

ルームサービス特別メニュー

ご朝食

【アメリカンブレックファスト(7:00~11:00)】 5,000

下記の中から一品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、野菜
- 卵料理 : 目玉焼き、スクランブル、プレーンオムレツ
- 付け合わせ : ハム、ベーコン、ソーセージ
- パン : トースト または
ブレックファストロール(クロワッサン・ブリオッシュ・クランベリー)
- お飲み物 : コーヒー または 紅茶

【コンチネンタルブレックファスト(7:00~11:00)】 3,300

下記の中から一品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、野菜
- パン : トースト または
ブレックファストロール(クロワッサン・ブリオッシュ・クランベリー)
- お飲み物 : コーヒー または 紅茶

【大阪 なた万 和朝食(7:00~9:30)】 5,000

ご飯 または お粥をお選び頂けます。

(内容 : 小鉢・煮物・焼物・海苔・漬物・味噌汁)

ご昼食 / ご夕食 (11:00~21:30)

前菜・サラダ・スープ

- オシェトラキャビア(18g) 4種のコンディメント ¥16,700
- チーズの盛り合わせ バケット添え(17:00~21:30) 4,400
- スモークサーモンとポテトサラダの取り合わせ 2,600
- コブサラダ 2,400
- シーザーサラダ 1,650
- グリーンサラダ 1,200
- クリームコーンスープ 1,200
- オニオンスープ チーズクルトン添え 1,750
- コンソメスープ 1,600
- 本日のおすすめスープ 1,400

サンドイッチ

アメリカンクラブハウスサンドイッチ	2,900
ミックスサンドイッチ	2,400

カレー・パスタ

ビーフカレー	2,900
彩り野菜のカレー	2,850
オムライスとハッシュドビーフ	2,950
海の幸のスパゲッティ ベスカトーレ	2,800
ミートソーススパゲティ ボローニャ風	2,750

メインディッシュ(パンまたはライスをお選び下さい)

帝国ホテル発祥のシャリアピンステーキ	4,700
ハンバーグステーキ	3,300
国産牛ロインのグリル	6,000
オーストラリア産牛リブロースのグリル	4,150
淡路島産えびすもち豚ロースのグリル	3,700
骨付きハーフチキンのグリルレモン添え	4,950
骨付きラムグリル (2本)	4,800
国産牛のシチュー スーンドル添え	3,700
有頭海老のフライ タルタルソース レモン添え	3,500
本日のお魚料理	3,700

デザート・フルーツ

ケーキ各種(苺ショート・モンブラン)	1,150
カスタードプリン フルーツ添え	1,500
アイスクリーム各種(バニラ・抹茶・チョコレート・ストロベリー)	1,100
シャーベット各種(レモン・オレンジ)	1,100
カットフルーツ盛り合わせ	3,500

その他

きつねうどん	1,650
シェフのおすすめコース	7,100
(前菜・スープ・メインのお料理・パンまたはライス・デザート・コーヒーまたは紅茶)	
お子さまセット	2,950
(クリームコンスープ・メインディッシュ・アイスクリーム)	

各レストランからのお届け

中国料理 ジャスミンガーデン 11:30~14:30/17:30~20:30

前菜三種盛り合わせ	4,400
ふかひれスープ醤油仕立て	5,000
牛肉とピーマンの細切り炒め	5,000
大海老のチリソース煮	5,700
マーボー豆腐	4,100
海老蒸し餃子(1個)	650
春巻き(1本)	650
シュウマイ(1個)	650
五目焼きそば	2,500
五目チャーハン	2,100
フルーツ入り杏仁豆腐	1,750
メロン入りタピオカココナッツミルク	1,750
マンゴープリン	1,750

日本料理 大阪 なだ万 11:30~14:00/17:30~20:30

松花堂弁当(お吸い物付き) 12,150

●季節により内容が変わるものがございます。

鮨 久兵衛 17:30~21:00

にぎり“織部”(しじみ汁付き) 11,380

[大とろ 中とろ 白身 いか 海老 うに 貝類 光物 穴子 玉子 鉄火巻]

にぎり“志野”(しじみ汁付き) 8,340

[とろ2貫 白身 いか 海老 貝類 光物 いくら 穴子 野菜巻]

生ちらし(刺身 ちらし飯 しじみ汁付き) 8,340

刺身盛り [とろ2切れ かんぱち いか 海老] 9,860

●上記4点は7月から9月の期間、提供出来かねます。

太巻き5切れ(きゅうり 玉子 穴子 海老 椎茸) 2,650

●季節により内容が変わるものがございます。

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

メニュー内容は食材の都合により急遽変更となる場合がありますので予めご了承ください。

お飲物

コカコーラ	1,100
ジンジャーエール	1,100
黒ウーロン茶	1,200
生搾りジュース (オレンジ グレープフルーツ)	1,750
ペリエ 330ml	1,200
エビアン 750ml	1,450
コーヒー	1,400
カフェインレスコーヒー	1,400
紅茶	1,400
ハーブティー (カモミール ペパーミント)	1,450
カフェ オレ	1,450
ジュース(オレンジ アップル マンゴー 白桃 クランベリー グレープフルーツ)	1,450

ビール

国産ビール小瓶・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,450
(アサヒスーパードライ サッポロ黒ラベル キリンラガー サントリープレミアムモルツ)

ノンアルコールビール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,200
(アサヒドライゼロ サントリーオールフリー)

スピリッツ・日本酒

いいちこ麦焼酎(大分) 900ml・・・・・・・・・・・・・・・・・・4,280

黒霧島芋焼酎(宮崎) 900ml・・・・・・・・・・・・・・・・・・4,550

一ノ蔵特別純米酒辛口(宮城) 300ml・・・・・・・・・・・・・・・・・・2,760

ソーダ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・620

シャンパン

ヴーヴクリコ ポンサルダン(シャンパーニュ) (Full Bottle) 22,800
(Half Bottle) 14,000

赤ワイン

ムートンカデ (フランスボルドー)(Full Bottle) 5,800
(Half Bottle) 3,650

サントネージュ山梨産マスカット・ベリーA 6,770

白ワイン

ムートンカデ (フランスボルドー) (Full Bottle) 5,800
(Half Bottle) 3,650

シャブリ グラン クリュ “ブランショ” 2019 (Full Bottle) 25,300

シャブリ プルミエ クリュ “フルショーム” 2017 (Half Bottle) 8,900

サントネージュ山梨産甲州 6,770

	Bottle	Glass
おすすめスパークリングワイン	11,000	2,000
おすすめ白ワイン	10,000	1,900
おすすめ赤ワイン	10,000	1,900