

# WAGYU FESTIVAL!!

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



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

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。

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。

# Room Service

帝国ホテル大阪「ジャスミンガーデン」で長年シェフを務めた  
畑 繁良監修の中国料理がついに登場！

## 単品

## A la carte

- ◆ 冷前菜三種盛り合わせ  
Assorted Cold Appetizers (3 Varieties) ¥3,400-
- ◆ 五目あんかけ焼きそば  
Fried Noodles ¥3,700-
- ◆ 五目チャーハン  
Fried Rice ¥3,800-
- ◆ ふかひれ姿乗せ丼  
Braised Whole Shark Fin on Rice ¥9,000-
- ◆ フルーツ入り杏仁豆腐  
Almond Jelly with Fresh Fruits ¥1,500-
- ◆ フレッシュマンゴープリン  
Fresh Mango Pudding ¥1,800-

## セット

## Set Menu

- スープ、点心、デザート付き  
Served with Soup, Side Dish, and Dessert
- ◆ 五目あんかけ焼きそばセット  
Fried Noodles – Set Menu ¥5,000-
  - ◆ 五目チャーハンセット  
Fried Rice – Set Menu ¥5,100-
  - ◆ ふかひれ姿乗せ丼セット  
Braised Whole Shark Fin on Rice – Set Menu ¥10,300-

11:30 a.m.  
～ 9:30 p.m. (L.O.)

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.



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.

# Teriyaki Steak Set

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





## 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 )

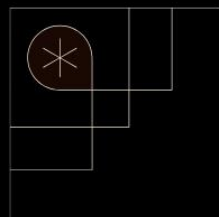
# ¥11,000-

サービス料・消費税込

All prices include service charge and consumption tax.

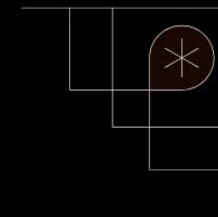
\* 品切れとなる場合がございますので予めご了承ください。  
We apologize should we be sold out.





# Room Service

## SINGLE GRAIN JAPANESE WHISKY



### Hakkaisan

## シングルグレーン 魚沼8年 ライスウイスキー 2025LIMITED

米を主原料として清酒酵母で造られた、個性豊かなライスグレーンウイスキー。米由来のほのかな甘みに続き、ドライフルーツやナツメグのようなスパイシー感、そしてカラメルのほろ苦さを感じる味わいへと変化していきます。柑橘香に続く、チョコレートやバニラを思わせる甘い香りが特徴的です。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いただけます。

A uniquely crafted rice grain whisky, made with rice as the main ingredient and fermented with sake yeast.

It begins with a gentle sweetness derived from rice, gradually developing into complex notes of dried fruits, nutmeg-like spice, and a touch of caramel bitterness.

The aroma opens with citrus notes, followed by sweet hints reminiscent of chocolate and vanilla. Enjoy it neat, on the rocks, or as a refreshing highball.



¥3,800- / 1 shot (39ml)

¥60,800- / 1 bottle (700ml)

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

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)

\*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.



# オオヤブデリーファーム / 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.

