

## 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렉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렉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 ボローニャ風・・・ ¥2,750

## メインディッシュ

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 スードル添え・・・¥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

パン または ライス・・・¥630

\*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】

炙ったキハダマグロのマリネ 紅心大根と三つ葉のサラダ フィヨルドルビーを散りばめて

### 【スープ】

青海苔と野菜のクリームスープ

【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：海の幸のムースを纏ったサーモンのオープン焼き

ブルーブランソースと柚子のコンフィチュール

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

### 【デザート】

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・・・¥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

焼売(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がございます。

銀座 久兵衛

## 鮓 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、麒麟ラガー 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