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／WAGYU フィレステーキ
WAGYU Filet Steak

2. おすすめメニュー／照り焼きステーキセット
TERIYAKI STEAK SET

3. おすすめメニュー／だし茶漬け
OCHAZUKE 〈 RICE SOUP 〉

4. おすすめメニュー／特別セット
SPECIAL SET MENU

5. おすすめメニュー／ヨーグルト
MILK'ORO Aging Yogurt

6. おすすめメニュー／厚岸(ウイスキー)
AKKESHI(WHISKY)

7. ご朝食
BREAKFAST

8. ご朝食
BREAKFAST

9. ご朝食
BREAKFAST

10. ご朝食
BREAKFAST

11. ご朝食
BREAKFAST

12. オードブル・サラダ
APPETIZERS AND SALADS

13. スープ
SOUP

14. メインディッシュ
MAIN DISHES

15. サンドイッチ
SANDWICHES

16. ヴィーガン
VEGAN

17. ヴィーガン
VEGAN

18. 和食
JAPANESE DISHES

19. 日本料理 東京 なだ万
Japanese Cuisine TOKYO NADAMAN

20. 江戸前鮨 なか田
Sushi NAKATA

21. デザート
DESSERTS

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

23. 白ワイン
WHITE WINE

24. 赤ワイン
RED WINE

25. お飲み物
BEVERAGES

26. お飲み物
BEVERAGES

27. お飲み物・かちわり氷
BEVERAGES and
CRACKED ICES

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)

WAGYU FESTIVAL!!

WAGYU Fillet Steak 120g (Sauce:Madera Sauce/Lemon Butter/PONZU)

和牛祭

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: 30 a.m.~10:00 p.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。

Teriyaki Steak Set

11：30 a.m. ～ 10：00 p.m.（L.O.）

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

¥7,000-

ご注文は、ルームサービス（ダイヤル2）へお電話ください。
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.

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.

￥3,400-

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）へお電話ください。
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

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)

¥11,000-

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.

Imperial Hotel Private Whiskey
Akkeshi Distillery 2019 (Hokkaido)
Room Service

帝国ホテルオリジナル
厚岸シングルモルトウィスキー

北海道 厚岸蒸留所の特徴ともいえるスモーキーさ＆
フルーティさがしっかりと感じられます。
飲み進めるとシェリー樽熟成によるデザートのような甘さや
オレンジを思わせる柑橘香が現れ、炭火焼を連想させる
塩味や華やかな余韻へと複雑に変化してゆきます。
ストレートやロックはもちろん、
ハイボールでもお楽しみ頂けます。

As you drink it, the dessert-like sweetness from the sherry cask aging and the citrus aroma reminiscent of oranges appear, and the complexity changes to a salty taste reminiscent of charcoal grilling and a gorgeous aftertaste.

￥7,900- / 1shot（40mℓ）
￥142,000- / Bottle（700mℓ）

厚岸のおいしさを際立たせるアイスボールでお楽しみください。
Enjoy Akkeshi whisky with ice ball.

＊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 ）へお電話ください。
Room Service（Dial ２ ）
6:00 a.m. - 12:00 a.m. （L.O. ）

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 a.m. ~ 11:30 a.m.

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 または ヨーグルト はちみつ添え
―――― 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 ／ グァバ
トマト ／ ベジタブル

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 or Yogurt with Honey
―――― Juice ――――
Orange / Grapefruit
Apple / Pineapple / Guava
Tomato / Vegetable

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 a.m. ~ 10:00 a.m.

和朝食

小鉢盛り　煮物
焼海苔　味噌汁

※各項目より一つずつお選びください

焼魚　または　冷製ローストビーフ

ご飯　または　お粥

¥6,000

THE JAPANESE BREAKFAST

Appetizer, Simmered Dish,
Nori Seaweed, Miso Soup

＊ Your choice of :

Grilled Fish　or　Cold Roast Beef

Rice　or　Rice Porridge

¥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 a.m. ~ 11:30 a.m.

【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 オレンジ、グレープフルーツ、アップル、パイナップル、 グアバ、トマト、または ベジタブル	¥	1,200	JUICE Orange, Grapefruit, Apple, Pineapple, Guava, Tomato, or Vegetable
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 YOGURT】

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
パパイヤ	¥	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	Yogurt with Honey
無脂肪ヨーグルト 蜂蜜添え	¥	1,400	Non Fat Yogurt with Honey
ヨーグルトフレッシュフルーツ添え	¥	2,250	Yogurt with Seasonal Fruits

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

Room Service
6:00 a.m. ~ 11:30 a.m.

【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

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 a.m. ~ 11:30 a.m.

【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）	¥	3,000	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.

オオヤブデイリーファーム / OYABU DAIRY FARMS

MILK'ORO Aging Yogurt 無糖 sugarless

ANoTHER
IMPERIAL HOTEL

熊本県の自社牧場で生まれ、無化学肥料で飼育したジャージー牛の生乳で、乳脂肪に手を加えない製法で作るこだわりのヨーグルト。
飼料となるトウモロコシの栽培には、自家産の堆肥を使用するなど、循環型の農業を実践しています。
ご自身で味わいをアレンジしてお楽しみいただきたいという想いを込め“無糖”でご用意いたします。

This yogurt is crafted from raw milk produced by Jersey cows born and raised on our own farm in Kumamoto Prefecture.
The cows are raised without chemical fertilizers, and the yogurt is made using a method that preserves the natural milk fat content.
We practice sustainable circular agriculture, including using compost from our own farm to grow the corn used in our feed.
The yogurt is offered unsweetened, allowing you to enjoy and customize the flavor to your liking.

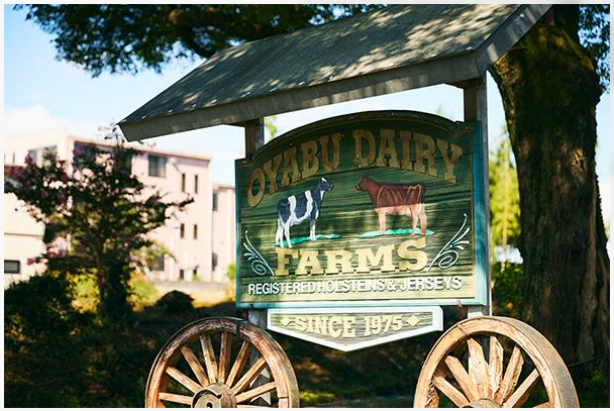
¥1,600- / 一瓶(80g) 1 bottle

サービス料・消費税込
All prices include service charge and consumption tax.

6:00 a.m. ~ 10:00 p.m.

帝国ホテルが手掛けるオンラインモール
ANoTHER IMPERIAL HOTELでもご購入いただけます。
ぜひご自宅でもお楽しみください。

It is also available for purchase at ANoTHER IMPERIAL HOTEL, the online mall operated by the Imperial Hotel.
Please enjoy this special yogurt in the comfort of your home.



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.

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 a.m. ~ 10:00 p.m.
★ : ~ 12:00 a.m.(Midnight)

★	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	¥	3,400	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）	¥	2,600	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	¥	4,900	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
	オシェトラキャビア　アンディブ添え(10g)	¥	14,000	Caviar with endive(10g)

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

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 a.m. ~ 10:00 p.m.
★ : ~ 12:00 a.m.(Midnight)

★ 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）

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

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 a.m. ~ 10:00 p.m.
★ : ~ 12:00 a.m.(Midnight)

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）	¥	5,300	Grilled Half Chicken（about 40minutes） （Sauce ： Madera Sauce/Lemon Butter/PONZU）
ビーフシチュー ヌードル添え（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	¥	5,300	Beef Hamburger Steak
★ ビーフカレー	¥	4,650	Beef Curry with Steamed Rice
★ 野菜カレー	¥	4,500	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

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

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.

★ 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
★ ハンバーガーサンドイッチ	¥	4,850	Hamburger Sandwich
★ 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.

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

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.

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

VEGAN MENU

詳細は次ページをご覧ください。

Please see the following
page for details.

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

￥4,500-

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

￥4,200-

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ブ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

￥4,000-

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

￥2,400-

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

￥2,900-

ヤングコーン、ブロッコリー、カリフラワー、人参など、
その時々の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 a.m. ~ 10:00 p.m.)

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*

￥4,500-

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*

￥4,200-

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*

￥4,000-

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*

￥2,400-

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*

￥2,900-

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 a.m. ~ 10:00 p.m.)

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.

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

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.

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

★ だし茶漬け（たらこ／鮭／梅）	¥	3,400	Ochazuke〈 Rice Soup 〉 (Toppings : Cod Roe, Salmon or Pickled Plum)

19:00 p.m. ~ 12:00 a.m. (Midnight)

★ 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)
★ 鴨肉うどん（合鴨使用）	¥	3,500	Aigamo Duck Udon Noodles（Hot Japanese Noodles）

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

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.

11:30 a.m. ～ 2:00 p.m (L.O.) / 5:00 p.m. ～ 8:00 p.m (L.O.)

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100ｇ / Beef 100ｇ	¥	7,800	Japanese beef Yakiniku-jyu with Miso soup
	肉150ｇ / Beef 150ｇ	¥	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)

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

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.

11:30 a.m. ～ 2:30 p.m. (L.O.) / 5:00 p.m. ～ 8:00 p.m. (L.O.)

日曜定休 / Closed on Sunday

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)

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

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 a.m. ~ 10:00 p.m.
★ : ~ 12:00 a.m.(Midnight)

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	¥	4,850	Assorted Fruits

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

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.

【辛口（Dry）】

ドゥッツ ブリュ クラシック	Full Bottle	¥ 25,200	Deutz Brut Classic
	Glass	¥ 4,000	
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 ペリニヨン	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

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

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.

【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	¥	15,500	Chablis Jean Collet
プルミエ 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
モンタニィ（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
クラウディ ベイ　ソーヴィニヨン ブラン（ニュージランド、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 ゴールドトロプヒェン カビネット（ドイツ、モーゼル地方）		¥	12,700	Piesporter Goldtröpfchen Kabinett

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

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.

【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・ソーヴィニヨン（アメリカ、カリフォルニア州）	Full Bottle	¥ 13,800	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
ボーヌ（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）	¥ 6,700	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

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.

【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	
キリン 富士	Single ¥	4,550	Kirin Fuji
	Bottle ¥	64,600	
ミックスナッツ	¥	2,850	Mix Nuts

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

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.

【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） **（生ビールご提供時間 11：30～24：00）**	¥	2,200	Asahi Premium Draft Beer JUKUSEN（330ml） **（Draft Beer 11：30～24：00）**
国産ビール各種（小瓶 334ml） アサヒ、サッポロ、キリン、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・かちわり氷 BEVERAGES and CRACKED ICES

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 a.m. ~ 12:00 a.m. (Midnight)

【ソフトドリンク・かちわり氷 ／ SOFT DRINKS・CRACKED ICES】

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（750ml）
サンペレグリノ（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
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（午後10時までのご提供）	¥	2,000	Fresh Green Vegetable Juice (available until 10:00 p.m.)
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、グアバ、トマト、または ベジタブル	¥	1,200	Juice　Orange, Grapefruit, Apple, Pineapple, Guava, Tomato, or Vegetable
牛乳 ／ 無脂肪牛乳	¥	1,100	Milk ／ Non-Fat Milk
かちわり氷　※キューブアイスは無料でご利用いただけます。	¥	1,200	Cracked Ices　※Cubed ice is available free of charge.

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