

インルーム ダイニング メニュー

In-Room Dining Menu

ALL DAY MENU 11:00-22:00

Appetizer & Soup

| | |
|---|--------|
| オリーブのマリネと野菜のピクルス Marinated Olives and Pickled Vegetables | ¥1,200 |
| シーザーサラダ Caesar Salad | ¥2,400 |
| スモークサーモン Smoked Salmon | ¥3,400 |
| コーンスープ Corn Potage | ¥1,600 |
| 熟成チーズ盛り合わせ Assorted Cheeses | ¥3,400 |

Main Dish & Pasta

| | |
|--|---------|
| サーモンムニエル 焦がしバターソース Salmon Meuniere with Burnt Butter Sauce | ¥3,800 |
| 若鶏のロースト 香草とガーリック風味 Roast Chicken with Herb and Garlic | ¥3,800 |
| 国産牛ステーキ(200g) 和風ソース添え Beef Steak (200g) with Photherb Soy Sauce | ¥12,000 |
| 牛すきうどん UDON Noodles with Beef SUKIYAKI | ¥3,200 |
| ペンネ アラビアータ Penne all'Arrabbiata | ¥2,200 |

Specialties

| | |
|--|--------|
| ポークカツサンドウィッチ Poak Cutlet Sandwich | ¥2,800 |
| クラブハウスサンドウィッチ Clubhouse Sandwich | ¥2,800 |
| 国産牛のハンバーガー フレンチフライ添え Beef Hamburger with French Fries | ¥3,500 |
| ホテル特製牛タンカレー ポーチドエッグ添え Beef Tongue Curry with Poached Egg and Vegetables | ¥3,200 |
| 国産牛(100g)のステーキ重 味噌汁、香の物付き Sliced Steak (100g) with Rice, Served with MISO Soup and Japanese Pickles | ¥6,800 |
| うな重 お吸い物、香の物付き Rice Bowl Topped with Grilled Eel, Served with Clear Soup and Japanese Pickles | ¥6,400 |

Dessert

| | |
|--|--------|
| フレッシュフルーツ盛り合わせ Assorted Fresh Fruit | ¥4,200 |
| アイスクリーム ヴァニラ・抹茶 または 本日のアイスクリー Ice Cream (Vanilla , Matcha or Ice Cream of The Day) | ¥1,200 |
| 厚焼きパンケーキ フルーツとアイスクリーム添え Pancake with Fruit and Vanilla Ice Cream | ¥2,000 |

DINNER MENU 17:30-21:30

Japanese Dishes

| | |
|--|--------|
| 漬け鮪といくら重 味噌汁、香の物付き Rice Topped Marinated Minced Tuna and Salmon Roe, Served with MISO Soup and Japanese Pickles | ¥5,000 |
| ばらちらしセット 味噌汁、香の物付き CHIRASHI - SUSHI, Served with MISO Soup and Japanese Pickles | ¥4,500 |
| 手毬寿司セット 味噌汁、香の物付き Chef's Special SUSHI Balls, Served with MISO Soup and Japanese Pickles | ¥4,000 |

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。/ Prices are inclusive of service charge and tax.
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。/ For menu ingredients queries: please ask your server.
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。
Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

BREAKFAST SET MENU 7:00-11:00

コンチネンタルブレックファースト

¥4,000

Continental Breakfast

ジュース(いずれかお選びください) オレンジ、パイナップル、アップルまたはトマト
Your choice of Chilled Fruit Juice: Orange , Pineapple , Apple or Tomato

季節のサラダ
Seasonal Vegetable Salad

ヨーグルト または シリアル
ヨーグルト(プレーンまたは低脂肪)
シリアル ミルク添え(いずれかお選びください) コーンフレーク、フルーツグラノーラ、オールブランまたはチョコレートシリアル
Your choice of Yogurt or Cereal .
Yogurt: Plain or Low-Fat
Cereal with Milk: Cornflakes, Fruit Granola, All-Bran or Chocolate Cereal

ホームメイドベーカリー(いずれかお選びください) デニッシュ盛り合わせまたはトースト盛り合わせ
Your choice of Mixed Danish pastries or Mixed Toasts.

お飲み物(いずれかお選びください) コーヒーまたは紅茶
Your choice of Drinks: Coffee or Tea

アメリカンブレックファースト(コンチネンタルブレックファースト & 卵料理)

¥5,500

American Breakfast (Continental Breakfast and Egg Dishes)

本日のスープと卵料理(温野菜添え) ハム、ベーコン またはソーセージをお選びください
調理法をお選びください スクラムブル、プレーンオムレツ、フライド、ポーチまたはボイル
Seasonal Vegetable Soup and Egg Dishes with Sautéed Vegetables
Your choice of Egg Dishes: Scrambled , Plain Omelet , Fried , Poached or Boiled
Side: Ham , Bacon or Sausage

和朝食

¥5,500

Japanese Breakfast Set

小鉢、焼き魚、卵料理、煮物、香の物、ご飯、みそ汁、フルーツ、日本茶
Appetizers, Grilled Fish, Egg Dish, Simmered Dish, Japanese Pickles, Steamed Rice, Miso Soup, Cut Fruit and Green Tea

DRINK MENU 7:00-22:00

| | | | |
|--|--------|---|--------|
| コーヒー ホット・アイス(いずれかをお選びください) Coffee (Hot or Iced) | ¥1,200 | 国産ビール Domestic Beer | ¥1,300 |
| カフェインレスコーヒー Decaffeinated coffee | ¥1,200 | ハウスワイン(グラス) 赤または白 House Wine by the Glass (Red or White) | ¥1,300 |
| エスプレッソ Espresso | ¥1,200 | ウイスキー 竹鶴ピュアモルト(45ml) Whiskey NIKKA Taketsuru (45ml) | ¥1,300 |
| 紅茶 ダージリンまたはアールグレイ Tea (Darjeeling or Earl Grey) | ¥1,300 | 焼酎(麦)(45ml) Shochu (Wheat) (45ml) | ¥1,100 |
| モロカンミントティー Moroccan Mint Tea | ¥1,300 | 日本酒(180ml) 純米吟醸 瑞兆 Japanese Sake (180ml) Junmai Ginjo Zuicho | ¥1,500 |
| カモミールティー Chamomile Tea | ¥1,300 | 梅酒(45ml) Aged Plum Wine | ¥1,200 |

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。/ Prices are inclusive of service charge and tax.
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。/ For menu ingredients queries: please ask your server.
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。
Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.