

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 フォアグラとトリュフ香る煮込みハンバーグ

Braised Hamburg Steak & Foie Gras
with Truffle Essence

フォアグラとトリュフの濃厚な風味が楽しめるごちそうハンバーグです。旨味が溶け込んだ特製ソースと彩り野菜が織りなす一品です。

¥6,930

B 海鮮五目あんかけ焼きそば

Seafood Stir-Fried Crispy Noodles
with Rich Umami Sauce

パリッと香ばしく揚げた中華麺に、五目あんとおマール海老、アワビをトッピングした贅沢な一皿をご堪能ください。

¥4,900



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

少しづ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
Grilled fish & Japanese Beef steak

¥9,130

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

¥7,150

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



モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル シェア ザ ラブ Moët et Chandon Imperial "SHARE THE LOVE"

モエ・エ・シャンドンを代表するブリュット（辛口）シャンパン。
メゾンのスタイルを最も高い完成度で普遍的に表現した、
みずみずしい果実味、魅惑的な味わい、そしてエレガントな熟成が特徴です。

Bottle ¥19,800

モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル シェア ザ ラブ Moët et Chandon Rose Imperial "SHARE THE LOVE"

ロゼ アンペリアルは、躍動感にあふれ、輝きを放つ、メゾンのスタイルを表現しています。
ピノ・ノワール由来の赤い果実の風味を持つしっかりした味わいは、
食前酒からボリューム感のある肉料理まで多彩な相性を持ちます。

Bottle ¥23,100

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楽しみいただけます。

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

Italian Soda / イタリアンソーダ



MACARIO マカリオ 世界中から愛されるイタリアンパールの代表アイテムを取り揃えました。

リモナータ Limonata

シチリアレモンの爽やかさが際立つ定番アイテム。

275ml ¥1,430

アランチャータ・ロッサ Aranciata Rossa

地中海の太陽を感じる、ブラッドオレンジ独特の甘酸っぱい味わい。

275ml ¥1,430

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



F いちごと甘酒の ほろよいスムージー

Strawberry & Amazake Smoothie

(Rice Malt Drink, Japanese Sake,
Strawberry Syrup, Strawberry)

米麹からつくった甘酒をベースにした、
スムージーカクテルです。
甘酸っぱいいちごのソースでデザート
感覚でお召し上がりいただけます。

¥2,000

Non-Alcohol ¥1,900



G

みりんとゆずの ハイボール

Mirin & Yuzu Highball

(Japanese Sweet Rice Wine,
Yuzu Syrup, Vodka, Soda)

今、話題の「みりん」を使った
カクテルです。
ゆずの柔らかい酸味と香りが
みりんの風味を引き立てます。

¥1,900

Non-Alcohol ¥1,800



H

冬翠(ふゆみどり)トニック

Fuyumidori Tonic

(Gin, Matcha Syrup, Lime Syrup,
Tonic Water)

抹茶を使った和風のジントニック
です。目の前でトニックウォーター
を注いで仕上げます。
はじける泡の中に広がる、
お茶の香りをお楽しみください。

¥2,200

Non-Alcohol ¥2,100

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 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

旬のいちごが主役を飾る、フランスのチョコレートメーカー「Chocolaterie de l'Opéra」とのコラボレーションアフタヌーンティーが登場。
ピアノの形をした愛らしいいちごムースをはじめ、全てのスイーツでいちごとチョコレートの贅沢なマリージュをご用意しました。
甘酸っぱいいちごの魅力と濃厚なチョコレートが織りなす多彩なハーモニーを、心ゆくまでご堪能ください。



※写真はイメージです。

ストロベリー&ショコラアフタヌーンティー *Strawberry & Chocolat Afternoon Tea*

1月7日～2月28日 平日 ¥7,150 土日祝 ¥7,700

スペシャルディッシュ プティ・コンチェルト

スイーツ プレリュード・ブラン / ローズ・アダージョ / カルメン
ビジュ・ド・オペラ / バトン・デュ・マエストロ

セイボリー カリフラワーのポタージュ
ビーツとクスクス いちごと魚介のマリネ
グリーンピースのブランマンジェ 信玄鶏のサラダ仕立て
パテ・アンクルートとカシスマスタード
クリームチーズと生ハムのキッシュ

スコーン ストロベリー / チョコレート

コンディメント クロテッドクリーム / ストロベリージャム / ブルーベリージャム

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

Special Dish Petit Concerto

Sweets Prélude Blanc / Rose Adagio / Carmen
Bijou de l'Opéra / Bâton du Maestro

Savories Cauliflower Potage
Beet and Couscous with Strawberry and Seafood Marinade
Green Pea Blancmange with Shingen Chicken Salad
Pâté en Croûte with Cassis Mustard
Cream Cheese and Prosciutto Quiche

Scones Strawberry / Chocolate

Confiture Clotted Cream / Strawberry Jam / Blueberry Jam

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	¥2,970
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.

アフタヌーンティーと
一緒に
いかがですか

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)

鯖 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。



Strawberry & Chocolat Afternoon Tea Box
ストロベリー&ショコラアフタヌーンティーBOX

¥4,070



Strawberry & Chocolat Afternoon Tea Petit-four Box
ストロベリー&ショコラアフタヌーンティープティフル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



瀬祭 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、廻歩合を高め、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楽しみいただけます。

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、多くのウイ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あります。
All menu prices are subject to a service charge. wine and Vintages will be changed.

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。



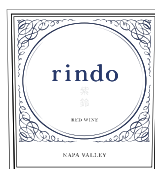
清 2018

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

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



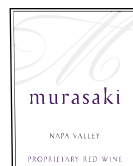
寿々 2019

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

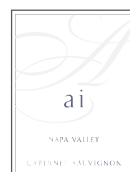
目に美しく爽快感溢れるドライテイストのロゼ。

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

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



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

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

アメリカンブレイクファスト (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

： スクランプル、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、ブチトマト

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イクファスト (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 HEALTHY 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イクファスト

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
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 | ¥2,200 |
| 6. Japanese-Style Rice Porridge with Chicken and Seasonal Vegetables
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 | 3,300 |
| 7. Chinese-Style Rice Porridge with Abalone and King Crab
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 | 6,050 |
| 8. Whole Fruit
ホールフルーツ
Banana
バナナ | 825 |
| 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
オレンジ あるいは グレープフルーツ | 1,210 |
| 10. Melon
メロン | 1,760 |
| 11. Fruits Salad
フルーツサラダ | 1,540 |
| 12. Your Choice of Cereals and Milk
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 | 1,210 |
| 13. Oatmeal Porridge with Hot Milk
オートミール・ポリッジ ホットミルク添え | 1,100 |
| 14. Plain Yoghurt
プレーンヨーグルト | 1,100 |
| 15. Yoghurt with Seasonal Fruits
季節のフルーツヨーグルト | 1,760 |
| 16. Pancakes with Strawberry, Whipped Cream and Maple Syrup
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 | 1,870 |
| 17. Waffles with Strawberry, Whipped Cream and Maple Syrup
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 | 1,870 |
| 18. French Toast with Maple Syrup
フレンチトースト メープルシロップ添え | 1,870 |
| 19. Your Choice of Assorted Bakeries (available 24 hrs)
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.
ベーカリーズセクション (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。 | 3 pieces 1,540 |

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 YourChoice 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 GardenSalad** 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
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 | ¥2,200 |
|  | 30. Caesar Salad
シーザーサラダ | 2,750 |
| | 31. Seafood Marinade Salad
シーフードマリネのサラダ仕立て | 3,025 |
|  | 32. Vegetables Stick
ベジタブルスティック | 2,750 |
| | 33. Smoked Salmon
スモークサーモン | 2,860 |
| | 34. Caviar Plate
キャビアプレート | 13,200 |
| | 35. 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 |
| | 36. 16 Multi Grain Rice with Roast Beef Salad / Nourish Bowl
十六穀米とローストビーフのサラダ | 3,630 |
| | 37. Chef's Special Assorted Appetizers for Two
シェフ特製オードブルバリエ (2名様用) | 4,620 |
| | 38. Seasonal Soup
季節のスープ | 1,815 |
| | 39. Consommé Soup
コンソメスープ | 2,420 |
|  | 40. Minestrone Soup
ミネストローネスープ | 1,815 |

LIGHT MEAL

軽食

- | | | |
|---|--|-------|
| | 41. 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 |
|  | 42. Sausage & Chorizo
ソーセージとチョリソーのピリ辛ソテー | 3,630 |

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 Skirt Steak 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	
鯖の西京焼き 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 Japanese 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

Japanese-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)
with Miso Soup and Japanese Pickles** 4,400
海鮮ちらし寿司
-  **70. Japanese “UDON” Noodles served in a pot** 3,190
鍋焼うどん
-  **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
- Assorted 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
- Sparkling Wine/ Full Bottle

Please Choose 2 Main Dish

Caesar 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 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。	550~

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 ペリニオン 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 ニューゼaland	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 ニューゼaland	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 ニューゼaland	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 カッセルロ 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 コカ コーラ	¥1,265
157. Coca Cola Zero コカ コーラ ゼロ	1,265
158. Ginger Ale ジンジャーエール	1,265
159. Oolong Tea ウーロン茶	1,265
160. Evian (Still Water) 750ml エヴィアン	1,540
161. San Pellegrino (Sparkling Water) 500ml サンペレグリノ	1,265
162. Perrier (Sparkling Water) 750ml ペリエ	1,540
163. Duc de Montagne (Non-Alcohol Sparkling Wine) Full Bottle ¥6,600 / Glass 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)	1,430
164. Pierre Zero Merlot (Non-Alcohol Red Wine) Full Bottle ¥6,600 / Glass ピエール・ゼロ メルロー (ノンアルコール 赤ワイン)	1,430
165. Pierre Zero Chardonnay (Non-Alcohol White Wine) Full Bottle ¥6,600 / Glass ピエール・ゼロ シャルドネ (ノンアルコール 白ワイン)	1,430
166. Chilled Juice : Orange or Grapefruit 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
167. Chilled Juice : Pineapple, Apple, Tomato, Vegetable or Cranberry 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
168. Fresh Fruit Juice : Orange or Grapefruit 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	2,200

COFFEE & TEA

コーヒー / 紅茶

169. Pot of Coffee / Pot of Decaffeinated Coffee ポットコーヒー / ポットカフェインレスコーヒー	1,760
170. Iced Coffee / Iced Café Au Lait / Iced Tea アイスコーヒー / アイスカフェオレ / アイスティー	1,540
171. Pot of Tea : Darjeeling, Earl Grey, or English Breakfast 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	1,760
172. Herb Tea (Chamomile) ハーブティー (カモミール)	1,540
173. Green Tea 日本茶	1,540
174. Café Au Lait カフェオレ	1,760
175. Espresso エスプレッソ	1,540
176. Hot Chocolate or Iced Chocolate ホットチョコレートまたはアイスチョコレート	1,540