

IN-ROOM DINING AUTUMN RECOMMENDATIONS

インルームダイニング 秋のおすすめメニュー

11:00 - 21:00



S オータムスペシャルセット

Autumn Special Set

オードブルバリエと牛ロースのロッシーニをセットにしたおすすめセット。お好みで赤身の旨味を堪能できるあか牛にアップグレードできます。

Assorted Appetizers, Beef Rossini

国産牛	Domestic Beef	¥8,800
あか牛	Japanese Premium Beef "Akaushi"	¥14,300
+オマール海老のポワレ 白ワインソース		+¥3,300
+White Wine Poached Lobster		



X 紅葉鯛と天使エビのしゃぶしゃぶ ブイヤベース風 ポン酢・塩ライム 2種の付けダレ

Seabream and Paradise Prawn "Shabu-shabu" with Bouillabaisse Soup

ブイヤベース風味の出汁をたっぷり絡めて、2種の付けダレでお召上がりください。鯛とエビの2種類を贅沢に楽しめます。しめのチーズリゾットもおおすすめです。

+ご飯・チーズ + Rice and Cheese ¥550 【限定2食】¥7,700



Y トリュフ チキンサラダ

Chicken Salad with sliced truffles

サマートリュフをあしらった贅沢なサラダです。チーズドレッシングとの相性もお楽しみくださいませ。

¥4,950



U サーモンのパイ包み焼き

Salmon Pie and Saffron Risotto Wrap with Truffle Slice

秋の味覚サーモンを、サフランリゾットと共にパイ包みでご用意しました。トリュフスライスを散りばめ、見た目にも薫り高い一品。ハーブ風味の白ワインソースでお召上がりください。

¥4,400



V 牛ロースのロッシーニ トリュフソース

Beef Rossini, truffle sauce

牛ロースとフォアグラ、トリュフを使用した贅沢な一品。お好みで赤身の旨味を堪能できるあか牛にアップグレードできます。

国産牛	Domestic Beef	¥7,150
あか牛	Japanese Premium Beef "Akaushi"	¥13,200

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 intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.



INTERCONTINENTAL
TOKYO BAY

IN-ROOM DINING AUTUMN RECOMMENDATIONS

インルームダイニング 秋のおすすめメニュー



ヴーヴクリコ イエローラベル ブリュット
VEUVE CLICQUOT Yellow Label Brut

2つの対照的な要素である、力強さとなめらかなさを調和させ、それらをアロマの強さと存分な爽やかさとの完璧なバランスがとれた状態で保つよう管理されています。食事とともに楽しむシャンパーニュです。

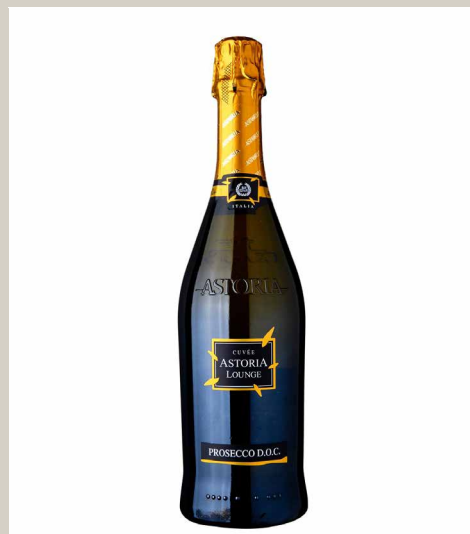
Bottle ¥16,500



ヴーヴクリコ ローズラベル ブリュット
VEUVE CLICQUOT Rose Label Brut

苺と熟した野苺のような表現豊かな香り。フルボディでしっかりしたワインのような味で、フレッシュさを残しています。余韻と特徴がこのシャンパーニュを物語っています。

Bottle ¥19,800



アストリア キュヴェ ラウンジ ブリュット
Astoria Cuvée Lounge Brut

爽やかでキレの良いドライな味わいの、イタリア産スパークリングワイン。桃や洋ナシ、白い花を連想させる香り。主張が強すぎず、どんなお料理でも引き立てます。

Half Bottle ¥3,630



メロン シャンパーニュ
 with パイパー エドシック

Melon Champagne with PIPER HEIDSIECK

フレッシュメロン丸ごと一個を器に見立て、メロン、パイナップルやベリー系のフルーツをふんだんに盛り込んだインパクトがありラグジュアリーなドリンクです。

Half Bottle ¥16,500

Full Bottle ¥22,000

13

サファイアムーン
Sapphire Moon

(Champagne, Gin, Violet Liqueur, Blue Curacao)

甘い花の香りと深い青色が織りなすシャンパンカクテル。やわらかな口当たりで、秋の夜長を彩ります。

¥1,980

Non Alcohol ¥1,870

14

フローズンポワール
Frozen Poir

(Brandy, Pear Syrup, Apple Juice)

洋ナシとリンゴの果実味を楽しめるフローズンカクテル。フルーツブランデーのような芳醇な味わい。

¥2,200

Non Alcohol ¥2,090

15

フォレストグリーン
Forest Green

(Vodka, Muscat Syrup, Lemon Juice, Soda)

マスカットをベースに、レモンとウォッカを合わせずっきりと仕上げました。ミントでアクセントをつけ、秋風のような爽やかさを感じます。

¥1,870

Non Alcohol ¥1,760

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 intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.



INTERCONTINENTAL
 TOKYO BAY