

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、五目あんとオマール海老、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を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
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 / シャンパニユ



モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル シェア ザ ラブ

Moet 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

Moet 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。

500ml

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。

¥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バ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



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



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



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ア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 ビュイー・ド・オペラ / パトン・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 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 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.

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)

鰯 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ピーフィール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 Kajio 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、麴歩合を高め、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愉しみいただけます。

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

サンタ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年間蔵貯で熟成させました。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畠が占めるのは、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。



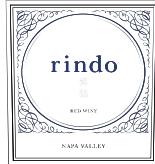
清 2018

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

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

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ィストのロゼ。

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



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あります。



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

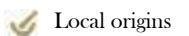
食品衛生管理の面から、下記のご要望につきましてはお受けできかねますので
ご了承くださいますようお願い申し上げます。

- 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關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/紙おしごり
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、野菜またはパインアップル

 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 (フ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ハイジー) 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

インターナショナ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、野菜またはパインアップル

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、野菜またはパインアップル

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種の薑味~食べる XO 醬、塩昆布入りじやこ、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種の薑味~食べる XO 醬、塩昆布入りじやこ、温泉卵添え	3,300
7. Chinese-Style Rice Porridge with Abalone and KingCrab あわびとタラバ海鮮中華粥 食べる XO 醬、塩昆布入りじやこ添え	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、ホールウェイントースト、 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) 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	2,200
	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 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	2,310
	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 温野菜 オリーブオイルドレッシング和え	1,760
 23.	Morning Garden Salad 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	1,650
 24.	Steamed Rice ライス	550
 25.	Crispy Bacon (12 pieces) クリスピーベーコン (12枚)	1,100
 26.	Sausages (8 pieces) ソーセージ (8本)	1,100
 27.	Ham (6 slices) ハム (6枚)	1,100
28.	Today's Potato 本日のポテト料理	990

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 スマートサーモン	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) 牛ミンチハンバーグステーキ 目玉焼き添え	¥3,630
44. Seasonal Fish 季節の魚料理	3,740
45. Domestic Beef Loin Steak 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	7,480
46. Domestic Tenderloin Steak 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	10,230
47. Japanese Wagyu Beef “Kumamoto Akaushi” Loin Steak with Truffle Sauce 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	13,530
48. Grilled Beef Outside SkirtSteak and Japanese Leek on Rice 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	4,400
49. Domestic Beef Steak in BENTO Box 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	6,930
50. Wagyu Tenderloin Steak in BENTO Box 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	8,580
51. Japanese Wagyu Tenderloin Steak & Homard Lobster in BENTO Box 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	13,750
52. Japanese Wagyu ‘Kobe Beef Loin in BENTO Box 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	20,900
53. Grilled Chicken “Shingendori” in BENTO Box 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	4,400
54. Spanish Mackerel Grilled with White Miso Paste in BENTO Box with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles 鰯の西京焼き お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き	3,960
55. Pork Fillet Cutlet in BENTO Box 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	4,400
56. Fried Prawn in BENTO Box 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	4,180

ALL DAY MENU (11:00a.m. – 10:00p.m.)

オールデイメニュー

SANDWICHES AND BURGER サンドwich / バーガー

57. Steak Sandwiches 氷温熟成ステーキサンドイッチ	¥4,950
58. Clubhouse Sandwiches アメリカンクラブハウスサンドイッチ	3,850
59. Vegetables Sandwiches ベジタブルサンドイッチ	3,190
60. Mix Sandwiches ミックスサンドイッチ	3,300
61. Pork Cutlet Sandwiches ポークカツサンドイッチ	3,630
62. B.L.T Cheese Hamburger with Salsa Sauce B.L.T チーズバーガー サルサソースを添えて	3,960
63. Rossini Style Hamburger (Foie Gras & Beef Patty) with Truffle Sauce ロッシーニスタイルバーガー トリュフソース	6,050

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

PASTA / CURRY パスタ / カレー

64. Beef Curry 牛ほほ肉のビーフカレー	3,630
65. Hashed Beef ハッシュドビーフ	3,740
66. Pasta Set パスタセット	3,190

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パスタ

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 海鮮ちらし寿司	4,400
 70. Japanese "UDON" Noodles served in a pot 鍋焼きうどん	3,190
 71. Grilled Rice Balls "Onigiri" and Japanese "UDON" Noodles served in a pot 焼きおにぎり・鍋焼きうどんセット	3,960
 72. Grilled Eel on Rice Served with Miso Soup and Japanese Pickles うな重 味噌汁、香の物付き	6,050
 73. Roast Beef on Rice Served with Miso Soup and Japanese Pickles 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)	4,400

DESSERT デザート

 74. Assorted Fruits フルーツ盛り合わせ	3,630
75. Cake (Strawberry Sponge Cake, Chocolate Cake, etc) 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。	550~
76. 2 Scoops of Ice Cream or Sherbet 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	1,320
77. Apple Pie with Vanilla Ice Cream アップルパイとバニラアイス	2,750
78. Seasonal Dessert 季節のデザート	2,750

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

-スマートグリーンサラダ (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

Caeser salad

Marinated Seafood Salad

Sauteed Sausage & Chorizo

Mixed Sandwich

Pork Cutlet Sandwich

Beef Curry

Beef Hamburg Steak & Fried Egg

Seasonal Fish

Domestic Beef Loin Steak +3,850

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

シーフードマリネのサラダ仕立て

ソーセージ&チョリソー

ミックスサンドイッチ

ポークカツサンドイッチ

ビーフカレー

牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え

本日の鮮魚

国産牛ロースステーキ +3,850

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 スマートサーモン	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

		Full Bottle	1/2 Bottle	Glass
	シャンパン / スパークリング			
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 シャンダン 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 ペリニヨン 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

		Full bottle	1/2 bottle	Glass
	白ワイン			
126.	Silene 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

		Full bottle	1/2 bottle	Glass
	赤ワイン			
130.	Silene 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 カッセロ 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 シゼランヌ 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 獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分	¥4,730
138. Hokusetsu 180ml 北雪 大吟醸 YK35	3,410

BEER ビール

139. Asahi アサヒ	1,540
140. Sapporo サッポロ	1,540
141. Suntory The Premium Malt's サントリープレミアムモルツ	1,650
142. Corona コロナ	1,650
143. Heineken ハイネケン	1,650
144. All Free (Non-Alcohol) オールフリー (ノンアルコール)	1,430

SHOCHU 焼酎

145. Shochu "SHIRANUI" distilled from wheat 麦焼酎 不知火	60ml 1,760 / 200ml 5,280
146. Shochu "SEKITOBA" distilled from sweet potato 芋焼酎 赤兎馬	60ml 1,760 / 200ml 5,280

WHISKY ウイスキー

147. Chivas Regal 12y 45ml シーバスリーガル 12年	2,420
148. Suntory Yamazaki 12y 45ml サントリー 山崎 12年	3,960

COCKTAILS カクテル

149. Gin Tonic ジントニック	1,870
150. Moscow Mule モスコミュール	1,870
151. Campari Orange or Grapefruit カンパリオレンジ または グレープフルーツ	1,980
152. Cassis Orange or Grapefruit カシスオレンジ または グレープフルーツ	1,980
153. Kir キール	2,090
154. Kir Royal キールロワイアル	2,970
155. Mimosa ミモザ	2,970

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) 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)	Full Bottle ¥6,600 / Glass 1,430
164. Pierre Zero Merlot(Non-Alcohol Red Wine) 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 1,430
165. Pierre Zero Chardonnay(Non-Alcohol White Wine) 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 1,430
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