## ルームサービス特別メニュー

ルームサー	ルームサービス特別メニュー			
ご朝食				
【アメリカンブ	$[\nu y \rho 7 r x + (6:30 \sim 11:00)] \cdots \cdots$			
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(6:30 $\sim$ 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 なだ万	和朝食(7:00~9:30)】・・・・・・・・・・・・・・5,000			
下記の中から一	品ずつお選びください。			
ごはん	:ご飯 または お粥			
メイン	: 焼き魚 または ローストビーフ			
(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・・	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			
シーザーサラダ				
クリームコーン	スープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,200			

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 ペスカトーレ・・・・・・・・・・・・・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 ヌードル添え・・・・・・・・・・・・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
(クリームコーソスープ・メイソディッショ・アイスクリーム)



ヴィーガンメニュー
平日 11:00~14:00/17:00~21:30
土日祝 11:00~21:30
ヴィーガンチーズとトマトのカプレーゼ仕立て・・・・・・・・・・・・2,100
豆乳がベースのヴィーガンチーズと瑞々しいトマトをサラダ仕立てにしました。
バジルやブラックペッパーが香る爽やかな一皿です。
豆のトマト煮込み スパイス風味 バゲット付き・・・・・・・・・・2,100
種類のビーンズをトマトソースで柔らかく煮込んだ一品です。
カルダモンやシナモンで作ったスパイスオイルの香りとともにお楽しみください。
スパイス香る大豆ミートと野菜のキーマカレー・・・・・・・・・・・・3,200
大豆ミートとみじん切りにした香味野菜をじっくりとソテーし、
様々な香辛料を加えた、香り豊かでスパイシーな一品です。
パクチーやスパイスオイルが味と香りの変化をもたらします。
撃素ドリンク(ソーダ・トニック)・・・・・・・・・・・・・・・・・・· 1,700
36品目の有機野菜・有機果実を原料として作ったドリンクです。
無添加、無農薬の JAS 認定
トニックウォーターやソーダで割ると爽やかなのどごしになります。

## 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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	中国科理 ジャスミンガーデン 11:30~14:30/17:30~20:30
中内とピーマンの細切り炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
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 メロン入りタビオカココナッツミルク・ 1,750 メロン入りタビオカココナッツミルク・ 1,750 マンゴーブリン・ 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 定休日:水曜日 にぎり"織部"(しじみ汁付き)・ 11,390 [大とろ 中とろ 白身 いか 海老 うに 春子 光物 穴子 玉子 鉄火巻] にぎり"志野"(しじみ汁付き)・ 8,350 [とろ 漬けマグロ 白身 いか 海老 春子 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)・ 8,350 刺身盛り[とろ 2 切れ かんぱち いか 海老 ]・ 8,350 ●上記 4 点は 7 月から 9 月の期間、提供出来かねます。	ふかひれスープ醤油仕立て・・・・・・・・・・・・・・・5,000
マーボー豆腐・	牛肉とピーマンの細切り炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・5,000
海老素し餃子(1個)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	大海老のチリソース煮・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5,700
番巻き(1本)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	マーボー豆腐・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4,100
シュウマイ(1個)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	海老蒸し餃子(1個)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・650
五目焼きそば・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	春巻き(1 本)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・650
五目チャーハン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	シュウマイ(1個)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・650
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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	五目焼きそば・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2,500
メロン入りタピオカココナッツミルク・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	五目チャーハン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2,100
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)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	フルーツ入り杏仁豆腐・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・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)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	メロン入りタピオカココナッツミルク・・・・・・・・・・・・・1,750
松花堂弁当(お吸い物付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	マンゴープリン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,750
松花堂弁当(お吸い物付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
●季節により内容が変わるものがございます。 <b>鮨 久兵衛 17:30~21:00 定休日:水曜日</b> にぎり"織部"(しじみ汁付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
<b>鮨 久兵衛 17:30~21:00 定休日:水曜日</b> にぎり"織部"(しじみ汁付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	松花堂弁当(お吸い物付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12,150
にぎり"織部"(しじみ汁付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	●季節により内容が変わるものがございます。
にぎり"織部"(しじみ汁付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
<ul> <li>[大とろ 中とろ 白身 いか 海老 うに 春子 光物 穴子 玉子 鉄火巻] にぎり"志野"(しじみ汁付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</li></ul>	鮨 久兵衛 17:30~21:00 定休日:水曜日
にぎり"志野" (しじみ汁付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	にぎり"織部" (しじみ汁付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・11,390
<ul> <li>[とろ 漬けマグロ 白身 いか 海老 春子 光物 いくら 穴子 野菜巻]</li> <li>生ちらし(刺身 ちらし飯 しじみ汁付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</li></ul>	[大とろ 中とろ 白身 いか 海老 うに 春子 光物 穴子 玉子 鉄火巻]
生ちらし (刺身 ちらし飯 しじみ汁付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	にぎり"志野" (しじみ汁付き)・・・・・・・・・・・・・・・・・8,350
刺身盛り [とろ 2 切れ かんぱち いか 海老]・・・・・・・・・・・・・10,630 ●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)・・・・・・・・・・・・3,040	[とろ 漬けマグロ 白身 いか 海老 春子 光物 いくら 穴子 野菜巻]
<ul><li>●上記4点は7月から9月の期間、提供出来かねます。</li><li>太巻き5切れ(きゅうり 玉子 穴子 海老 椎茸)・・・・・・・・・・・・3,040</li></ul>	生ちらし (刺身 ちらし飯 しじみ汁付き)・・・・・・・・・・・・・8,350
太巻き5切れ(きゅうり 玉子 穴子 海老 椎茸)・・・・・・・・・3,040	刺身盛り [とろ2切れ かんぱち いか 海老]・・・・・・・・・・・10,630
	●上記4点は7月から9月の期間、提供出来かねます。
●季節により内容が変わるものがございます。	太巻き5切れ(きゅうり 玉子 穴子 海老 椎茸)・・・・・・・・・・3,040

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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,200
ジンジャーエール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,200
黒ウーロン茶・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,210
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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,320
エビアン 750ml・・・・・・・・・・・・・・・・・・3,300
コーヒー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,430
カフェインレスコーヒー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,430
紅茶・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,430
ハーブティー(カモミール ペパーミント)・・・・・・・・・・・・・1,485
カフェ オレ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,485
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)・・・1,540
野菜ジュース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,450
酵素ドリンク(ソーダ・トニック)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,600 3 6 品目の有機野菜・有機果実を原料として作ったドリンクです。 無添加、無農薬の JAS 認定
トニックウォーターやソーダで割ると痰やかなのどごしになります。

ビール	
国産ビール小瓶・・・・	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
	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・	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
(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 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	900ml · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
黒霧島芋焼酎(宮崎)	900ml · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
› ### 미// 기 기 구 / /	宮城) 300ml・・・・・・・・・・・・・2,760
一/ 厩特別純米酒羊口(百	300ml······2,760
)) h	
<i>1-9</i> •••••	

## 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
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・ベーリー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
D1	C1
Bottle おすすめスパークリングワイン・・・・・・・・・・・・11,000	<b>Glass</b> 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