- 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	3-5
コースメニュー	SET MENU	6
洋食	WESTERN	7-8
ヴィーガン	VEGAN	9
デザート	DESSERT	10
和食	JAPANESE	11
鮨	SUSHI	12
中華	CHINESE	13
ナイトスナック	NIGHT SNACK	14
24 時間メニュー	24Hours MENU	15-17

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 / 焼魚

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 Fish

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	¥1,090
アップルジュース	Apple juice	¥1,090
グレープフルーツジュース	Grapefruits juice	¥1,090
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　¥19,000
Perrier Jouet Grande Brut

W2.ペリエ ジュエ ブラン ド ブラン　¥29,000
Perrier Jouet Blanc de Blancs

W3.ルイナール ブラン ド ブラン　¥39,000
Ruinart Blanc de Blancs

W4.ドン ペリニヨン　¥108,000
Don Pèrignon

白ワイン　White Wine

W5.ルバイヤート 甲州 シュールリー　¥10,800
Rubaiyat Koshu Sur Lie

W6.リースリング　レ　ジャルダン　¥15,000
Riesling Les Jardins

赤ワイン　Red Wine

W7.ペンフォールズ　マックス　シラーズ　¥12,000
Penfolds Max's Shiraz

【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。

W9.あさつゆ　(白)　Half　¥18,000
Asatsuyu　(WHITE)

W10.結　(ロゼ)　Full　¥29,000
Yui (ROSE)

W11.紫鈴　(赤)　Full　¥51,000
Rindo　(RED)　Half　¥24,000

W12.明日香　(赤)　Full　¥63,000
Asuka　(RED)

【ROOM-SERVISE 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

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

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

W4.ドン ペリニヨン　¥108,000
Don Pèrignon

白ワイン　White Wine

W21.プイィフュメ
Pouilly Fumé　[France]　¥15,500

W22.シャブリ プルミエ クリュ
Half ¥14,000 / Full ¥25,000
Chablis Premier Cru　[France]

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

赤ワイン　Red Wine

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

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

W26.バローロ　¥19,500
Barolo [Italy]

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

お飲み物　BEVERAGE　24Hours

ビール　Beer

D1.国産ブランド　小瓶　¥1,650
Japanese Beer Small Bottle
アサヒ・サッポロ・サントリー・キリン
ASAHI/SAPPORO/SUNTORY/KIRIN

D2.インポートブランド　小瓶　¥1,650
Imported Brand Beer Small Bottle

日本酒　Japanese Sake

D3.天狗舞　純米酒　1合(180ml)　¥1,850
TENGUMAI

D4.忍者　無濾過生原酒　1合(180ml)　¥2,000
NINJYA

国産ウイスキー　Japanese Whisky

D5.サントリー 山崎　30ml　¥2,900
YAMAZAKI

D6.サントリー 白州　30ml　¥2,900
HAKUSHU

カクテル　Cocktail　¥1,880

D7.ジントニック
Gin & Tonic

D8.ラムコーク
Rum & Cola

D9.キール
Kir

D10.カンパリソーダ
Campari & Soda

D11.スプモーニ
Spumoni

D12.スクリュードライバー
Screwdriver

D13.モスコー・ミュール
Moscow Mule

D14.カシスソーダ
Cassis & Soda

D15.カシスオレンジ
Cassis & Orange

ソフトドリンク　Soft Drink

コカコーラ　¥1,360
Coca Cola

ジンジャーエール　¥1,360
Ginger Ale

エビアン　750ml　¥1,540
Evian

コーヒー または 紅茶　¥1,630
Coffee or Tea

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

サンペレグリノ　500ml　¥1,410
San Pellegrino

ペリエ　330ml　¥1,360
Perrier

17:30～23:00L.O.

ちょこっと、
小腹空いてませんか？

“CHOCOTTO” MEAL RECOMMENDATION

“Chocotto” 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





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

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

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
パンまたはライス付き / Bread or Rice

- 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　¥2,750
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　¥3,030

3. フライドポテト　¥1,430
Fried Potato　(Half) ¥1,170

4. チーズの盛り合わせ　¥3,300
Assorted Cheese

サラダ　Salad

5. ミックスグリーンサラダ　¥2,150
Mixed Green Salad

6. ローストチキンとアボカドのサラダ　¥2,480
Chicken and Avocado Salad

※ 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

7. パルメザンチーズのシーザーサラダ　¥2,310
Caesar's 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　¥2,860
Chicken Breast and Avocado Salad with Olive Oil & Balsamic

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　¥2,310
Assorted Steamed Vegetables with Olive Oil & Balsamic

スープ　Soup

10. 本日のスープ　¥1,320
Soup of the Day

11. とうもろこしのポタージュスープ　¥1,430
Corn Potage Soup

12. オニオングラタンスープ　¥1,600
Onion Gratin Soup

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　¥3,030
(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

14. クロックムッシュ　¥3,030
(グリュイエールチーズ・ハム)
Croque Monsieur with Fried Potato
Gruyere Cheese and Ham

15. ルーベンサンドウィッチ　¥3,030
(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

16. パニーニ　¥3,030
(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

17. 国産牛ビッグハンバーガー（170ｇ）　¥4,400
Beef Big Hamburger with Fried Potato

18. 国産牛ビッグチーズハンバーガー（170ｇ）¥4,620
Cheese Hamburger with Fried Potato

19. 国産牛ビッグダブルハンバーガー（340ｇ）¥5,670
Double Beef Big Hamburger with Fried Potato

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ーボロネーズ　¥3,190
Spaghetti Bolognese

26. シーフードとオリーブ・アンチョビの　¥3,190
スパゲッティーペペロンチーノ
Spaghetti Peperoncino with Seafood

27. 蟹のクリームスパゲッティー　¥3,190
Crabmeat Cream Sauce Spaghetti

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　¥3,520
Caponata and Bacon Spaghetti with Truffle-flavored Almond

29. 蟹と茸のピラフ　¥3,300
Crabmeat Pilaf with Mushrooms

30. 特選かるめら黒印度カレー　¥3,960
Special Black Indian Curry

31. ビーフカレー　温野菜添え　¥3,030
Stewed Beef Curry with Vegetables

32. 小海老のビスクカレー　¥3,410
Shrimp Bisque Curry

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　¥3,410
Beef Stroganoff with Butter Rice

34. ピザ･マルゲリータ　¥3,000
Pizza Margherita

メインディッシュ　Main Dish

35. 本日魚のグリル　¥3,300
Grilled Fish

36. 本日魚のスチーム　¥3,300
Steamed Fish

37. アクアパッツア（魚介のスープ仕立て）　¥3,300
Acqua Pazza

38. 海老のグリル　トマトソース　¥3,630
Grilled Prawns

39. 海老フライ　レムラードソース添え　¥3,580
Fried Prawns

40. 松阪ポークのグリル（300g）　¥3,630
Grilled “MATSUZAKA” Pork

41. ライス または パン　¥390
Rice or Bread

42.フルーツの盛り合わせ　¥3,270
Assorted Fruits　(Half) ¥2,310

43. 国産牛肉ハンバーグステーキ（170g）　¥4,290
フライドポテト添え
Hamburg Steak（170ｇ）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

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　¥4,510
Cheese Hamburg Steak（170ｇ）
with Demi glace sauce and Fried Potato

45. 国産牛サーロインステーキ(150g)
フライドポテト添え　¥6,380
Sirloin Steak (150ｇ) with Fried Potato

46. 国産牛サーロインステーキ(250g)
フライドポテト添え　¥8,580
Sirloin Steak (250ｇ) with Fried Potato

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　¥14,300
Japanese Wagyu Beef Steak (200g) with Fried Potato

※ 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

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

★タルトポワール　洋梨の白ワインコンポートとキャラメルクリームのタルト
Tart of Pear

［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 / 17:30～21:00

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

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.

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

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. 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 3kinds of Sashimi

S7. 刺身５種盛り合わせ（鮪・ウニ・季節の白身 他）　¥14,548
Assorted 5kinds 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.

中華料理　「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）　¥4,900
Assorted Cold Cuts Chicken, Jellyfish and Preserved Eggs

C2. 棒棒鶏（バンバンジー）　¥3,500
Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce

C3. 自家製チャーシュー　¥3,800
Homemade Roasted Pork Fillet

C4. あわびの醤油煮込み　¥8,500
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　¥3,900
Braised Shark Fin with Crab Egg

C7. 野菜スープ　¥1,700
Vegetables Soup

C8. 胡椒入り酸味スープ　¥2,000
Hot ＆ Sour Soup

C9. 野菜の塩炒め　¥3,800
Stir-fried Vegetables（Salt）

C10. チンジャオロース あんかけ焼きそば　¥2,800
Fried Noodles with Minced Beef and Green Pepper

C11. 海の幸入り焼きそば　¥2,800
Fried Noodles with Seafood

C12. 五目チャーハン　¥2,300
Fried Rice with Assorted Meats Served with Chinese Clear Soup

C13. 春巻き３本　¥1,700
Spring Roll 3 pieces

C14. ザーサイ　¥700
Chinese Pickles

C15. アンニンドーフ　¥700
Almond Pudding

C16. マンゴプリン　¥900
Mango Pudding

陳御膳 szechwan restaurant CHEN set　各¥4,900

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　¥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
Caesar's Salad　¥2,310

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

N7. 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)

N8. ビッグハンバーガー　¥4,400
Beef big hamburger

N9. 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)

N10. 焼きおにぎり茶漬けセット　¥2,770
Ochazuke set

N11. アイス（バニラ または 抹茶）¥1,600
Ice cream (Vanilla or Matcha)

N12. ピザ・マルゲリータ　¥3,000
Pizza Margherita

お飲み物　Beverage

コーヒー　¥1,630
Coffee

紅茶　¥1,630
Tea

カフェ オ レ　¥1,630
Café au lait

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-SERVISE 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

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

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

W4.ドン ペリニヨン　¥108,000
Don Pèrignon

白ワイン　White Wine

W21.プイィフュメ
Pouilly Fumé　[France]　¥15,500

W22.シャブリ プルミエ クリュ
Half ¥14,000 / Full ¥25,000
Chablis Premier Cru　[France]

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

赤ワイン　Red Wine

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

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

W26.バローロ　¥19,500
Barolo [Italy]

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

お飲み物　BEVERAGE　24Hours

ビール　Beer

D1.国産ブランド　小瓶　¥1,650
Japanese Beer Small Bottle
アサヒ・サッポロ・サントリー・キリン
ASAHI/SAPPORO/SUNTORY/KIRIN

D2.インポートブランド　小瓶　¥1,650
Imported Brand Beer Small Bottle

日本酒　Japanese Sake

D3.天狗舞　純米酒　1合(180ml)　¥1,850
TENGUMAI

D4.忍者　無濾過生原酒　1合(180ml)　¥2,000
NINJYA

国産ウイスキー　Japanese Whisky

D5.サントリー 山崎　30ml　¥2,900
YAMAZAKI

D6.サントリー 白州　30ml　¥2,900
HAKUSHU

カクテル　Cocktail　¥1,880

D7.ジントニック
Gin & Tonic

D8.ラムコーク
Rum & Cola

D9.キール
Kir

D10.カンパリソーダ
Campari & Soda

D11.スプモーニ
Spumoni

D12.スクリュードライバー
Screwdriver

D13.モスコー・ミュール
Moscow Mule

D14.カシスソーダ
Cassis & Soda

D15.カシスオレンジ
Cassis & Orange

ソフトドリンク　Soft Drink

コカコーラ　¥1,360
Coca Cola

ジンジャーエール　¥1,360
Ginger Ale

エビアン　750ml　¥1,540
Evian

コーヒー または 紅茶　¥1,630
Coffee or Tea

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

サンペレグリノ　500ml　¥1,410
San Pellegrino

ペリエ　330ml　¥1,360
Perrier