

ルームサービスメニューのご案内

IN ROOM DINING

- | | | |
|---|--|--|
| 1. おすすめメニュー／照り焼きステーキセット
TERIYAKI STEAK SET | 10. オードブル・サラダ
APPETIZERS AND SALADS | 20. シャンパン
スパークリングワイン
CHAMPAGNES and SPARKLING WINE |
| 2. おすすめメニュー／WAGYU フィレスステーキ
WAGYU Filet Steak | 11. スープ
SOUP | 21. 白ワイン
WHITE WINE |
| 3. おすすめメニュー／だし茶漬け
OCHAZUKE 〈 RICE SOUP 〉 | 12. メインディッシュ
MAIN DISHES | 22. 赤ワイン
RED WINE |
| 4. おすすめメニュー／特別セット
SPECIAL SET MENU | 13. サンドイッチ
SANDWICHES | 23. お飲み物
BEVERAGES |
| 5. ご朝食
BREAKFAST | 14. ヴィーガン
VEGAN | 24. お飲み物
BEVERAGES |
| 6. ご朝食
BREAKFAST | 15. ヴィーガン
VEGAN | 25. お飲み物・氷
BEVERAGES and
ICE CUBES |
| 7. ご朝食
BREAKFAST | 16. 和食
JAPANESE DISHES | |
| 8. ご朝食
BREAKFAST | 17. 和食
JAPANESE DISHES | |
| 9. ご朝食
BREAKFAST | 18. 寿司
SUSHI | |
| | 19. デザート
DESSERTS | |

ご注文は、ルームサービス(ダイヤル 2)へお電話ください。
ROOM SERVICE (Dial 2)

ルームサービスの人気メニューが5年ぶりに復活！！
お得なセットでご用意させていただきます。

The popular room service menu is back after 5 years !!
We are offering it as a great value set.

リブアイステーキ 照り焼きソース
Ribeye Steak with Teriyaki Sauce

スモールサラダ
Small Salad

パン または ご飯
Rolls or Steamed Rice

¥6,500-

※2024年12月20日(金)～2025年1月5日(日)は
販売期間外とさせていただきます。

※It will not be available from Friday, December 20, 2024,
to Sunday, January 5, 2025.

ご注文は、ルームサービス（ダイヤル2）へお電話下さい。
Order BY PHONE (DIAL2) .

※価格はいずれもサービス料・消費税込。

All prices include service charge and consumption tax.

※品切れとなる場合がございますので予めご了承ください。

We apologize should we be sold out.

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

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Teriyaki Steak Set

11 : 30 a.m. ～ 10 : 00 p.m. (L.O.)



WAGYU FESTIVAL!!

WAGYU Fillet Steak 120g (Sauce:MaderaSauce/LemonButter/PONZU)

WAGYUフィレステーキ 120g

(ソース: マデラソース/レモンバター/ポン酢)

Please choose 1 sauce from the above.

ソースをいずれかよりお選びください。

11: 30a.m. ~ 10:00p.m. (L.O.)

Order BY PHONE (DIAL2)

ご注文は、ルームサービス (ダイヤル2) へお電話ください。



¥20,000 (サービス料・消費税込)
(including service charge & tax.)

For more information about other restaurants
where you can eat WAGYU
in the hotel...

館内レストラン、バーラウンジにて
WAGYU FESTIVAL開催中です。
詳細はこちら よりご覧ください。



※We apologize should we be sold out. 品切れとなる場合がございますので予めご了承ください。

※Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions. 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。

だし茶漬け

Ochazuke 〈 Rice Soup 〉

たらこ 鮭 梅 より
お好きな具材をお選びいただけます。

You can choose
Cod Roe, Salmon, or Pickled Plum.

¥ 3,200-

11 : 30 a.m. ~ 12 : 00 a.m. (L.O.)
(Midnight)

*価格はいずれもサービス料・消費税込。

All prices include service charge and consumption tax.

*品切れとなる場合がございますので予めご了承ください。

We apologize should we be sold out.

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

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

ご注文は、ルームサービス（ダイヤル2）へお電話下さい。

Order BY PHONE (DIAL2) .

特別セット SPECIAL SET MENU

* 食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係りにお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

Room Service

特別価格 Special offer 11:30a.m.~10:00p.m.(L.O.)

ルームサービスの人気メニューをセットとして特別価格でお召し上がりいただけます。

シーザーサラダ

Caesar Salad

ハンバーグステーキ または
海老フライ タルタルソース

Beef Hamburger Steak or
Fried Prawns with Tartar Sauce

パン または ご飯

Rolls or Steamed Rice

苺のショートケーキ

Strawberry Sponge Cake

お飲み物 下記より1杯お選びください。
(グラスワイン・ジュース・コーヒー・紅茶)

Your choice of drink :
(Glass of Wine / Juice / Coffee / Tea)

¥10,000-

サービス料・消費税込

Price is include service charge and consumption tax.

* 品切れとなる場合がございますので予めご了承ください。
We apologize should we be sold out.

ご朝食
BREAKFAST

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

6:00~11:30

アメリカンブレックファスト

※各項目より一つ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 / アップル
パイナップル / トマト / ベジタブル

または

ヨーグルト はちみつ添え

目玉焼き / スクランブル / プレーンオムレツ
ゆで卵 / ポーチドエッグ

ハム /ソーセージ / ベーコン

ブレックファストロール / トースト

コーヒー / 紅茶

¥6,000

THE AMERICAN BREAKFAST

* Your choice of :

Juice :

Orange / Grapefruit / Apple
Pineapple / Tomato / Vegetable

or

Yoghurt with Honey

Two Eggs : Fried/Scrambled/Plain Omelet
Boiled/Poached

Ham / Sausage / Bacon

Breakfast Rolls / Toast

Coffee / Tea

¥6,000

価格はいずれもサービス料・消費税込。
All prices include service charge and consumption tax.

ご朝食
BREAKFAST

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

7:15~10:00

和朝食

ご飯 または お粥
小鉢盛り 焼魚 煮物 焼海苔
サラダ 味噌汁

¥6,000

THE JAPANESE BREAKFAST

Rice or Rice Porridge
Appetizer, Grilled Fish, Simmered Dish,
Nori Seaweed, Salad, Miso Soup

¥6,000

価格はいずれもサービス料・消費税込。
All prices include service charge and consumption tax.

ご朝食 BREAKFAST

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

6:00~11:30

【ジュース、スムージー／JUICES AND SMOOTHIE】

フレッシュジュース オレンジ または グレープフルーツ	¥ 2,000	Fresh Squeezed Juice Orange or Grapefruit
フレッシュグリーンベジタブルジュース	¥ 2,000	Fresh Green Vegetable Juice
ジュース アップル、トマト、パイナップル、ベジタブル または グアバ	¥ 1,200	JUICE Apple, Tomato, Pineapple, Vegetable or Guava
豆乳ときな粉のバナナスムージー	¥ 2,400	Banana Smoothie with Soy Milk and Kinako Soy Powder

【飲み物／BEVERAGES】

コーヒー / 紅茶	¥ 2,000	Coffee / Tea
牛乳 / 無脂肪牛乳	¥ 1,100	Milk / Non-Fat Milk

【フレッシュフルーツ、ヨーグルト／FRESH FRUIT AND YOGHURT】

スライスバナナクリーム添え	¥ 1,300	Sliced Bananas with Cream
ハーフグレープフルーツ	¥ 1,450	Half Grapefruit
パパイア	¥ 2,200	Papaya
パイナップル	¥ 1,550	Pineapple
プレーンヨーグルト 蜂蜜添え	¥ 1,400	Yoghurt with Honey
無脂肪ヨーグルト 蜂蜜添え	¥ 1,400	Non Fat Yoghurt with Honey
ヨーグルトフレッシュフルーツ添え	¥ 2,250	Yoghurt with Seasonal Fruits

ご朝食 BREAKFAST

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

6:00~11:30

【シリアル／CEREALS】

シリアル
オートミール、コーンフレーク、
オールブラン、ミューズリー または グラノラ
(付け合せ：牛乳 または 豆乳)

¥ 1,250

CEREALS
Oatmeal, Corn Flakes,
All Bran, Muesli or Granola
(with Milk or Soy Milk)

お好みのシリアルにバナナ添え
オートミール、コーンフレーク、
オールブラン、ミューズリー または グラノラ
(付け合せ：牛乳 または 豆乳)

¥ 2,000

Your Choice of Cereal with Sliced Banana
Oatmeal, Corn Flakes,
All Bran, Muesli or Granola
(with Milk or Soy Milk)

【卵料理／EGGS】

卵料理 (各2個)
目玉焼き、スクランブル、ポーチ、ゆで卵

¥ 1,600

Two Eggs
Fried, Scrambled, Poached, Boiled

プレーンオムレツ

¥ 1,600

Plain Omelet

オムレツ各種
マッシュルーム、チーズ、ハム、スパニッシュ

¥ 1,900

Omelets
Mushroom, Cheese, Ham, Spanish

ハム、ベーコンまたはソーセージ

¥ 1,600

Ham, Bacon or Sausage

ご朝食 BREAKFAST

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

6:00~11:30



【パンケーキ、フレンチトースト／ PANCAKES AND FRENCH TOAST】

(メープルシロップ、蜂蜜添え／with Maple Syrup, Honey)

パンケーキ (ホイップバター添え)	¥ 2,500	Pancakes
フレンチトースト	¥ 2,500	French Toast

【トースト、ブレッド／ FROM OUR BAKERY】

イングリッシュマフィン (2個)	¥ 1,550	English Muffins (2pieces)
ミニデニッシュペストリー (5個)	¥ 1,550	Danish Pastries (5pieces)
ブレックファストロール (3個) (クロワッサン、パンオショコラ、シリアルロール)	¥ 1,550	Breakfast Rolls (3pieces) (Croissant, Chocolatine, Cereal Roll)
トースト各種 (各2枚) ホワイト、ライ、ホールウィート、レーズン	¥ 1,300	Toast (2pieces) White, Rye, Whole Wheat, Raisin
ベーカリーバスケット (8個) (デニッシュペストリー、クロワッサン、パンオショコラ、シリアルロール)	¥ 2,900	Bakery Basket (8pieces) (Danish Pastries, Croissant, Chocolatine, Cereal Roll)

【サラダ／SALAD】

モーニングサラダ (ドレッシング：フレンチ、サウザンアイランド、和風)	¥ 2,550	Morning Salad (Dressing : French, Thousand Island, Japanese)
--	---------	---

価格はいずれもサービス料・消費税込。
All prices include service charge and consumption tax.

オードブル・サラダ APPETIZERS AND SALADS

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

11:30~22:00

★ : ~24 : 00



★ コブサラダ (チキン・アボカド・チーズ・サラミ・エッグ) (ドレッシング : フレンチ／サウザンアイランド／和風)	¥ 3,600	Cobb salad (Chicken・Avocado・Cheese・Salami・Egg) (Dressing : French／Thousand Island／Japanese)
★ シーザーサラダ	¥ 3,350	Caesar Salad
★ ミックスサラダ (ドレッシング : フレンチ／サウザンアイランド／和風)	¥ 2,550	Mixed Salad (Dressing : French／Thousand Island／Japanese)
★ スモークサーモンとシーフードマリネの盛り合わせ	¥ 4,650	Smoked Salmon with Assorted Marinated Seafood
★ サラミとハムとチーズの盛り合わせ	¥ 4,900	Assorted Cold Cuts with Cheeses
★ 若鶏のから揚げ	¥ 3,800	Chicken Basket
エスカルゴ ガーリック風味 バゲット添え	¥ 3,800	Escargots in Garlic Butter with Baguette
オシエトラキャビア アンディブ添え(10g)	¥ 13,500	Caviar with endive(10g)

スープ SOUP

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

11:30~22:00

★ : ~24 : 00

★ コーンスープ	¥ 2,400	Cream of Corn Soup
帝国ホテル特製コンソメスープ	¥ 3,400	Consommé
オニオングラタンスープ (11月~2月のみのご提供)	¥ 3,400	Onion Gratin Soup (November through February)
季節の冷製スープ (7月~9月のみのご提供)	¥ 2,400	Cold Soup of the Season (July through September)

メインディッシュ MAIN DISHES

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

11:30~22:00

★ : ~24 : 00

グリルハーフチキン (約40分) (ソース : マデラソース/レモンバター/ポン酢)	¥ 5,000	Grilled Half Chicken (about 40minutes) (Sauce : Madera Sauce/Lemon Butter/PONZU)
ビーフシチュー ニードル添え (11月~2月のみのご提供)	¥ 6,200	Beef Stew with Noodles (November through February)
★ ハンバーグステーキ	¥ 5,200	Beef Hamburger Steak
★ ビーフカレー	¥ 4,650	Beef Curry with Steamed Rice
★ 野菜カレー	¥ 4,400	Vegetables Curry with Steamed Rice
オムライスとハッシュドビーフソース	¥ 5,000	Rice with Chicken under Omelet with Hashed Beef Sauce
★ スパゲティ ミートソース	¥ 4,100	Spaghetti with Meat Sauce
★ 海老フライ タルタルソース	¥ 5,500	Fried Prawns with Tartar Sauce
サーモン または 白身魚の温野菜添え (ソース : レモンバター/ポン酢)	¥ 5,500	Grilled Salmon or Grilled Seasonal Fish with Vegetables (Sauce : Lemon Butter/PONZU)
WAGYU フィレステーキ 120g (ソース : マデラソース/レモンバター/ポン酢)	¥ 20,000	WAGYU Fillet Steak 120g (Sauce : Madera Sauce/Lemon Butter/PONZU)
★ パン または ご飯	¥ 750	Rolls or Steamed Rice

サンドイッチ SANDWICHES

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

11:30~24:00

- | | | |
|---|---------|-----------------------------|
| ★ アメリカンクラブハウスサンドイッチ
* W・E Bread を使用しています | ¥ 3,800 | American Clubhouse Sandwich |
| <hr/> | | |
| ★ ハンバーガーサンドイッチ | ¥ 4,850 | Hamburger Sandwich |
| <hr/> | | |
| ★ ミックスサンドイッチ
* W・E Bread を使用しています | ¥ 3,800 | Assorted Sandwich |

* W・E Bread とは？

(White) (Ear)

杉本東京料理長を中心に、食におけるSDGs達成の取り組みの一つ
「食品ロス削減」の更なる推進を目指し開発いたしました。
従来の食パンに比べて低温でじっくり焼成し、耳までしっとりした食感が特徴です。

* What is W・E Bread ?

W・E Bread was developed by Executive Chef Sugimoto of the Imperial Hotel, Tokyo and his team with the aim of further promoting the reduction of food waste as one of the initiatives to achieve SDGs in the area of food.
Compared to conventional bread, W・E Bread is baked slowly at a lower temperature and is characterized by a moist texture that extends right up to the edge of the bread.





環境にも体にもやさしい
食の提供

Providing food that is friendly to
both the environment and the body

ルームサービスで
お楽しみいただける
ヴィーガンメニューを
ご用意しております。

We offer a vegetarian menu
available through
room service.



VEGAN MENU

詳細は次ページをご覧ください。

Please see the following
page for details.

11 : 30 - 24 : 00 L.O.

実際の商品は画像と異なる場合がございます。予めご了承ください。

Please note that the actual product may differ from the image.

<1> いろいろトマトのオリエンタルカレー

¥ 4,300-

東京料理長 杉本 雄監修の新メニュー。
数種類の国産ビーンズと香味野菜を使用し、
何種類もの香辛料で旨味と香りを加えたカレーです。
トマトの爽やかな旨味とココナッツミルクの優しいコクがよく合い、
辛さは控えめながら味わい深い仕上がりです。カレーには小麦粉を使用せず、
レンズ豆のピューレで作られており、グルテンフリーかつヴィーガン仕様のひと皿です。

<2> 大豆ミートのホットサンドイッチ

¥ 4,000-

動物性食材不使用のフォカッチャに大豆ミートと生野菜をはさんだ食べ応えのある一品。
ヴィーガンマヨネーズをぬったレタスとオープンで香り良く焼き上げた
大豆ミートのパテ、クミンが香るキャロットラペがよく合います。

<3> トマトとバジルのスパゲッティ ヴィーガンチーズとともに

¥ 3,900-

トマトをふんだんに使用したヴィーガンスパゲッティです。
仕上げにかけたのは、ココナッツオイルをベースにした
モッツァレラチーズとチェダーチーズ。
チーズのコクが爽やかな味わいのトマトが調和した一品。

<4> 具沢山ベジタブルスープ

¥ 2,250-

数種類の野菜でとったブイヨンに、フィジリ（らせん状のショートパスタ）、
ブロッコリー、トマト、ほうれん草、ミックスビーンズを入れた、
具沢山の滋味深いスープです。

<5> 季節の彩り温野菜 3 種のヴィーガンドレッシングとともに

¥ 2,800-

ヤングコーン、ブロッコリー、カリフラワー、人参など、
その時々季節の野菜を盛り込んだ 6 種の温野菜です。
ドレッシングは、フレンチドレッシング、ほうれん草ソース、
ヴィーガンサフランマヨネーズの 3 種類を一緒にご提供。ドレッシングで味の変化や、
料理の付け合わせとして野菜そのものの美味しさをお楽しみいただけます。

<6> 豆乳ときな粉のバナナスムージー

¥ 2,400-

(提供時間 6:00-22:00)

100%植物由来のヴィーガンスムージーです。
カリウムや食物繊維が含まれるバナナや、血行促進・抗酸化作用のあるビタミン E を多く
含む豆乳、たんぱく質が豊富なきな粉、ミネラル豊富なメープルシロップを組み合わせた
やさしい甘さの 1 杯です。

<1> Oriental Curry with Various Tomatoes

¥ 4,300-

A new menu supervised by Yu Sugimoto, head chef of Tokyo.
A curry made with several kinds of domestic beans and flavored vegetables,
and various spices to add flavor and aroma.
The refreshing umami of tomatoes and the gentle richness of coconut milk go well together,
and the spiciness is modest, but the taste is deep.
The curry is made with lentil puree instead of wheat flour, making it gluten-free and vegan.

<2> Hot Soy Meat Sandwiches

¥ 4,000-

A filling dish with soy meat and raw vegetables sandwiched between
focaccias made without using animal ingredients.
Vegan mayonnaise-coated lettuce, fragrant oven-baked soy meat patty,
and cumin-flavoured carrot rapees go well together.

<3> Tomato and Basil Spaghetti, with Vegan Cheese

¥ 3,900-

Vegan spaghetti with plenty of tomatoes.
Finished off with a coconut oil-based mozzarella and cheddar cheese.
A dish that harmonizes with his tomatoes, which have a refreshing taste of rich cheese.

<4> Vegetable Soup

¥ 2,250-

A bouillon made from several kinds of vegetables,
fusilli (short spiral pasta), broccoli, tomato, spinach,
and mixed beans are added to make this soup full of delicious ingredients.

<5> Boiled Seasonal Vegetable Salad, with Three Kinds of Vegan Dressing

¥ 2,800-

Six kinds of Boiled vegetables including young corn, broccoli, cauliflower, carrots, and other
seasonal vegetables. You can enjoy it with 3 types of dressing: French dressing, spinach sauce,
and vegan saffron mayonnaise.
You can enjoy the taste of the vegetables themselves
by changing the taste with the dressing or by using it as a side dish.

<6> Banana Smoothie with Soy Milk and Kinako Soy Powder

¥ 2,400-

(Available 6:00-22:00)

100% plant-derived vegetarian smoothie. Bananas containing potassium and dietary fiber,
soymilk rich in vitamin E, promote blood circulation and offer antioxidant properties; kinako
flour is rich in protein; a touch of gentle sweetness is provided by mineral-rich maple syrup.

和食 JAPANESE DISHES

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

19:00~24:00

★ 鴨肉うどん（合鴨使用）	¥ 3,500	Aigamo Duck Udon Noodles (Hot Japanese Noodles)
★ おにぎり3種（たらこ、鮭、梅） 味噌汁 香の物付	¥ 3,500	Rice Balls (3pieces) , Miso Soup with Japanese Pickles (Cod Roe, Salmon and Pickled Plum)
★ だし茶漬け（たらこ／鮭／梅）	¥ 3,200	Ochazuke 〈 Rice Soup 〉 (Toppings : Cod Roe, Salmon or Pickled Plum)

和食 JAPANESE DISHES

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

11 : 30 ~ 14 : 00 L.O. / 17 : 00 ~ 20 : 00 L.O.

水曜定休 / Closed on Wednesday

日本料理 東京 なだ万

Japanese Cuisine TOKYO NADAMAN

ひれかつ重 味噌汁付

¥ 4,800

A box of Deep-fried Pork Cutlet
with Rice and Miso soup

やきとり重 味噌汁付（約40分）

¥ 4,800

A box of Charcoal Grilled Chicken
with Rice and Miso soup (about 40 minutes)

焼肉重（国産牛）味噌汁付

肉100 g / Beef 100 g ¥ 7,800

Japanese beef Yakiniku-jyu with Miso soup

肉150 g / Beef 150 g ¥ 9,800

和牛すきやき（生卵・御飯・味噌汁付）

¥ 15,000

SUKIYAKI Used Japanese beef and vegetables
(with Raw egg, Rice, Miso soup)

11 : 30 ~ 14 : 30 L.O. / 17 : 00 ~ 20 : 00 L.O.

日曜定休 / Closed on Sunday

江戸前鮨 なか田

Sushi from NAKATA

にぎり寿司 赤出汁、香物付
(1 時間以内にお召し上がりください)

¥ 11,300

Assorted Nigiri Sushi with
Miso Soup and Japanese Pickles
(Kindly finish within an hour.)

ふきよせちらし 赤出汁、香物付
(1 時間以内にお召し上がりください)

¥ 9,400

Fukiyose-Chirashi (Kindly finish within an hour.)
(Rice Garnished with Fresh Fish and Vegetables, with
Miso Soup and Japanese Pickles)

ばらちらし 赤出汁、香物付

¥ 7,100

Bara-Chirashi
(Vinegared Rice Garnished with Fish and Vegetables,
with Miso Soup and Japanese Pickles)

デザート DESSERTS

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

Room Service

11:30~22:00

★ : ~24 : 00

チョコレートサンデー	¥ 2,400	Chocolate Sundae
★ カスタードプリン	¥ 2,100	Custard Pudding
★ アップルパイ 又は ブルーベリーパイ	¥ 2,200	Apple Pie or Blueberry Pie
★ ケーキ各種	¥ 2,000	Your choice of Pastry
★ アイスクリーム各種(バニラ／チョコレート／ストロベリー／抹茶)	¥ 1,750	Ice Cream (Vanilla／Chocolate／Strawberry／Green Tea)
★ シャーベット各種 (ラズベリー／レモン)	¥ 1,750	Sherbet (Raspberry／Lemon)
★ フルーツの盛り合わせ	¥ 4,750	Assorted Fruits

シャンパン
スパークリングワイン
CHAMPAGNES and
SPARKLING WINE

飲酒運転は法律で固く禁じられております。
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
お車を運転される方にはアルコール類はご提供できませんのでご了承ください。
We cannot serve alcoholic beverages to guests who will be driving.

Room Service

6:00~24:00

【辛口 (Dry) 】

ドゥッツ ブリュ クラシック

Full Bottle ￥ 19,800 Deutz Brut Classic

Glass ￥ 3,300

ランソン ブラックラベル ブリュ

Full Bottle ￥ 15,200 Lanson Black Label Brut

(1/2) ￥ 9,500

ドゥラモット ブリュ ブラン ドゥ ブラン

Full Bottle ￥ 26,700 Delamotte Brut Blanc de Blancs

ドン ペリニオン

Full Bottle ￥ 48,100 Dom Pérignon

【中甘口 (Semi-Sweet) 】

ヴーヴ クリコ ポンサルダン ドゥミ セック

Full Bottle ￥ 21,600 Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec

(1/2) ￥ 12,700

【辛口ロゼ (Dry Rose) 】

ビルカール サルモン ブリュ ロゼ

Full Bottle ￥ 30,600 Billecart Salmon Brut Rosé

フェラーリ ロゼ ブリュ (イタリア)

Full Bottle ￥ 14,000 Ferrari Rosé Brut

白ワイン WHITE WINE

飲酒運転は法律で固く禁じられております。
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
お車を運転される方にはアルコール類はご提供できませんのでご了承ください。
We cannot serve alcoholic beverages to guests who will be driving.

Room Service

6:00~24:00

【辛口 (Dry) 】

シャブリ ジャン コレ (フランス、ブルゴーニュ地方)	Full Bottle ￥ 15,300	Chablis Jean Collet
ブルミエ クリュ (フランス、ブルゴーニュ地方)	(1/2) ￥ 8,900	Chablis 1er Cru
シャサーニュ モンラッシェ (フランス、ブルゴーニュ地方)	Full Bottle ￥ 30,500	Chassagne Montrachet
モンタニ (フランス、ブルゴーニュ地方)	(1/2) ￥ 6,400	Montagny
ソアーヴェ クラッシコ (イタリア、ヴェネト州)	Full Bottle ￥ 7,600	Soave Classico
アルバリーニョ (スペイン、リアスバイシャス地方)	Full Bottle ￥ 8,500	Albariño
クラウドィ ベイ ソーヴィニヨン ブラン (ニュージーランド、マルボロ地区)	Full Bottle ￥ 11,500	Cloudy Bay Sauvignon Blanc

【薄甘口 (Sweet) 】

ピースポーター ゴールドトロプヒエン カビネット (ドイツ、モーゼル地方)	￥ 12,700	Piesporter Goldtröpfchen Kabinett
--	----------	-----------------------------------

赤ワイン RED WINE

飲酒運転は法律で固く禁じられております。
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
お車を運転される方にはアルコール類はご提供できませんのでご了承ください。
We cannot serve alcoholic beverages to guests who will be driving.

Room Service

6:00~24:00

【フルボディ (Full Body Type) 】

シャトーラグランジュ (フランス、ボルドー地方)	Full Bottle ￥ 31,700	Château Lagrange
ケンダル・ジャクソン リザーヴ カベルネ・ソーヴィニオン (アメリカ、カリフォルニア州)	Full Bottle ￥ 13,500	KENDALL-JACKSON RESERVE CABERNET SAUVIGNON

【ミディアムボディ (Medium Body Type) 】

ニールソン サンタバーバラ ピノノワール (アメリカ、カリフォルニア州)	Full Bottle ￥ 14,000	NIELSON Santa Barbara Pinot Noir
ボージュ (フランス、ブルゴーニュ地方)	Full Bottle ￥ 17,500	Beaune
ジュヴレ・シャンベルタン (フランス、ブルゴーニュ地方)	(1/2) ￥ 15,200	Gevrey Chambertin
オー・メドック (フランス、ボルドー地方)	(1/2) ￥ 6,500	Haut Médoc
キアンティ クラシコ (イタリア、トスカーナ州)	Full Bottle ￥ 9,000	Chianti Classico
コトー デ イマズ レセルバ (スペイン、リオハ地区)	Full Bottle ￥ 9,000	Coto de Imaz Reserva
グランポレール長野古里ぶどう園 カベルネ・ソーヴィニオン (日本、長野県)	Full Bottle ￥ 11,500	Grande Polaire Nagano Furusato Vineyard Cabernet Sauvignon

お飲み物 BEVERAGES

飲酒運転は法律で固く禁じられております。
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
お車を運転される方にはアルコール類はご提供できませんのでご了承ください。
We cannot serve alcoholic beverages to guests who will be driving.

Room Service

11:30~24:00

【ウイスキー／WHISKY】

オールド パー12年	Single ￥	3,700	Old parr 12 years old
シーバス リーガル12年	Single ￥	3,300	Chivas Regal 12 years old
ジャックダニエル	Single ￥	3,200	Jack Daniel's

【国産ウイスキー／JAPANESE WHISKY】

桜尾 シングルモルト	Single ￥	5,450	Sakurao Single Malt
	Bottle ￥	84,700	
倉吉 18年	Single ￥	6,850	Kurayoshi 18 years old
	Bottle ￥	108,500	
イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ	Single ￥	5,100	Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve
	Bottle ￥	78,500	
宮城峡 ピーテッド2021	Single ￥	10,700	Miyagikyo Peated 2021
	Bottle ￥	174,000	
ミックスナッツ	￥	2,850	Mix Nuts

お飲み物 BEVERAGES

飲酒運転は法律で固く禁じられております。
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
お車を運転される方にはアルコール類はご提供できませんのでご了承ください。
We cannot serve alcoholic beverages to guests who will be driving.

Room Service

6:00~24:00

【ビール、日本酒、ノンアルコールビール／BEER AND JAPANESE SAKE AND NON ALCOHOLIC BEER】

アサヒ プレミアム生ビール 熟撰 (330ml) <u>(生ビールご提供時間 11 : 30~24 : 00)</u>	¥ 2,200	Asahi Premium Draft Beer JUKUSEN (330ml) <u>(Draft Beer 11 : 30~24 : 00)</u>
国産ビール各種 (小瓶 334ml) アサヒ、サッポロ、麒麟、サントリー	¥ 1,850	Domestic Beer (334ml) Asahi, Sapporo, Kirin, Suntory
白鷹 または 月桂冠 (300ml)	¥ 2,400	Hakutaka or Gekkeikan Sake (300ml)
八海山 純米大吟醸 (180ml)	¥ 3,300	Hakkaisan Junmai Daiginjo Sake (180ml)
ノンアルコールビール (小瓶 334ml)	¥ 1,850	Non Alcoholic Beer (334ml)

【ワイン／WINE (グラス または キャラフ／BY THE GLASS or CARAFE) 】

グラスワイン (赤または白／150ml)	¥ 2,200	The Glass (Red or White／150ml)
キャラフワイン (赤または白／450ml)	¥ 5,800	The Carafe (Red or White／450ml)

【焼酎・梅酒／SHOCHU・PLUM LIQUEUR】

九兵衛 (芋焼酎／60ml)	¥ 1,800	Kyubei (60ml) (Distilled liqueur made from sweet potato)
刻の一滴 (麦焼酎／60ml)	¥ 1,700	Toki no Itteki (60ml) (Distilled liqueur made from Barley)
梅酒 (80ml)	¥ 1,400	Plum Liqueur (80ml)

価格はいずれもサービス料・消費税込。
All prices include service charge and consumption tax.

お飲み物・氷 BEVERAGES and ICE CUBES

飲酒運転は法律で固く禁じられております。
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
お車を運転される方にはアルコール類はご提供できませんのでご了承ください。
We cannot serve alcoholic beverages to guests who will be driving.

Room Service

6:00~24:00

【ソフトドリンク／ SOFT DRINKS】

コカコーラ／ジンジャーエール／コカコーラ ゼロ	¥ 1,450	Coca-Cola／Ginger-Ale／Coca-Cola Zero
富士ミネラルウォーター（780ml）	¥ 1,400	Fuji Mineral Water（780ml）
ペリエ（330ml）	¥ 1,400	Perrier（330ml）
エビアン（750ml）	¥ 1,750	Evian
エビアン（330ml）	¥ 1,300	
サンペレグリーノ（750ml）	¥ 1,750	San Pellegrino（750ml）
ウーロン茶（200ml）	¥ 1,450	Oolong Tea（200ml）
コーヒー／紅茶	¥ 2,000	Coffee／Tea
緑茶	¥ 1,100	Japanese Green Tea

【氷／ ICE CUBES】

かちわり氷	¥ 1,200	Cracked Ices
※ キューブアイスは無料でご利用いただけます。		※ Cubed ice is available free of charge.