

ルームサービス

ご朝食

アメリカンブレックファスト (6:30~11:00) ￥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 または ベジタブル

卵料理：目玉焼き、スクランブル または オムレツ

付け合わせ：ハム、ベーコン または 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

お飲み物：コーヒー または 紅茶

※お好みで：ミルク、低脂肪牛乳、豆乳、アーモンドミルク、オーツミルク または レモン

コンチネンタルブレックファスト (6:30~11:00) ￥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 または ベジタブル

パン：トースト または ブレックファストロール

お飲み物：コーヒー または 紅茶

※お好みで：ミルク、低脂肪牛乳、豆乳、アーモンドミルク、オーツミルク、またはレモン

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)

ヴィーガンブレックファスト (7:00~11:00) ￥5,000

酵素ドリンク (トニック または ソーダ)

ミックスグリーンサラダ フレンチドレッシング添え

カレー風味の野菜スープ ヴィーガンチーズグラタン

豆のトマト煮込み スパイス風味 バゲット付き

フルーツ盛り合わせ

コーヒー または 紅茶

※お好みで：豆乳、オーツミルク または レモン



一品料理 (7:00~11:00)

ジュース

オレンジ、グレープフルーツ、トマト、アップル または ベジタブル・・￥1,150

フレッシュオレンジジュース または フレッシュグレープフルーツ・・￥1,750

酵素ドリンク (トニック または ソーダ) ・・￥1,700

サラダ

ミックスグリーンサラダ フレンチドレッシング添え・・￥1,200

ベーカリー

トースト (ホワイトブレッド または レーズンブレッド) ・・￥850

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) ・・￥950

卵料理

目玉焼き、スクランブル、プレーンオムレツ各種・・￥1,050

ミックスオムレツ お好みのトッピングをお選びいただけます。・・￥1,500

マッシュルーム、ハム、チーズ または オニオン

サイドディッシュ

ハム（2枚）、ベーコン（3枚）、ソーセージ（3つ）各種・・ ¥950

スープ

野菜とベーコンのスープ・・ ¥1,400

カレー風味の野菜スープ ヴィーガンチーズグラタン・・ ¥1,920

その他

プレーンヨーグルト はちみつ添え・・ ¥650

豆のトマト煮込み スパイス風味 バゲット付き・・ ¥2,100

フルーツ盛り合わせ・・ ¥3,500

コーヒー または 紅茶

コーヒー（ホット または アイス）・・ ¥1,430

カフェインレスコーヒー・・ ¥1,430

エスプレッソ・・ ¥1,450

カフェオレ（ホット または アイス）・・ ¥1,485

紅茶（ホット または アイス）・・ ¥1,430

ハーブティー（カモミール または ペパーミント）・・ ¥1,485

※お好みで：ミルク、低脂肪牛乳、豆乳、アーモンドミルク、オーツミルク または レモン

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。

ご昼食 / ご夕食 (11:00~21:30)

前菜

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

シーザーサラダ・・・ ¥1,650

コブサラダ・・・ ¥2,400 (フレンチ、サウザンアイランド、ブルーチーズ または 和風ゴマ)

グリーンサラダ・・・ ¥1,200 (フレンチ、サウザンアイランド、ブルーチーズ または 和風ゴマ)

スープ

クリームコーンスープ・・・ ¥1,200

オニオンスープ チーズとクルトン添え・・・ ¥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

(ハム・チーズ、ツナ・レタス、スモークサーモン・ポテトサラダ、キュウリ・トマト)

カレー・オムライス

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

パスタ

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 ボロニーニャ風・・・ ¥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

*印のお料理のみソースをお選びいただけます (マデラ または おろしポン酢)

デザート・フルーツ

ケーキ(苺のショートケーキ または 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(バニラ・抹茶・チョコレート または ストロベリー)・・ ¥1,100

シャーベット(レモン または 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

お子さまセット・・ ¥2,950

クリームコーンスープ、メインディッシュ (ハンバーグ・エビフライ・チキンライス)、アイスクリーム

コースメニュー

¥ 7,100

【前菜】

シーフードとカブのサラダ仕立て 柚子胡椒の香り フィヨルドルビーを散りばめて

【スープ】

押し麦と春菊入りペイザンヌスープ 葱と生姜の風味

【メイン料理】 お魚 または お肉からお選びいただけます。

お魚：真鯛のコンフィと白菜のクリーム煮 ブールブランソース

お肉：香ばしく焼いた牛リブロースステーキ (洋風ソース または 和風ソース)

パン または ライス

【本日のデザート】

コーヒー または 紅茶

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。



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

…4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。

酵素ドリンク(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・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・・￥4,400

ふかひれスープ醤油風味・・￥5,000

牛肉と細切りピーマンの炒め・・￥5,000

大海老のチリソース・・￥5,700

麻婆豆腐・・￥4,100

海老入り蒸し餃子(1個)・・￥650

春巻(1本)・・￥650

焼壳(1個)・・￥650

ジャスミンガーデン特製 焼きそば・・￥2,500

五目チャーハン・・￥2,100

杏仁豆腐 季節のフルーツ添え・・￥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

大阪 なだ万

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のがございます。

銀座 久兵衛

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 蛸の柔煮 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]・・ ¥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

●季節により内容が変わるもののがございます。

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・・・¥1,200
コカ・コーラゼロ・・・¥1,200
ジンジャーエール・・・¥1,200
黒ウーロン茶・・・¥1,210
フレッシュオレンジジュース または フレッシュグレープフルーツ・・・¥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 または ペパーミント)・・・¥1,485
カフェ オレ・・・¥1,485
ジュース・・・¥1,540
(オレンジ、アップル、マンゴー、白桃、クランベリー または グレープフルーツ)
ベジタブルジュース・・・¥1,150

ビール

国産ビール小瓶・・・¥1,800
(アサヒスーパードライ、サッポロ黒ラベル、キリンラガー または サントリープレミアムモルツ)
ノンアルコールビール・・・¥1,320
(アサヒドライゼロ または サントリーオールフリー)

日本酒

一ノ蔵特別純米酒辛口(宮城) 300ml・・・¥2,760

焼酎

いいちこ麦焼酎(大分) 900ml・・・¥4,280
黒霧島芋焼酎(宮崎) 900ml・・・¥4,550
ソーダ・・・¥620

その他

酵素ドリンク(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。

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・ベーリーA (Full Bottle)・・ ¥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 (Full Bottle)・・ ¥6,770

おすすめスパークリングワイン (Full Bottle)・・ ¥11,000

(Glass)・・ ¥2,000

おすすめ白ワイン (Full Bottle)・・ ¥10,000

(Glass)・・ ¥1,900

おすすめ赤ワイン (Full Bottle)・・ ¥10,000

(Glass)・・ ¥1,900