

Limited
Menu!
期間限定



Plum Mojito

梅モヒート

時間 [Time]: 24 hours ¥ 2,500

爽やかなミントと梅を組み合わせ、
さっぱりとしたカクテルに仕上げました。

※アルコール飲料

ミント、梅酒、杏のリキュール、ソーダ

Mint leaves, Plum wine, Apricot liqueur, Soda

※This drink contains alcohol.

- 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
鮨	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さま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 / ス克蘭ブルエッグ / 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 / 鱈の西京焼き

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 Spanish mackerel

Rice / Miso Soup / Japanese Pickles etc.

Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客さま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さま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コ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	W5.ドン ペリニヨン Don Pèrignon	¥72,000
W2.ペリエ ジュエ ブランド ブラン Perrier Jouet Blanc de Blancs	¥29,000		
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 シラズ Penfolds Max's Shiraz	¥12,000	W9.ヴォーヌ ロマネ Vonée Romane	¥37,000
--	---------	-----------------------------	---------

ハーフボトル Half Bottle Wine

W10.ムルソー クロ デ ペリエール (白) Meursault Clos de Perrieres (White)	¥30,500
--	---------

【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バ・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 Taittinger	¥24,000
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.プイィフュメ 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 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

コココーラ 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

17:30~23:00L.O.

ちょこっと、
小腹空いてませんか？

“CHOCOTTO” MEAL RECOMMENDATION

“Chocotta” means just a little bit.

Salad or Sandwich + Soup + Your Choice of Drink
サラダまたはサンドウィッチ+スープ+お好きなドリンク

¥2,800



MACARONI SALAD SET

マカロニサラダセット

SANDWICH SET

サンドウィッチセット

*Please choose from the three options
※3種からお選びいただきます

Salmon Avocado
サーモンアボカド

Cutlet
カツ

Clubhouse
アメリカンクラブハウス

DRINK

ドリンク

*Please select one option from the list below
※下記より1種お選びください

Coke / Coke Zero / Ginger Ale / Perrier / San Pellegrino
Juice (Fresh Orange / Apple / Grapefruit)

コーラ/ゼロコーラ/ジンジャーエール/ペリエ
サンペレグリーノ/ジュース(フレッシュオレンジ
アップル/グレープフルーツ)

+¥500

Small bottles of domestic beer / Glasses of wine
国産ビール小瓶/グラスワイン



Salmon Avocado
サーモンアボカド



Cutlet
カツ



Clubhouse
アメリカンクラブハウス



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 | ¥2,750 | 3. フライドポテト
Fried Potato | ¥1,430
(Half) ¥1,170 |
| 2. 3種類のグリルソーセージ
フライドポテト添え
Grilled Sausage | ¥3,030 | 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 | ¥2,150 | 7. パルメザンチーズのシーザーサラダ
Caesar's Salad | ¥2,310 |
| 6. ローストチキンとアボカドのサラダ
Chicken and Avocado Salad | ¥2,480 | 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 | ¥2,860 |
| ※ 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 | | 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 | ¥2,310 |
| ※ For No.5 and 6, please choose dressing from below.
A.Japanese / B.Italian / C.French | | | |

スープ Soup

- | | | | |
|---|--------|--------------------------------------|--------|
| 10. 本日のスープ
Soup of the Day | ¥1,320 | 12. オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup | ¥1,600 |
| 11. どうもろこしのポタージュスープ
Corn Potage Soup | ¥1,430 | | |

サンドウィッチ・ハンバーガー Sandwich & Hamburger

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 13. アメリカンクラブハウスサンドウィッチ
(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 | ¥3,030 | 17. 国産牛ビッグハンバーガー (170g)
Beef Big Hamburger with Fried Potato | ¥4,400 |
| 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 | ¥3,030 | 18. 国産牛ビッグチーズハンバーガー (170g)
Cheese Hamburger with Fried Potato | ¥4,620 |
| 15. ルーベンサンドウィッチ
(パストラミ・エメンタルチーズ・
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 | ¥3,030 | 19. 国産牛ビッグダブルハンバーガー (340g)
Double Beef Big Hamburger with Fried Potato | ¥5,670 |
| 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 | ¥3,030 | | |

食材によるアレルギーのあるお客さま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・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・ペペロンチーノ Spaghetti Peperoncino with Seafood	¥3,190	31. ビーフカレー 温野菜添え 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. 海老のグリル トマトソース Grilled Prawns with Tomato Sauce	¥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さま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ピネガーで味付け

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さま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

- ★タルトシトロン レモンクリームとメレンゲの季節のタルト
Lemon Cream Tart
- ★マンゴーロール 芳醇な香りと濃厚な甘さのマンゴーをふんだんに使用したロールケーキ
Swiss roll with Mango

[定番のおすすめ] Standard cake

- ★シューパリジャン バニラビ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
- ★シャルロットフリュイ フレッシュフルーツとバニラのババロア
Vanilla Bavarian cream with Fresh Fruits

ドリンクセット ¥2,200

下記より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さま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.

和食 JAPANESE 11:30~14:00 / 17:00~21:00

- 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 「水無月御膳」 Seasonal Japanese-style Set Menu ¥5,500 (11:30~21:00)

先付け

マグロとめかぶのネバネバ和え

冬瓜煮 蟹餡

季節の天麩羅 キス オクラ ヤングコーン しし唐

昆布締めしたスズキのせいろ蒸し

温かいロース肉のしゃぶしゃぶサラダ

新生姜と鶏肉の炊き込みご飯

赤出汁/香の物/甘味

Appetizer

Marinated Maguro Tuna and Pickled Seaweed

Simmered Winter Melon with Crab in starchy Sauce

Seasonal Tempura: Garfish, Okra, Baby Corn and Shishito Pepper

Sea Bass wrapped in Kelp Steamed in a Bamboo Steamer

Lightly simmered Beef Loin Salad

Hot Pot Cooked Japanese Spring Ginger and Chicken Rice

Miso Soup/Japanese Pickles/Assorted Desserts

食材によるアレルギーのあるお客さま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.



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

鮪 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. 巻物3種盛り合わせ ¥7,590
とろたく、鉄火、かっぱ
Assorted 3 kinds Rolled Sushi
Red Tuna, Cucumber, Red Tuna and Pickled Vegetables
- S5. カルフォルニアロール 一貫風 ¥3,795
California Roll By Ikkan

一品料理 A LA CARTE

- S6. 刺身3種盛り合わせ (鮪 他) ¥6,958
Assorted 3 kinds of Sashimi
- S7. 刺身5種盛り合わせ (鮪・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さま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) ¥3,542
Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce
- C3. 自家製チャーシュー ¥3,542
Homemade Roasted Pork Fillet
- C4. あわびの醤油煮込み ¥7,590
Braised Abalone with Soy Sauce Gravy
- C5. ふかひれの姿煮 時価
Braised Whole Superior Shark Fin with Gravy Please ask our staff
- C6. 蟹の卵入りふかひれスープ ¥3,289
Braised Shark Fin with Crab Egg
- C7. 野菜スープ ¥1,518
Vegetables Soup
- C8. 胡椒入り酸味スープ ¥1,518
Hot & Sour Soup
- C9. 野菜の塩炒め ¥3,921
Stir-fried Vegetables (Salt)
- 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 ¥1,645
Spring Roll 3 pieces
- C14. ザーサイ ¥633
Chinese Pickles
- C15. アンニンドーフ ¥633
Almond Pudding
- C16. マンゴプリン ¥633
Mango Pudding

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さま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 Mixed green salad	¥2,150	N8. パニーニ (生ハム・ブリー・トマト・トリュフソース) Panini (Serrano ham, Brie, Tomato, Truffle sauce)	¥3,030
※ 下記より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 Caesar's Salad	¥2,310	N9. ビッグハンバーガー Beef big hamburger	¥4,400
N3. チーズの盛り合わせ Assorted cheese	¥3,300	N10. 稲庭風うどんセット (うどん・焼きおにぎり・香の物) Inaniwa style udon set (Udon, onigiri, Japanese pickles)	¥3,180
N4. オリーブとピクルス Olive & pickles	¥1,300	N11. 焼きおにぎり茶漬けセット Ochazuke set	¥2,770
N5. ミックスナッツ Mixed nuts	¥1,490	N12. アイス (バニラ または 抹茶) Ice cream (Vanilla or Matcha)	¥1,600
N6. フルーツの盛り合わせ Assorted Fruits	¥3,270	N13. ピザ・マルゲリータ Pizza Margherita	¥3,000

お飲み物 Beverage

コーヒー Coffee	¥1,630	カフェ オレ Café au lait	¥1,630
紅茶 Tea	¥1,630	ミルク (ホットまたはコールド) Milk (Hot or Cold)	¥1,090

食材によるアレルギーのあるお客さま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.プイィフュメ Pouilly Fumé ¥15,500	W23.サンセール コント ラフォン Half Sancerre Comte Lafond ¥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 Half Les Fiefs de Lagrange ¥10,500

お飲み物 BEVERAGE 24Hours

ソフトドリンク Soft Drink

コココーラ 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