ、フレッシュフルーツとともにお楽しみいただけます。

メインディッシュをお選びください
Please choose one or the other Main Plate.

鮮魚のグリル / 国産牛ロースステーキ ¥9,130
Grilled fish & Japanese Beef steak

鮮魚のグリル / 信玄鶏の網焼き ¥7,150
Grilled fish & Grilled Chicken

RECOMMENDED DRINK SELECTION

インルームダイニング おすすめドリンクセレクション

Champagne / シャンパーニュ

ヴーヴ・クリコ リッチ オン アイス Veuve Clicquot Rich on Ice

パイナップル、マンゴー、ミラベルプラムなどのエキゾチックな果実の味わいと、
レモングラスとペパーミントのフレッシュな香りが特長です。

Glass ¥3,300
Bottle ¥19,800

ヴーヴ・クリコ リッチ ロゼ オン アイス Veuve Clicquot Rich Rosé on Ice

氷を入れてお楽しみいただく夏にふさわしいトロピカルなシャンパン
イチゴ、ラズベリー、レッドカラントなどの赤い果実のエキゾチックな味わいと、
ペパーミントの香りが特長です。

Glass ¥3,520
Bottle ¥21,120

Premium Japanese Tea / プレミアム日本茶

和紅茶 オーガニックティー Japanese Wakocha Organic Tea

日本の気候に合わせた独自の紅茶用品種「べにふうき」だけを使用した上質でシルキーな味わい。
様々なフルーツを使った料理との相性が良く、渋味も少なく、ロゼワインのようにお愉しみいただけます。

500ml
¥4,290

煎茶 オーガニックティー Japanese Sencha Organic Tea

ヴィーガン料理など自然派志向の方におすすめです。
渋味が少なく人気上昇中の「つゆひかり」種をメインに使用し、急須で淹れたお茶では味わえない
凝縮された旨味をお楽しみいただけます。

500ml
¥4,290

Craft Soda / クラフトソーダ

湘南ゴールドサイダー Shonan Gold Cider

今村温泉と神奈川西部で作られているゴールデンオレンジの交配により誕生した
神奈川ブランドの果実「湘南ゴールド」をすっきりとした味わいのサイダーにしました。

340ml
¥1,650

ドルチェポップ レモネード Dolce Pop Lemonade

厳選シチリア産レモン果汁を10%使用した微炭酸レモネードです。
すっきりとした甘みと酸味の後味が楽しめます。

340ml
¥1,650

Cocktail / Non Alcoholic Cocktail カクテル／ノンアルコールカクテル

F

フレッシュキウイとフローズンマンゴーのスムージー Mango & Kiwi Smoothie

(Kiwi,Frozen mango,Lemon juice, Mango syrup,Kiwi syrup,Vodka)

フレッシュキウイとマンゴーを使ったヘルシーなスムージーです。
ウォッカをプラスしてカクテルとしてもお楽しみいただけます。

※カクテル時はワイングラスにてご提供いたします。
＊When served as a cocktail, it will be presented in a wine glass.

¥2,640
Non-Alcohol ¥2,530

G

サムライ ハイボール SAMURAI Highball

(Japanese Sake,Lime,Lime cordial, Soda)

ライムの爽やかな香りと酸味が
日本酒との相性も良く、
お食事にも合わせやすい
日本酒ハイボールです。

¥2,090
Non-Alcohol ¥1,980

H

ジャスミンソーダ Jasmine Soda

(Jasmine syrup,Rum,Mint liqueur, Lemon,Soda)

清々しいミントとジャスミンの
香りが優しく広がる、
ホワイトラムがベースの
エキゾチックなカクテルです。

¥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。● 写真は全てイメージです。
● 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. - All photos are images.
- 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 おすすめ和食メニュー 11:00-22:00

52 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用意しました。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。

¥20,900

51 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

H 海老フライと豚ヒレカツ お重スタイル（味噌汁･香の物付き）

Fried Prawn & Pork Fillet Cutlet in BENTO Box

海老フライ2本と豚ヒレカツ2枚を盛り合わせたボリュームたっぷりのお重です。
人気商品が一緒に楽しめる定番メニューです。

¥6,380

56 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。

¥4,180

55 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。

¥4,400

50 和牛フィレステーキ お重スタイル
Wagyu Tenderloin Steak in BENTO Box ¥8,580

49 国産牛ステーキ お重スタイル
Domestic Beef Steak in BENTO Box ¥6,930

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。

53 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。

¥4,400

54 鰆の西京焼き 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。

¥3,960

68 寿司10貫 Assorted Sushi 10 Pieces ¥6,270
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

67 寿司6貫 Assorted Sushi 6 Pieces ¥4,400
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

63 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。

¥6,050

62 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。

Double Pate ¥5,610
Single Pate ¥3,960

58 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。

¥3,850

61 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。

¥3,630

57 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。

¥4,950

60 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。

¥3,300

59 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。

¥3,190

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

ご一緒にいかがですか Recommendation Beverage	コカ コーラ、コカコーラ ゼロ、ジンジャーエール	Coca Cola / Coca Cola Zero / Ginger Ale	¥1,265
	ホットコーヒー、ホットティー（ダージリン、アールグレイ）	Hot Coffee / Hot Tea (Darjeeling / Earl Grey)	¥1,760
	グラス赤ワイン、グラス白ワイン	Glass Red Wine / Glass White Wine	¥1,760
	アサヒビール、サッポロビール	Asahi Beer / Sapporo Beer	¥1,540

● 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 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

桃とシャインマスカットをふんだんに使用し、ピンクとライトグリーンに彩られた真夏のアフタヌーンティーが登場。
ピーチグラニテを添えたひんやり冷たいスペシャルディッシュをはじめ、フレッシュな果実の味わいを引き立てる
夏らしく爽やかなスイーツをラインナップいたしました。ジューシーで涼やかなスイーツとともに真夏のティータイムをお過ごしください。

※写真はイメージです。

桃＆シャインマスカットアフタヌーンティー ～ジューシーサマー～

Peach and Shine Muscat Afternoon Tea - Juicy Summer -

7月1日～8月31日　平日 ¥6,050～　土日祝 ¥7,150～

スペシャルディッシュ	フロスティーピーチ	*Special Dish*	*Frosty Peach*
スイーツ	ピーチメロウグラス / ジューシーピーチムース シャインマスカットフロマージュ / サマーシャワータルト リッチシャインマスカット	*Sweets*	*Peach Mellow Glass / Juicy Peach Mousse* *Shine Muscat Fromage / Peach and Passion Fruits Tart* *Rich Shine Muscat Jelly*
セイボリー	トウモロコシの冷たいポタージュ スモークサーモンのブリニ パテ･ド･カンパーニュ マスカットのアクセント 桃とモッツァレラのサラダ キッシュ ラタトゥイユのエスプーマ	*Savories*	*Chilled Corn Potage* *Smoked Salmon Blini* *Pate de Campagne with Muscat Grapes* *Peach and Mozzarella Salad* *Quiche with Ratatouille Espuma*
スコーン	シトラス / ココナッツ	*Scones*	*Citrus / Coconut*
コンフィチュール	レモンジャム ／ ピーチジャム ／ クロテッドクリーム	*Confiture*	*Lemon jam / Peach jam / 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*

アフタヌーンティーと
ご一緒に
いかがですか

追加メニュー

グラスシャンパン	¥2,970
ノンアルコールスパークリングワイン	¥1,430
フライドポテト	¥990
フライドチキン	¥1,100
フライドチキン＆ポテト、オニオンフライ	¥2,970
アメリカンクラブハウスサンドイッチ	¥3,850
BLT チーズバーガー	¥3,960

Add Menu

Glass Champagne	*¥2,970*
Glass Non-Alcoholic Sparkling Wine	*¥1,430*
Fried Potato	*¥990*
Fried Chicken	*¥1,100*
Fried Chicken & Potato, Onion	*¥2,970*
Clubhouse Sandwiches	*¥3,850*
BLT Cheese Burger with Salsa Sauce	*¥3,960*

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 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 TAKEOUT MENU

インルームダイニングよりお届けするテイクアウトメニュー

レストランで好評のテイクアウトメニューをお部屋にお届けいたします。外出時のお食事やお土産にご利用ください。
お持ち帰り用の容器とカトラリーを袋に入れてお持ちいたします。

11:00〜19:00L.O.

Caesar Salad
(Take Out)
グリルベーコンのシーザーサラダ
¥1,650

Grilled Special Eel on Rice From Mikawa, Aichi Prefecture (Take Out)
愛知県三河産 特撰うな重 ¥11,000
Eel on Rice (Take Out) **うな重** ¥5,610

B.L.T Cheese Burger
(Take Out)
BLTチーズバーガー
¥3,630

Tandoori Chicken Burger
(Take Out)
タンドリーチキンバーガー
¥2,640

Clubhouse Sandwich
(Take Out)
アメリカンクラブハウスサンドイッチ
¥3,520

Pork Cutlet Sandwich
(Take Out)
ポークカツサンドイッチ
¥3,300

Mix Sandwich
(Take Out)
ミックスサンドイッチ
¥2,970

Vege Sandwich
(Take Out)
ベジタブルサンドイッチ
¥2,970

Fried Shrimp BENTO
(Take Out)
海老フライ弁当
¥3,850

Pork Cutlet BENTO
(Take Out)
豚ヒレカツ弁当
¥4,180

Fish BENTO
(Take Out)
鰆 西京焼き弁当
¥3,685

Grilled Chicken BENTO
(Take Out)
信玄鶏弁当
¥4,015

11:00〜17:00L.O. ※ご準備に75分~90分程お時間を頂戴致します。また数量にも限りがございますので予めご容赦くださいませ。

Peach and Shine Muscat Afternoon Tea Box
桃＆シャインマスカット アフタヌーンティーBOX
¥4,070

Peach and Shine Muscat Afternoon Tea Petit-four Box
桃＆シャインマスカット アフタヌーンティープティフールBOX
¥3,520

- 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。
- 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。ご了承ください。

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

RECOMMENDED JAPANESE DRINK SELECTION

インルームダイニング 日本のおすすめドリンクセレクション

日本酒 Japanese Sake

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分

DASSAI 23

山口県 / From Yamaguchi

究極の純米大吟醸酒を造るため、山田錦を23%まで磨き上げました。デリケートな花の香りと蜂蜜を思わせる味わい、そしてエレガントな余韻をお届けします。

To create the ultimate Junmai Daiginjo sake, Yamada-Nishiki rice is polished down to 23%. It offers delicate floral aromas, a hint of honey on the palate, and an elegant, lingering finish.

180ml ¥4,730 720ml ¥17,160

純米大吟醸原酒 江戸開城 Gold

Junmai Daiginjo Edo Kaijo Gold

東京都 / From Tokyo

山田錦らしいコクと切れの良さとが特徴の純米大吟醸。
兵庫県産 特等山田錦45% 1901酵母使用。
香り穏やかでまとまり感のある味わいです。

Crafted using top-grade Yamada Nishiki from Hyogo Prefecture (polished to 45%) and 1901 yeast. Delicately aromatic with a harmonious, well-rounded taste.

720ml ¥13,200

焼酎 Japanese Shochu

魔王 / 芋焼酎

Maoh / Potato Shochu

鹿児島県 / From Kagoshima

芋焼酎を飲みやすく仕上げる為、麹歩合を高め、まろやかな風味とひきしまった余韻を飲む人に与え、本場さつまの味を代表するに相応しい味わいの焼酎に仕上がっています。
今や幻の焼酎の「魔王」は新しいタイプの芋焼酎です。

By increasing the koji ratio, "Maoh" offers a smooth and refined drinking experience with a mellow flavor and crisp finish, representing a new type of authentic Satsuma-style imo shochu.

720ml ¥35,640

百年の孤独 / 麦焼酎

One Hundred Years of Solitude / Barley Shochu

宮崎県 / From Miyazaki

上品で強く、オークやほんのりシガーの香りがある。
凝縮感と滑らかさが特徴的で、ココナッツや香ばしい麦の風味などが幾重にも感じられます。

Elegant and bold, with aromas of oak and a subtle hint of cigar.
This shochu is defined by its rich concentration and smooth texture, offering layers of coconut and toasted barley flavors.

720ml ¥38,940

日本茶 Japanese Tea

和紅茶 オーガニックティー

Japanese Wakocha Organic Tea

静岡県 / From Shizuoka

日本の気候に合わせた独自の紅茶用品種「べにふうき」だけを使用した上質でシルキーな味わい。
様々なフルーツを使った料理との相性が良く、渋味も少なく、ロゼワインのようにお愉しみいただけます。

Made with "Benifuuki," a unique tea cultivar tailored to Japan's climate, this tea offers a premium, silky flavor. It pairs wonderfully with a variety of fruit-based dishes, with low astringency, allowing you to enjoy it much like a rosé wine.

500ml ¥4,290

煎茶 オーガニックティー

Japanese Sencha Organic Tea

静岡県 / From Shizuoka

ヴィーガン料理など自然派志向の方におすすめです。
渋味が少なく人気上昇中の「つゆひかり」種をメインに使用し、急須で淹れたお茶では味わえない凝縮された旨味をお楽しみいただけます。

Recommended for those who prefer vegan dishes and a natural lifestyle. Featuring the increasingly popular "Tsuyuhikari" variety with its mild bitterness, this tea offers a concentrated umami flavor that cannot be achieved with traditional teapot-brewed tea.

500ml ¥4,290

ウイスキー Japanese Whisky

白州 12年

Hakushu Aged 12 Years

山梨県 / From Yamanashi

サントリーが誇る人気のシングルモルトウイスキー「白州12年」は、発売当初から現在に至るまで、多くのウィスキーファンに長く愛され続けているブランドです。

Suntory's renowned Hakushu Aged 12 Years single malt whisky has been cherished by whisky enthusiasts since its debut and remains a beloved brand to this day.

700ml ¥70,400

梅酒 Japanese Plum Wine

加賀梅酒 五年熟成

Kaga Umeshu (plum wine) Aged 5 Years

石川県 / From Ishikawa

濃密な梅の旨みとクリアな飲み口を持つ加賀梅酒を5年間酒蔵で熟成させました。甘み、渋み、苦味、酸味などさまざまな味わいをバランスよく調和させた奥深い香味は長い年月の贈り物です。

Kaga Umeshu, featuring a rich plum flavor and a clean finish, has been aged for five years in a sake brewery. Its profound aroma and well-balanced harmony of sweetness, astringency, bitterness, and sourness are gifts bestowed by time.

720ml ¥25,080

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.

表示は税込料金です。別途、サービス料を頂戴いたします。アイテムやヴィンテージが変更になることがございます。
All menu prices are subject to a service charge. wine and Vintages will be changed.

KENZO ESTATE
WINERY

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んでいるのです。

清　2018　sei

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

蓮　2017　ren

まろ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

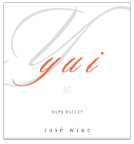
Bottle　Full：¥31,020

寿々　2019　suzu

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



結　yui

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

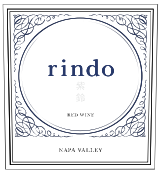
Bottle　Half：¥12,760
Full：¥22,000

あさつゆ　asatsuyu

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



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

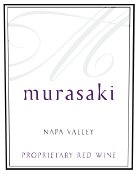
Bottle　Half：¥22,600
Full：¥37,345

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

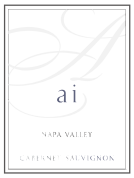


紫　murasaki

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



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

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

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge. wine and Vintages will be changed.
表示は税込料金です。別途、サービス料を頂戴親します。アイテムやヴィンテージが変更になることがございます。

IN ROOM DINING

IN ROOM DINING
24 hours

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

ルームサービス
24 時間

客室電話ルームサービスワンプッシュ
ボタンで
ご注文くださいませ。

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
ご了承くださいます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
ご了承下さいます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）

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 (available 24 hrs) ¥4,400

Small salad with Japanese dressing or French dressing
Your choice of juice: Orange, Grapefruit, Tomato, Apple, Vegetable or Pineapple
Two eggs any style with Bacon, Sausages, and Potatoes
: Scrambled, Poached, Boiled, Plain omelet, White omelet,
Sunny side up, or Over easy with Bacon, Sausages, Potatoes
You can also add side dish of your choice. +440
: Mushrooms, Beans, or Cherry tomato
Your choice of bakery : Croissant, Danish Pastries, Muffins or Toast
Coffee or Tea

アメリカンブレックファスト (24 時間対応)

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
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
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
：スクランブル、ポーチド、ボイルド、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
お好みでサイドディッシュの追加も承っております +440
：マッシュルーム、ビーンズ、プチトマト
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
コーヒーまたは紅茶

2. THE INTERCONTINENTAL BREAKFAST (available 24 hrs) 3,080

Your Choice of Juice: Orange, Grapefruit, Tomato, Apple, Vegetable or Pineapple
Your Choice of Bakery: Croissant, Danish pastries, Muffins or Toast
Coffee or Tea

インターコンチネンタルブレックファスト (24 時間対応)

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
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
コーヒーまたは紅茶

3. JAPANESE BREAKFAST 4,400

Grilled Fish, Egg Dish, Stewed Vegetables, Condiments, Fermented Soy Beans"NATTO",
Seaweed"NORI", Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles, Fruit and Japanese Tea

和朝食

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

4. DELUXE HEALHY BREAKFAST 5,500

Your Choice of Juice: Orange, Grapefruit, Tomato, Apple, Vegetable or Pineapple
Healthy Juice,Salad, Eggs Benedict, Fruits, Yogurt
Coffee or Tea

デラックスヘルシーブレックファスト

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
ヘルシージュース、 サラダ、エッグベネディクト、フルーツ、ヨーグルト
コーヒーまたは紅茶

BREAKFAST (7:00a.m. – 11:00a.m.)

朝食

5. Rice Porridge "Uonuma Koshihikari" from Niigata Prefecture ¥2,200
魚沼産コシヒカリのお粥 ～3 種の薬味～食べる XO 醤 、塩昆布入りじゃこ、温泉卵添え

6. Japanese-Style Rice Porridge with Chicken and Seasonal Vegetables 3,300
信玄鶏と旬野菜の和風粥 ～3 種の薬味～食べる XO 醤 、塩昆布入りじゃこ、温泉卵添え

7. Chinese-Style Rice Porridge with Abalone and King Crab 6,050
あわびとタラバ 海鮮中華粥 食べる XO 醤、塩昆布入りじゃこ添え

8. Whole Fruit 825
ホールフルーツ
Banana
バナナ

9. Seasonal Carved Fruits (Your Choice of One)
季節のカットフルーツ（いずれかお選び下さい）
Orange or Grapefruit 1,210
オレンジ あるいは グレープフルーツ

10. Melon 1,760
メロン

11. Fruits Salad 1,540
フルーツサラダ

12. Your Choice of Cereals and Milk 1,210
シリアル各種
Cereals: Cornflakes, All Bran, Granola, Brown rice flakes
Milk: Whole milk, Soybean milk
コーンフレーク、オールブラン、グラノーラ、玄米フレーク　牛乳または豆乳を添えて

13. Oatmeal Porridge with Hot Milk 1,100
オートミール・ポリッジ　ホットミルク添え

14. Plain Yoghurt 1,100
プレーンヨーグルト

15. Yoghurt with Seasonal Fruits 1,760
季節のフルーツヨーグルト

16. Pancakes with Strawberry, Whipped Cream and Maple Syrup 1,870
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

17. Waffles with Strawberry, Whipped Cream and Maple Syrup 1,870
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

18. French Toast with Maple Syrup 1,870
フレンチトースト メープルシロップ添え

19. Your Choice of Assorted Bakeries （available 24 hrs） 3 pieces 1,540
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.
ベーカーズセレクション （24 時間対応）
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、ホールウィートトースト、
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。

BREAKFAST (7:00a.m. – 11:00a.m.)

朝食

20. Two Eggs Cooked AnyStyle with Garnitures （available 24 hrs） 2,200
Scrambled, Poached, Boiled, Plain omelet, White omelet,
Sunny side up, or Over easy with Bacon, Sausages, Potatoes
-You can also add side dish of your choice. +495
Mushrooms , Beans, Cherry Tomato

お好みの卵料理（2 個）付け合わせとご一緒に（24 時間対応）
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、ボイルド、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
-お好みで各サイドディッシュの追加も承っております +495
マッシュルーム、ビーンズ、プチトマト

21. Two Eggs Omelet Your Choice of 6 Toppings with Garnitures 2,310
Ham, Mushroom, Tomatoes, Cheese, Vegetables or Potatoes
With Bacon,Sausages, Potatoes
※White Omelet also Available
-You can also add side dish of your choice. +495
Mushrooms , Beans, Cherry tomato

卵 2 個のオムレツにお好みのトッピングを入れて、付け合わせとご一緒に
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
※ホワイトオムレツもご用意できます
-お好みで各サイドディッシュの追加も承っております +495
マッシュルーム、ビーンズ、プチトマト

22. Steamed Hot Vegetable with Olive Oil Dressing 1,760
温野菜 オリーブオイルドレッシング和え

23. Morning Garden Salad 1,650
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）
Japanese, French or Thousand Island Dressing
和風、フレンチ、サウザンアイランド

24. Steamed Rice 550
ライス

25. Crispy Bacon (12 pieces) 1,100
クリスピーベーコン（12 枚）

26. Sausages (8 pieces) 1,100
ソーセージ（8 本）

27. Ham (6 slices) 1,100
ハム（6 枚）

28. Today's Potato 990
本 日のポテト料理

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

29. Mixed Green Garden Salad with Your Choice of Dressing ¥2,200
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）
Japanese, French or Thousand Island dressing
和風、フレンチ、サウザンアイランド

30. Caesar Salad 2,750
シーザーサラダ

31. Seafood Marinade Salad 3,025
シーフードマリネのサラダ仕立て

32. Vegetables Stick 2,750
ベジタブルスティック

33. Smoked Salmon 2,860
スモークサーモン

34. Caviar Plate 13,200
キャビアプレート

35. Cheese Platter with Dried Fruits 3,630
チーズプラッター ドライフルーツとご一緒に

36. 16 Multi Grain Rice with Roast Beef Salad / Nourish Bowl 3,630
十六穀米とローストビーフのサラダ

37. Chef's Special Assorted Appetizers for Two 4,620
シェフ特製オードブルバリエ（２名様用）

38. Seasonal Soup 1,815
季節のスープ

39. Consommé Soup 2,420
コンソメスープ

40. Minestrone Soup 1,815
ミネストローネスープ

LIGHT MEAL
軽食

41. Crispy Fried Chicken with Fried Potato & Onion 2,970
クリスピーフライドチキン&ポテト、オニオンフライ

42. Sausage & Chorizo 3,630
ソーセージとチョリソーのピリ辛ソテー

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

43. Beef Hamburg Steak and Fried Egg (180g) ¥3,630
牛ミンチハンバーグステーキ　目玉焼き添え

44. Seasonal Fish 3,740
季節の魚料理

45. Domestic Beef Loin Steak 7,480
国産牛ロースステーキ
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

46. Domestic Tenderloin Steak 10,230
国産牛フィレステーキ
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

47. Japanese Wagyu Beef " Kumamoto Akaushi " Loin Steak with Truffle Sauce 13,530
熊本県産 和牛あか牛のロースステーキ トリュフを添えて　黒トリュフソース

48. Grilled Beef Outside SkirtSteak and Japanese Leek on Rice 4,400
with Miso Soup and Japanese Pickles
牛ハラミと焦がしネギの焼肉丼 味噌汁、香の物付き

49. Domestic Beef Steak in BENTO Box 6,930
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
国産牛ステーキ お重スタイル　ご飯、味噌汁、香の物付き

50. Wagyu Tenderloin Steak in BENTO Box 8,580
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
和牛フィレステーキ お重スタイル　ご飯、味噌汁、香の物付き

51. Japanese Wagyu Tenderloin Steak & Homard Lobster in BENTO Box 13,750
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickle
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

52. Japanese Wagyu 'Kobe Beef' Loin in BENTO Box 20,900
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickle
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

53. Grilled Chicken "Shingendori" in BENTO Box 4,400
with Steamed Rice, Miso soup and Japanese pickles
信玄鶏のグリル お重スタイル　ご飯、味噌汁、香の物付き

54. Spanish Mackerel Grilled with White Miso Paste in BENTO Box 3,960
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
鰆の西京焼き お重スタイル　ご飯、味噌汁、香の物付き

55. Pork Fillet Cutlet in BENTO Box 4,400
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
豚ヒレカツ お重スタイル　ご飯、味噌汁、香の物付き

56. Fried Prawn in BENTO Box 4,180
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
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
サンドウィッチ / バーガー

57. Steak Sandwiches ¥4,950
氷温熟成ステーキサンドイッチ

58. Clubhouse Sandwiches 3,850
アメリカンクラブハウスサンドイッチ

59. Vegetables Sandwiches 3,190
ベジタブルサンドイッチ

60. Mix Sandwiches 3,300
ミックスサンドイッチ

61. Pork Cutlet Sandwiches 3,630
ポークカツサンドイッチ

62. B.L.T Cheese Hamburger with Salsa Sauce 3,960
B. L. T チーズバーガー サルサソースを添えて

63. Rossini Style Hamburger (Foie Gras & Beef Patty) with Truffle Sauce 6,050
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.

サンドウィ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

PASTA / CURRY
パスタ/カレー

64. Beef Curry 3,630
牛ほほ肉のビーフカレー

65. Hashed Beef 3,740
ハッシュドビーフ

66. Pasta Set 3,190
パスタセット

Pasta / Please choose your favorite pasta from below

: Pumpkin Tagliatelle alla Bolognese
: Penne with Seasonal Fish and Shrimps, Tomato Cream Sauce

Please choose your set menu

: Small Green Salad with Dressing Japnanese or French
: Today's Soup (Please inquire the staff about details)
: Small Fresh Fruits +220

パスタセット

パスタを 1 品お選びください

: かぼちゃ入りタリアテッレのボロネーゼ
: エビと鮮魚のトマトクリームペンネ

セットメニューを 1 品お選びください

: スモールグリーンサラダ ドレッシングをお選びください 和風、フレンチ
: 本日のスープ（内容はお問合せください）
: スモールフレッシュフルーツ +220

ALL DAY MENU (11:00a.m. – 10:00p.m.)
オールデイメニュー

Japnnese-Style Meal
和食

67. Assorted Sushi 6 Pieces 4,400
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal White Fish (x2), and Egg
寿司 6 貫
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）

68. Assorted Sushi 10 Pieces 6,270
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal White Fish (x2), Kohada
Snow Crab, Conger Eel, Salmon Roe, and Egg
寿司 10 貫
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）

69. Seafood "Chirashi Sushi" (Scattered Sushi with Seafood) 4,400
with Miso Soup and Japanese Pickles
海鮮ちらし寿司

70. Japanese "UDON" Noodles served in a pot 3,190
鍋焼きうどん

71. Grilled Rice Balls "Onigiri" and Japanese "UDON" Noodles served in a pot 3,960
焼きおにぎり・鍋焼きうどんセット

72. Grilled Eel on Rice Served with Miso Soup and Japanese Pickles 6,050
うな重　味噌汁、香の物付き

73. Roast Beef on Rice Served with Miso Soup and Japanese Pickles 4,400
ローストビーフ重　味噌汁、香の物付き
※17:30-20:30 の提供となります。（Available from 5:30 p.m. to 8:30 p.m）

DESSERT
デザート

74. Assorted Fruits 3,630
フルーツ盛り合わせ

75. Cake (Strawberry Sponge Cake,Chocolate Cake,etc) 550~
ピースケーキ　（ショートケーキ・チョコレートケーキなど）
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。

76. 2 Scoops of Ice Cream or Sherbet 1,320
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

77. Apple Pie with Vanilla Ice Cream 2,750
アップルパイとバニラアイス

78. Seasonal Dessert 2,750
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

79. Mixed Green Garden Salad with Your Choice of Dressing 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） Japanese, Olive Oil or Balsamic Vinegar 和風、オリーブオイル、バルサミコ	¥2,200
80. Cheese Platter with Dried Fruits チーズプラッター ドライフルーツとご一緒に	3,630
81. Vegetables Stick ベジタブルスティック	2,750
82. Vegetables Sandwiches ベジタブルサンドイッチ	3,190
83. Vegetables Pasta ベジタブルパスタ	3,300
84. Vegetables Fried Rice ベジタブルフライドライス	3,300

VEGAN MENU
ビーガンメニュー

85. Mixed Green Salad with Your Choice of Dressing 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） Japanese, Olive Oil or Balsamic Vinegar 和風、オリーブオイル、バルサミコ	2,200
86. Minestrone Soup ミネストローネスープ	1,815
87. Red Kidney Beans Moong dal Vegan Curry 赤いんげん豆のムングダール ヴィーガンカレー	3,190
88. Miso-Marinated Grilled Tofu with Salad / Anytime Plate 豆腐の西京焼き サラダ仕立て	2,530
89. Assorted Fruits フルーツ盛り合わせ	3,630

KIDS MENU
キッズメニュー

A. Kids Plate お子様プレート	3,850
B. Penne Tomato Cream トマトクリームペンネ	3,080
C. Minestrone Soup ミネストローネ	1,815
D. Fried Shrimp エビフライ	1,650
E. Fried Potato フライド ポテト	990

SET MENU (11:00a.m. – 10:00p.m.)
セットメニュー

90. CHEF'S TABLE ¥8,800

-Today's Assorted Appetizers

-Small Green Salad
Your Choice of Dressing: Japanese or French

-Please Choose Your Favorite Dish
: Dish of Seasonal Fish
: Beef Hamburg Steak and Fried Egg
: Domestic Beef Loin Steak +2,750
Your Choice of Sauce: Chaliapin or Mushroom
: Domestic Beef Tenderloin Steak +5,500
Your Choice of Sauce: Chaliapin or Mushroom
-Assoted Fruits or Piece Cake
-Coffee or Tea

シェフズテーブル

-本日の前菜盛り合わせ

-スモールグリーンサラダ（ドレッシングをお選びください） 和風またはフレンチ

-メイン料理を１品お選びください

：季節の魚をその日のスタイルで
：牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え
：国産牛ロースステーキ +2,750
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
：国産牛フィレステーキ +5,500
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

-フルーツ盛り または ピースケーキ

-コーヒーまたは紅茶

91. CHEERS SET For2 ¥12,100

- Today's Assorted Appetizers
- Choose 2 Main Dishes
- Sparkring Wine/Full Bottle

Please Choose 2 Main Dish

Caeser salad
Sauteed Sausage & Chorizo
Pork Cutlet Sandwich
Beef Hamburg Steak & Fried Egg
Domestic Beef Loin Steak +3,850
Marinated Seafood Salad
Mixed Sandwich
Beef Curry
Seasonal Fish

チアーズセット ２名様

- 本日の前菜盛り合わせ
- メインディッシュ２皿
- スパークリングワイン／フルボトル

下記よりメインディッシュを２皿お選びください

シーザーサラダ
ソーセージ&チョリソー
ポークカツサンドイッチ
牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え
国産牛ロースステーキ +3,850
シーフードマリネのサラダ仕立て
ミックスサンドイッチ
ビーフカレー
本日の鮮魚

NIGHT MENU (10:00p.m. – 7:00a.m.)
ナイトメニュー

92.	Mixed Green Garden Salad with Your Choice of Dressing 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） Japanese, French / 和風、フレンチ	¥2,200
93.	Caesar Salad シーザーサラダ	2,860
94.	Smoked Salmon スモークサーモン	2,860
95.	Cheese Platter with Dried Fruits チーズプラッター ドライフルーツとご一緒に	3,630
96.	Seasonal Soup 季節のスープ	1,815
97.	Crispy Fried Chicken with Fried Potato & Onion クリスピーフライドチキン&ポテト、オニオンフライ	2,970
98.	Japanese Rolled Omelette だし巻き卵	1,210
99.	Rice Ball with Miso Soup and Japanese Pickles おにぎり 3 種と味噌汁、香の物付き	1,760
100.	Pork Cutlet Sandwiches ポークカツサンドイッチ	3,630
101.	Clubhouse Sandwiches アメリカンクラブハウスサンドイッチ	3,850
102.	Tortilla Roll トルティーヤ	3,080
103.	Black Beef Curry ブラックビーフカレー	3,300
104.	Hashed Beef ハッシュドビーフ	3,740
105.	Japanese "UDON" Noodles served in a pot 鍋焼きうどん	3,190
106.	Pumpkin Fettuccine alla Bolognese かぼちゃ入りフェットチーネのボロネーゼ	3,080
107.	Mushroom Spaghetti with Soy Beans Cream Sauce キノコの豆乳クリームパスタ	3,080
108.	Assorted Fruits フルーツ盛り合わせ	3,630
109.	Cake ピースケーキ	550~

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。

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
120. Asti Spumante Italy アスティ スプマンテ イタリア	—	4,290	—
121. Piper Heidsieck France パイパー エドシック フランス	21,450	12,980	—
122. Moët et Chandon Brut Impérial France モエ エ シャンドンフランス	20,900	12,650	—
123. Veuve Clicquot Yellow Label Brut France ヴーヴ クリコ イエローラベル フランス	22,550	14,300	—
124. Dom Pérignon France ドン ペリニョン フランス	61,600	—	—
125. 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
126. Sileni Chardonnay New Zealand シレーニシャルドネ ニュージーランド	8,250	—	1,760
127. Chablis France シャブリフランス	9,900	6,380	—
128. Cloudy Bay Sauvignon Blanc New Zealand クラウディー ベイ ソーヴィニヨンブランニュージーランド	12,980	—	2,200
129. Newton Unfiltered Chardonnay USA ニュートン アンフィルタード シャルドネ アメリカ	17,600	—	2,970

RED WINE
赤ワイン

	Full bottle	1/2 bottle	Glass
130. Sileni Pinot Noir New Zealand シレーニピノ ノワール ニュージーランド	8,250	—	1,760
131. Bourgogne Pinot Noir France ブルゴーニュ ピノ ノワール フランス	9,900	6,380	2,200
132. Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon USA ニュートン アンフィルタードカベルネソーヴィニヨン アメリカ	17,600	—	2,970
133. Castello Di Ama Haiku Italy カッシェロ ディ アマ ハイク イタリア	19,690	—	—
134. Kenzo Estate Rindo USA ケンゾー エステート 紫鈴 アメリカ	37,345	22,600	—
135. 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	—	—
136. Château Margaux France シャトー マルゴー フランス	163,130	—	—

BEVERAGE
お飲物

JAPANESE SAKE　酒

137. Dassai　180ml　¥4,730
獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分

138. Hokusetsu　180ml　3,410
北雪 大吟醸 YK35

BEER　ビール

139. Asahi　1,540
アサヒ

140. Sapporo　1,540
サッポロ

141. Suntory The Premium Malt's　1,650
サントリープレミアムモルツ

142. Corona　1,650
コロナ

143. Heineken　1,650
ハイネケン

144. All Free (Non-Alcohol)　1,430
オールフリー（ノンアルコール）

SHOCHU　焼酎

145. Shochu "SHIRANUI" distilled from wheat　60ml　1,760 / 200ml　5,280
麦焼酎 不知火

146. Shochu "SEKITOBA" distilled from sweet potato　60ml　1,760 / 200ml　5,280
芋焼酎 赤兎馬

WHISKY　ウイスキー

147. Chivas Regal 12y　45ml　2,420
シーバスリーガル 12 年

148. Suntory Yamazaki 12y　45ml　3,960
サントリー 山崎 12 年

COCKTAILS　カクテル

149. Gin Tonic　1,870
ジントニック

150. Moscow Mule　1,870
モスコミュール

151. Campari Orange or Grapefruit　1,980
カンパリオレンジ または グレープフルーツ

152. Cassis Orange or Grapefruit　1,980
カシスオレンジ または グレープフルーツ

153. Kir　2,090
キール

154. Kir Royal　2,970
キールロワイヤル

155. Mimosa　2,970
ミモザ

BEVERAGE
お飲物

SOFT DRINKS ソフトドリンク

156. Coca Cola ¥1,265
コカ コーラ

157. Coca Cola Zero 1,265
コカ コーラ ゼロ

158. Ginger Ale 1,265
ジンジャーエール

159. Oolong Tea 1,265
ウーロン茶

160. Evian (Still Water) 750ml 1,540
エヴィアン

161. San Pellegrino (Sparkling Water) 500ml 1,265
サンペレグリノ

162. Perrier (Sparkling Water) 750ml 1,540
ペリエ

163. Duc de Montagne (Non-Alcohol Sparkling Wine) Full Bottle ¥6,600 / Glass 1,430
デュク・ドゥ・モンターニュ （ノンアルコール スパークリングワイン）

164. Pierre Zero Merlot (Non-Alcohol Red Wine) Full Bottle ¥6,600 / Glass 1,430
ピエール・ゼロ メルロー（ノンアルコール 赤ワイン）

165. Pierre Zero Chardonnay (Non-Alcohol White Wine) Full Bottle ¥6,600 / Glass 1,430
ピエール・ゼロ シャルドネ（ノンアルコール 白ワイン）

166. Chilled Juice： Orange or Grapefruit 1,210
フルーツジュース：オレンジ または グレープフルーツ

167. Chilled Juice： Pineapple, Apple, Tomato, Vegetable or Cranberry 1,210
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

168. Fresh Fruit Juice： Orange or Grapefruit 2,200
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

COFFEE & TEA
コーヒー / 紅茶

169. Pot of Coffee / Pot of Decaffeinated Coffee 1,760
ポットコーヒー / ポットカフェインレスコーヒー

170. Iced Coffee / Iced Café Au Lait / Iced Tea 1,540
アイスコーヒー / アイスカフェオレ / アイスティー

171. Pot of Tea： Darjeeling, Earl Grey, or English Breakfast 1,760
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

172. Herb Tea (Chamomile) 1,540
ハーブティー（カモミール）

173. Green Tea 1,540
日本茶

174. Café Au Lait 1,760
カフェオレ

175. Espresso 1,540
エスプレッソ

176. Hot Chocolate or Iced Chocolate 1,540
ホットチョコレートまたはアイスチョコレート