

- IN ROOM DINING -
ルームサービス

CONTENTS
目次

| | | |
|----------|--------------|-------|
| 朝食 | BREAKFAST | 1-2 |
| ワイン・お飲み物 | WINE DRINK | 3-4 |
| コースメニュー | SET MENU | 5 |
| 洋食 | WESTERN | 6-7 |
| ヴィーガン | VEGAN | 8 |
| デザート | DESSERT | 9 |
| 日本料理 | JAPANESE | 10 |
| 鮓 | SUSHI | 11 |
| 中国料理 | CHINESE | 12 |
| ナイトスナック | NIGHT SNACK | 13 |
| 24時間メニュー | 24Hours MENU | 14-15 |

ご注文の際は、ナイトテーブル上の「ルームサービス専用ボタン」をご利用ください。
Please press the Room Service button on your telephone on the night table to place your order.

ご朝食は混み合う場合がございますので事前にお電話でご予約ください。
Please make a reservation for your breakfast order via phone the day prior in order to avoid congestion.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。
Menu items are subject to change depending on seasonality.

表示料金には、サービス料 15%および消費税 10%が含まれております。
The Prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

朝食 BREAKFAST 7:00~11:00 (Last Order)

アメリカンブレックファスト American Breakfast ¥3,800

《 各項目より 1 種ずつお選びください 》

ジュース

オレンジ / グレープフルーツ

トマト / アップル

卵料理

オムレツ / スクランブルエッグ / 目玉焼 / ゆで卵
付け合わせ

ハム / ベーコン / ソーセージ

サイド

ヨーグルト / グリーンサラダ / コーンフレーク
パン

トースト / モーニングブレッド

お飲み物

コーヒー / 紅茶

《 Please choose one from each item. 》

Juice: Orange, Grapefruit, Tomato or Apple

Egg: Omelet, Scrambled, Fried, or Boiled

With: Ham, Bacon or Sausage

Side Menu: Yogurt, Salad, or Corn Flakes

Bread: Toast or Morning Bread

Drink: Coffee or Tea

ホワイトオムレツのブレックファスト White Omelet Breakfast ¥3,800

《 ジュース、パン、お飲み物を 1 種ずつお選びください 》

ジュース

オレンジ / グレープフルーツ

トマト / アップル

卵料理

白身のオムレツ 香草風味

サイド

ヨーグルト フルーツ添え

グリーンサラダ

パン

トースト / モーニングブレッド

お飲み物

コーヒー / 紅茶

《 Please choose one each juice, bread, drink. 》

Juice: Orange, Grapefruit, Tomato or Apple

Egg: White Omelet with Herb

Side Menu: Yogurt with Fruits and Salad

Bread: Toast or Morning Bread

Drink: Coffee or Tea

和朝食

Japanese Breakfast ¥4,440

小鉢 2 種 / 野菜の炊き合わせ / 牛肉のすき煮 / サーモンの西京焼き

御飯 / 味噌汁 / 納豆 / 海苔 / 梅干し / 漬物

コーヒー または 紅茶

Simmered Dish / Vegetable Dish / Stewed Beef / Grilled Salmon

Rice / Miso Soup / Japanese Pickles etc.

Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

朝食(アラカルト) A LA CARTE BREAKFAST 7:00~11:00(Last Order)

卵料理 Egg

| | | |
|-----------------|------------------|--------|
| M1. 目玉焼き | Fried egg | ¥1,400 |
| M2. ゆで卵 | Boiled egg | ¥1,400 |
| M3. スクランブルエッグ | Scrambled egg | ¥1,400 |
| M4. プレーンオムレツ | Plain Omelet | ¥1,400 |
| M5. 白身オムレツ 香草風味 | White Egg Omelet | ¥1,650 |

ベーカリー Bakery

| | | |
|-----------------|----------------------|--------|
| M6. シナモントースト | Cinnamon Toast | ¥1,020 |
| M7. クロワッサン (2個) | Croissant (2 pieces) | ¥550 |
| M8. トースト (2枚) | Toast (2 pieces) | ¥770 |

冷製メニュー Cold Meal

| | | |
|------------------|-------------------|--------|
| M9. シリアル各種 | Cereals | ¥770 |
| M10. オートミール | Oatmeal | ¥890 |
| M11. プレーンヨーグルト | Plain Yogurt | ¥770 |
| M12. ミックスグリーンサラダ | Mixed Green Salad | ¥2,150 |
| M13. フルーツの盛り合わせ | Assorted Fruits | ¥3,270 |
| | Half | ¥2,310 |

お飲み物 Beverage

| | | |
|---------------|--------------------|--------|
| フレッシュオレンジジュース | Fresh Orange Juice | ¥1,900 |
| トマトジュース | Tomato juice | ¥1,000 |
| アップルジュース | Apple juice | ¥1,000 |
| グレープフルーツジュース | Grapefruits juice | ¥1,000 |
| コーヒー | Coffee | ¥1,630 |
| 紅茶 | Tea | ¥1,630 |
| カフェオレ | Cafè au lait | ¥1,630 |
| チョコレートドリンク | Chocolate Drink | ¥1,630 |
| ミルク | Milk (Hot or Cold) | ¥1,090 |

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

ワイン WINE

【CERULEAN RESTAURANT SELECTION】 11:00~22:00

ルームサービス担当ソムリエが各レストランから厳選したおすすめのワインをお部屋でお楽しみいただけます。

シャンパン Champagne

| | | | |
|---|---------|---|---------|
| W1.ペリエ ジュエ グラン ブリュット Perrier Jouet Grande Brut | ¥19,000 | W4.ボランジェ グラン ダネ Bollinnger la Grande Année | ¥44,000 |
| W2.ペリエ ジュエ ブラン ド ブラン Perrier Jouet Blanc de Blancs | ¥29,000 | W5.ドン ペリニヨン Don Pèrignon | ¥72,000 |
| W3.ルイナール ブラン ド ブラン Ruinart Blanc de Blancs | ¥39,000 | | |

白ワイン White Wine

| | | | |
|---|---------|---|---------|
| W6.ルバイヤート 甲州 シュールリー Rubaiyat Koshu Sur Lie | ¥10,800 | W7.リースリング レ ジャルダン Riesling Les Jardins | ¥15,000 |
|---|---------|---|---------|

赤ワイン Red Wine

| | | | |
|---|---------|-----------------------------|---------|
| W8.ペンフォールズ マックス シラーズ Penfolds Max's Shiraz | ¥12,000 | W9.ヴォーヌ ロマネ Vonée Romane | ¥37,000 |
|---|---------|-----------------------------|---------|

【KENZO ESTATE COLLECTION】 11:00~22:00

日本人オーナー辻本憲三氏が、カリフォルニア州ナパ・ヴァレーで作るプレミアムワイン
最上級のエレガンスを体現した逸品を、お料理とご一緒にお楽しみください。

| | | | | | |
|----------------------------------|------|---------|----------------------------|--------------|---------------------|
| W12.あさつゆ (白) Asatsuyu (WHITE) | Half | ¥18,000 | W14.紫鈴 (赤) Rindo (RED) | Full Half | ¥51,000 ¥24,000 |
| W13.結 (ロゼ) Yui (ROSE) | Full | ¥29,000 | W15.明日香 (赤) Asuka (RED) | Full | ¥63,000 |
| | | | W16.藍 (赤) Ai (RED) | Full Half | ¥110,000 ¥60,000 |

【ROOM-SERVICE COLLECTION】 24Hours

ルームサービス限定のおすすめワイン。24時間いつでもお楽しみいただけます。

シャンパン Champagne

W17.モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル
Half ¥13,000 / Full ¥19,000
Moët & Chandon Brut Impérial

W19.テタンジェ ブリュット レゼルヴ ¥24,000
Taittinger

W18.ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット
Half ¥15,000 / Full ¥22,000
Veuve Clicquot Yellow Label Brut

W5.ドン ペリニヨン
Don Pérignon
¥72,000

白ワイン White Wine

W21.プイイ フュメ
Pouilly Fumé
¥15,500

W23.サンセール コント ラフォン Half ¥9,000
Sancerre Comte Lafond

W22.シャブリ プルミエ クリュ
Half ¥12,000 / Full ¥19,000
Chablis Premier Cru

赤ワイン Red Wine

W24.キャンティ クラシコ
Chianti Classico
¥9,600

W26.バローロ
Barolo
¥19,500

W25.ベリンジャー ナイツ ヴァレー
カベルネ・ソーヴィニヨン
Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon
¥20,000

W27.ラ フィエフ ド ラグランジュ
Les Fiefs de Lagrange
Half ¥10,500

お飲み物 BEVERAGE 24Hours

ソフトドリンク Soft Drink

コカコーラ
Coca Cola
¥1,360

フレッシュオレンジジュース
Fresh Orange Juice
¥1,900

ジンジャーエール
Ginger Ale
¥1,360

サンペレグリノ 500ml
San Pellegrino
¥1,410

エビアン 750ml
Evian
¥1,540

ペリエ 330ml
Perrier
¥1,360

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea
¥1,630

ビール Beer

国産ブランド 小瓶
Japanese Beer Small Bottle
¥1,650

インポートブランド 小瓶
Imported Brand Beer Small Bottle
¥1,650

日本酒 Japanese Sake

天狗舞 純米酒
TENGUMAI
1合(180ml) ¥1,850

忍者 無濾過生原酒
NINJYA
1合(180ml) ¥2,000

Course Menu

コースメニュー

17:00 ~ 21:00 (L.O.) 1名様 ¥13,000

(デザート & コーヒー無し) without Dessert and Drink 1名様 ¥11,000

- Appetizer -

洋食メニュー(6ページ)より No.1~No.9の中からお1つ
又は シェフおすすめのオードブル(スタッフにお尋ねください)

Please choose one item from WESTERN MENU No.1~No.9
or Chef's Recommended Appetizer

- Soup -

本日のスープ

Soup of the day

- Main Dish -

国産牛サーロインステーキ 250g キノコソース添え

Sirloin Steak 250g with Mushroom sauce

- Dessert -

季節のデザート

Seasonal Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

洋食 WESTERN

11:00~23:00(Last Order)

前菜 Appetizer

1. ビーフパストラミ・イタリアンサラミ
生ハムの盛り合わせ
Assorted Pastrami, Salami and Serrano Ham

2. 3種類のグリルソーセージ フライドポテト添え
Grilled Sausage

3. フライドポテト
Fried Potato

¥1,430
(Half) ¥1,170

4. チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese

¥3,300

サラダ Salad

5. ミックスグリーンサラダ
Mixed Green Salad

7. パルメザンチーズのシーザーサラダ
Caesar's Salad

6. ローストチキンとアボカドのサラダ
Chicken and Avocado Salad

8. 国産ブランド鶏ささ身とアボカドのサラダ
オリーブオイルとバルサミコ酢のドレッシング
Chicken Breast and Avocado Salad with Olive Oil & Balsamic

※ 5,6は下記よりお好きなドレッシングをお選びください
A.和風 / B.イタリアン / C.フレンチ

※ For No.5 and 6, please choose dressing from below.
A.Japanese / B.Italian / C.French

9. タジン鍋で蒸した温野菜の盛り合わせ
オリーブオイルとバルサミコ酢のドレッシング
Assorted Steamed Vegetables with Olive Oil & Balsamic

スープ Soup

10. 本日のスープ
Soup of the Day

12. オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

11. とうもろこしのポタージュスープ
Corn Potage Soup

サンドwich・ハンバーガー Sandwich & Hamburger

13. アメリカンクラブハウスサンドwich
(ベーコン・ローストチキン・レタス・トマト)
American Club House Sandwich with Fried Potato
Bacon, Roasted Chicken, Lettuce and Tomato

17. 国産牛ビッグハンバーガー (170 g)
Beef Big Hamburger with Fried Potato

14. クロックムッシュ
(グリュイエールチーズ・ハム)
Croque Monsieur with Fried Potato
Gruyere Cheese and Ham

18. 国産牛ビッグチーズハンバーガー (170 g)
Cheese Hamburger with Fried Potato

15. ルーベンサンドwich
(パストラミ・エメンタールチーズ・
ザワークラフト・サウザンアイランド)
Reuben Sandwich with Fried Potato
Pastrami, Emmental Cheese, Sauerkraut and Thousand Island

19. 国産牛ビッグダブルハンバーガー (340 g)
Double Beef Big Hamburger with Fried Potato

16. パニーニ
(生ハム・ブリー・トマト・トリュフソース)
Panini with Fried Potato
Serrano Ham, Brie, Tomato and Truffle sauce

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

パスタ・カレー・ピラフ・ピザ Pasta, Curry & Pilaf, Pizza

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| 25. ミートソースのスパゲッティーボロネーズ Spaghetti Bolognese | ¥3,190 | 30. 特選かるめら黒印度カレー Special Black Indian Curry | ¥3,960 |
| 26. シーフードとオリーブ・アンチョビの スパゲッティーペペロンチーノ Spaghetti Peperoncino with Seafood | ¥3,190 | 31. ビーフカレー 湯野菜添え Stewed Beef Curry with Vegetables | ¥3,030 |
| 27. 蟹のクリームスパゲッティ Crabmeat Cream Sauce Spaghetti | ¥3,190 | 32. 小海老のビスクカレー Shrimp Bisque Curry | ¥3,410 |
| 28. カポナータとベーコンの菜園風スパゲッティ トリュフ風アーモンド添え Caponata and Bacon Spaghetti with Truffle-flavored Almond | ¥3,520 | 33. サワークリームで仕上げた ビーフストロガノフ バターライス添え Beef Stroganoff with Butter Rice | ¥3,410 |
| 29. 蟹と茸のピラフ Crabmeat Pilaf with Mushrooms | ¥3,300 | 34. ピザ・マルゲリータ Pizza Margherita | ¥3,000 |

メインディッシュ Main Dish

| | | | |
|---|-------------------------|--|---------|
| 35. 本日魚のグリル Grilled Fish | ¥3,300 | 43. 国産牛肉ハンバーグステーキ (170g) フライドポテト添え Hamburg Steak (170 g) with Fried Potato ※ 下記よりお好きなソースをお選びください A.にんにく風味の和風玉ねぎ / B.きのこ C.レフォールクリーム / D.おろしポン酢 ※ Please choose a taste of sauce from below. A.Onion Garlic / B.Mushroom / C.Hourseradish cream / D.Japanese | ¥4,290 |
| 36. 本日魚のスチーム Steamed Fish | ¥3,300 | 44. 国産牛肉チーズハンバーグステーキ(170g) フライドポテト添え デミグラスソース Cheese Hamburg Steak (170 g) with Demi glace sauce and Fried Potato | ¥4,510 |
| 37. アクアパッツア (魚介のスープ仕立て) Acqua Pazza | ¥3,300 | 45. 国産牛サーロインステーキ(150g) フライドポテト添え Sirloin Steak (150 g) with Fried Potato | ¥6,380 |
| 38. 帆立と海老のグリル トマトソース Grilled Scallops and Prawns | ¥3,630 | 46. 国産牛サーロインステーキ(250g) フライドポテト添え Sirloin Steak (250 g) with Fried Potato | ¥8,580 |
| 39. 海老フライ レムラードソース添え Fried Prawns | ¥3,580 | 47. 黒毛和牛 A5 サーロインステーキ(200g) フライドポテト添え Japanese Wagyu Beef Steak (200g) with Fried Potato | ¥14,300 |
| 40. 松阪ポークのグリル (300g) Grilled "MATSUZAKA" Pork | ¥3,630 | ※ 45,46,47 は下記よりお好きなソースをお選びください A.にんにく風味の和風玉ねぎ / B.きのこ / C.レフォールクリーム ※ For No.45,46,47, please choose a taste of sauce from below. A.Onion Garlic / B.Mushroom / C.Hourseradish cream | |
| 41. ライス または パン Rice or Bread | ¥390 | | |
| 42. フルーツの盛り合わせ Assorted Fruits | ¥3,270 (Half) ¥2,310 | | |

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

ヴィーガン VEGAN 11:00~23:00(Last Order)

サラダ Salad

50. ファーロ麦とレンズ豆のサラダ仕立て ¥2,310
Farro wheat and lentil beans salad
ビタミン・ミネラルが豊富なファーロ麦とレンズ豆にコクのあるドライトマトを合わせたサラダ
51. ひよこ豆のカレー風味サラダ ¥2,310
Chickpeas salad curry flavor
たんぱく質を豊富に含むひよこ豆とパプリカ・ミックスリーフをカレー粉とビネガーで味付け

スープ Soup

52. 南瓜とアーモンドミルクのポタージュ ¥1,600
Potage soup with pumpkin and almond milk
アーモンドミルクのまろやかな風味によって南瓜の甘さがより際立ったポタージュ
53. キノコと豆乳のポタージュ ¥1,600
Potage soup with mushroom and soy milk
しめじ・椎茸・マッシュルームを使用した優しい口当たりのポタージュ

パスタ & カレー Pasta & Curry

54. フルーツトマトとバジルのスパゲティ ¥3,470
Spaghetti with high-sugar tomatoes and basil
甘味が特徴のフルーツトマトに、バジルでアクセントを加えた爽やかなスパゲティ
55. 大豆ミートと香味野菜のラグーソース フェットチーネ ¥3,470
Fettucine with ragu sauce made of Soy and Vegetables
ズッキーニ・パプリカ・椎茸と、大豆で作ったミートソースのフェットチーネ
56. ほうれん草のタイ風グリーンカレー ¥3,030
Green curry with spinach
香辛料やココナッツミルクでエスニック風に仕上げたほうれん草のベジタブルカレー

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

デザート DESSERT 11:00~23:00

ルームサービスおすすめ「季節のケーキセット」

パティシエおすすめの季節限定ケーキをお部屋で
ゆったりとしたホテルでのひと時をお過ごしください

ホテルオリジナルケーキ ¥1,100

[今月のおすすめ] Seasonal cake

★タルトポワール 白ワインを使用した優しい甘さの洋梨コンポートが楽しめるタルト
Tart of Pear

★マロンロール 季節の食材、栗を使用したクリームたっぷりのロールケーキ
Chestnuts cream Swiss roll

★ムースポム 中にもりんごのコンポートを詰め込んだりんごのムースケーキ
Mousse cake with Apple

[定番のおすすめ] Standard cake

★シューパリジャン バニラピーンズたっぷりのシュークリーム
Custard Cream puff

★モンブラン マロンクリームにマロングラッセ入りのカスタードと生クリーム
Chestnuts cream cake

★マンジャリ フランボワーズのジュレを忍ばせた濃厚なムースショコラ
Chocolate mousse cake with Berry sauce

ドリンクセット ¥2,200

下記よりお好きなものをお選びください
please choose your drink from below.

コーヒー Coffee / 紅茶 Tea

オレンジジュース Fresh Orange juice

グラスワイン（赤・白） Glass of wine (Red or White)

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

日本料理 JAPANESE 11:30~14:00 / 17:30~21:00

| | |
|---|--------|
| J1. 天重 海老・白身魚2種・野菜5種 (汁物・香の物付き) | ¥4,230 |
| TEMPURA Rice Bowl | |
| Fried Shrimp, White Fish and 5 kinds of Vegetables with Soup and Japanese Pickles | |
| J2. 牛香味焼重 (汁物・香の物付き) | ¥4,440 |
| Grilled Beef Rice Box with Soup and Japanese Pickles | |
| J3. 国産牛の網焼きステーキ重 温野菜添え (汁物・香の物付き) | ¥4,180 |
| Beef Steak on Rice Box with Soup and Japanese Pickles | |
| J4. 黒毛和牛の網焼きステーキ重 温野菜添え (汁物・香の物付き) | ¥7,700 |
| Japanese Wagyu Beef Steak on Rice Box with Soup and Japanese Pickles | |
| J5. 冷やし天麩羅そば | ¥3,800 |
| SOBA Noodles (Cold) with Assorted TEMPURA | |

J6. 今月のおすすめメニュー 「師走御膳」 Seasonal Japanese-style Set Menu ¥5,500 (11:30~21:00)

| |
|--|
| 先付け |
| 小松菜のお浸し |
| 茶碗蒸し |
| 鯛 柚庵焼き |
| 鶏モモ肉ときのこ餡 |
| 牛肉のみぞれ鍋 |
| 百合根と桜海老の炊き込みご飯 |
| 香の物 |
| 甘味 |
| Appetizer |
| Cold simmered Japanese Mustard Spinach |
| Japanese Egg Custard |
| Grilled Yellowtail with thick Yuzu sauce |
| Chicken thigh and thick Mushroom Starchy Sauce |
| Simmered Beef with Grated Daikon Radish |
| Japanese Mixed Rice with Lily root and Sakura Shrimp |
| Japanese Pickles |
| Assorted Desserts |

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.



鮨 以とう一貫 Sushi Ito Ikkan 11:30~13:50(L.O.) / 17:30~21:00(L.O.)

※12/2(火)、厨房内メンテナンスに伴いランチタイムのルームサービスを休止いたします。予めご了承くださいませ。
 *On December 2, room service during lunchtime will be suspended due to kitchen maintenance.

鮨 SUSHI

| | |
|--|---------|
| S1. 一貫スペシャル (お吸い物付き) | ¥14,548 |
| トロ、赤身、旬の白身、ウニ、イクラ、車海老、のどぐろ炙り、小肌、穴子の握り9貫 店主お勧め握り2貫と巻物、卵焼き Ikkan Special with Soup | |
| Fatty Tuna, Red Tuna, Seasonal White Fish, Urchin Roe, Salmon Roe, Prawn, Seared Black throat seaperch, Gizzard Shad, Conger eel etc. With Soup. | |
| S2. 旬の上握り盛り合わせ (お吸い物付き) | ¥10,753 |
| 握り10貫と巻物 Assorted Special Seasonal Sushi | |
| Assorted Sushi 10 pieces, and Rolled Sushi with Soup | |
| S3. 特上二段重チラシ (お吸い物付き) | ¥8,223 |
| Double-Decker Special Chirashi with Soup | |
| S4. 卷物3種盛り合わせ とろたく、鉄火、かっぱ Assorted 3 kinds Rolled Sushi | ¥7,590 |
| Red Tuna, Cucumber, Red Tuna and Pickled Vegetables | |
| S5. カルiforniアロール 一貫風 California Roll By Ikkan | ¥3,795 |

一品料理 A LA CARTE

| | |
|--|---------|
| S6. 刺身3種盛り合わせ (鮨 他) | ¥6,958 |
| Assorted 3 kinds of Sashimi | |
| S7. 刺身5種盛り合わせ (鮨・ウニ・季節の白身 他) | ¥14,548 |
| Assorted 5 kinds of Sashimi | |
| S8. 特選海鮮丼 (味噌汁付き) | ¥6,958 |
| Special Sashimi rice bowl with Miso Soup | |

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
 We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.



中国料理 「szechwan restaurant 陳」

Chinese cuisine "szechwan restaurant CHEN" 11:30~13:50(L.O.) / 17:30~21:00(L.O.)

アラカルト A LA CARTE

| | |
|---|----------------------------|
| C1. 前菜 3種盛り合わせ (鶏・クラゲ・ピータン) | ¥3,921 |
| Assorted Cold Cuts Chicken, Jellyfish and Preserved Eggs | |
| C2. 棒棒鶏 (バンバンジー) Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce | ¥3,542 |
| C3. 自家製チャーシュー Homemade Roasted Pork Fillet | ¥3,542 |
| C4. あわびの醤油煮込み Braised Abalone with Soy Sauce Gravy | ¥7,590 |
| C5. ふかひれの姿煮 Braised Whole Superior Shark Fin with Gravy | 時価 Please ask our staff |
| C6. 蟹の卵入りふかひれスープ Braised Shark Fin with Crab Egg | ¥3,289 |
| C7. 野菜スープ Vegetables Soup | ¥1,518 |
| C8. 胡椒入り酸味スープ Hot & Sour Soup | ¥1,518 |
| C9. 野菜の塩炒め Stir-fried Vegetables (Salt) | ¥3,921 |
| C10. チンジャオロース あんかけ焼きそば | ¥3,036 |
| Fried Noodles with Minced Beef and Green Pepper | |
| C11. 海の幸入り焼きそば | ¥3,163 |
| Fried Noodles with Seafood | |
| C12. 五目チャーハン | ¥3,036 |
| Fried Rice with Assorted Meats Served with Chinese Clear Soup | |
| C13. 春巻き 3本 Spring Roll 3 pieces | ¥1,645 |
| C14. ザーサイ Chinese Pickles | ¥633 |
| C15. アンニンドーフ Almond Pudding | ¥633 |
| C16. マンゴプリン Mango Pudding | ¥633 |

陳御膳 szechwan restaurant CHEN set 各¥4,428

| |
|---|
| A. 四川飯店伝統の麻婆豆腐御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Braised Bean Curd with Minced Meat & Hot Chili Sauce, |
| Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| B. 牛肉とピーマンの細切り炒め御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Beef with Green Pepper, |
| Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| C. 海老のチリソース御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Shrimp with Chili Sauce, |
| Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| D. 酢豚 (黒酢風味) 御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Fried Pork with Sweet&Sour sauce Szechwan style |
| (Black Vinegar Flavor) |
| Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| E. 回鍋肉 (ホイコーロー) 御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Pork with Garlic Leaves in Garlic, Szechwan Style, |
| Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| F. 鶏のピリ辛炒め御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Diced Chicken with Pepper & Cashew Nuts, |
| Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| G. 海老と野菜の塩味炒め御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Shrimp & Vegetables (Salt) |
| Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

ナイトスナック NIGHT SNACK 23:00~7:00 (Last Order)

N1. ミックスグリーンサラダ ¥2,150

Mixed green salad

※ 下記よりお好きなドレッシングをお選びください
A.和風 / B.イタリアン / C.フレンチ

※ Please choose dressing from below.
A. Japanese / B. Italian / C. French

N2. パルメザンチーズのシーザーサラダ ¥2,310

Caesar's Salad

N3. チーズの盛り合わせ ¥3,300

Assorted cheese

N4. オリーブとピクルス ¥1,300

Olive & pickles

N5. ミックスナッツ ¥1,490

Mixed nuts

N6. フルーツの盛り合わせ ¥3,270

Assorted Fruits

N8. パニーニ ¥3,030

(生ハム・ブリー・トマト・トリュフソース)

Panini

(Serrano ham, Brie, Tomato, Truffle sauce)

N9. ビッグハンバーガー ¥4,400

Beef big hamburger

N10. 稲庭風うどんセット ¥3,180

(うどん・焼きおにぎり・香の物)

Inaniwa style udon set

(Udon, onigiri, Japanese pickles)

N11. 焼きおにぎり茶漬けセット ¥2,770

Ochazuke set

N12. アイス (バニラ または 抹茶) ¥1,600

Ice cream (Vanilla or Matcha)

N13. ピザ・マルゲリータ ¥3,000

Pizza Margherita

お飲み物 Beverage

コーヒー ¥1,630

Coffee

カフェオレ ¥1,630

Café au lait

紅茶 ¥1,630

Tea

ミルク ¥1,090

(ホットまたはコールド)

Milk (Hot or Cold)

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

24 時間メニュー 24Hours MENU

コンチネンタルブレックファスト

CONTINENTAL BREAKFAST ¥3,300

ジュース (1種お選びください)
オレンジ/グレープフルーツ/トマト/アップル
グリーンサラダとヨーグルト
トースト
コーヒー または 紅茶

Juice : Orange, Grapefruits, Tomato or Apple
Green Salad and Yogurt
Toast
Coffee or Tea



【ROOM-SERVICE COLLECTION】 **24Hours**

ルームサービス限定のおすすめワイン。24時間いつでもお楽しみいただけます。

シャンパン Champagne

| | | | |
|---|-----------------------------|------------------------------------|---------|
| W17.モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル Moët & Chandon Brut Impérial | Half ¥13,000 / Full ¥19,000 | W19.テタンジェ ブリュット レゼルヴ Taittinger | ¥24,000 |
| W18.ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット Veuve Clicquot Yellow Label Brut | Half ¥15,000 / Full ¥22,000 | W5.ドン ペリニヨン Don Pérignon | ¥72,000 |

白ワイン White Wine

| | | | |
|--|-----------------------------|---|-------------|
| W21.プイイフュメ Pouilly Fumé | ¥15,500 | W23.サンセール コント ラフォン Sancerre Comte Lafond | Half ¥9,000 |
| W22.シャブリ プルミエ クリュ Chablis Premier Cru | Half ¥12,000 / Full ¥19,000 | | |

赤ワイン Red Wine

| | | | |
|---|---------|--|--------------|
| W24.キャンティ クラシコ Chianti Classico | ¥9,600 | W26.バローロ Barolo | ¥19,500 |
| W25.ベリンジャー ナイツ ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon | ¥20,000 | W27.ラ フィエフ ド ラグランジュ Les Fiefs de Lagrange | Half ¥10,500 |

お飲み物 BEVERAGE **24Hours**

ソフトドリンク Soft Drink

| | | | |
|------------------------------|--------|-------------------------------------|--------|
| コカコーラ Coca Cola | ¥1,360 | フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice | ¥1,900 |
| ジンジャーエール Ginger Ale | ¥1,360 | サンペレグリノ 500ml San Pellegrino | ¥1,410 |
| エビアン 750ml Evian | ¥1,540 | ペリエ 330ml Perrier | ¥1,360 |
| コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea | ¥1,630 | | |

ビール Beer

| | |
|--|--------|
| 国産ブランド 小瓶 Japanese Beer Small Bottle | ¥1,650 |
| インポートブランド 小瓶 Imported Brand Beer Small Bottle | ¥1,650 |

日本酒 Japanese Sake

| | | |
|---------------------|-----------|--------|
| 天狗舞 純米酒 TENGUMAI | 1合(180ml) | ¥1,850 |
| 忍者 無濾過生原酒 NINJYA | 1合(180ml) | ¥2,000 |