

《数量限定》
SUMMER SELECTION
夏季限定
2026.7.1(Wed.)～9.30(Wed.)
11:30 a.m.～9:30 p.m.(L.O.)

点心、デザート付き（両セット共通）
Both served with Side Dish and Dessert

すだち涼麺

¥4,600

Sudachi Chilled Noodles

干し貝柱と鶏の旨みが凝縮された
塩だれの冷たいスープに、
たっぷりのすだちの酸味が爽やかな冷麺です。

Chilled salt broth noodles rich in dried scallop
and chicken umami, balanced with the
refreshing acidity of plenty of sudachi citrus.

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.

Chilled Tantanmen

特製ブレンド豆板醤と肉味噌の旨味を、
ゴマだれペーストと豆乳でまろやかに仕上げた
冷やし担々麺です。

Chilled Tantanmen made with a savory blend of
original chili bean paste and minced meat miso,
mellowed with sesame paste and soy milk.

¥4,800

冷やし豆乳担々麺

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！

11:30 a.m. ~ 9:30 p.m. (L.O.)

- ❖ ふかひれ姿煮込み丼（秋田県産あきたこまち）
Braised Whole Shark Fin on Rice
(AKITAKOMACHI rice from Akita Prefecture)

単品
A la carte

¥9,000-

セット
Set Menu

¥10,300-

- ❖ 五目チャーハン（兵庫県産ブレンド米）
Fried Rice (Blended rice from Hyogo Prefecture)

¥3,800-

¥5,100-

- ❖ 五目あんかけ焼きそば
Fried Noodles

¥3,700-

¥5,000-

セット……スープ、点心、デザート付き
Set Menu …… Served with Soup, Side Dish, and Dessert

- ❖ 冷前菜三種盛り合わせ
Assorted Cold Appetizers (3 Varieties)

¥3,400-

- ❖ 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

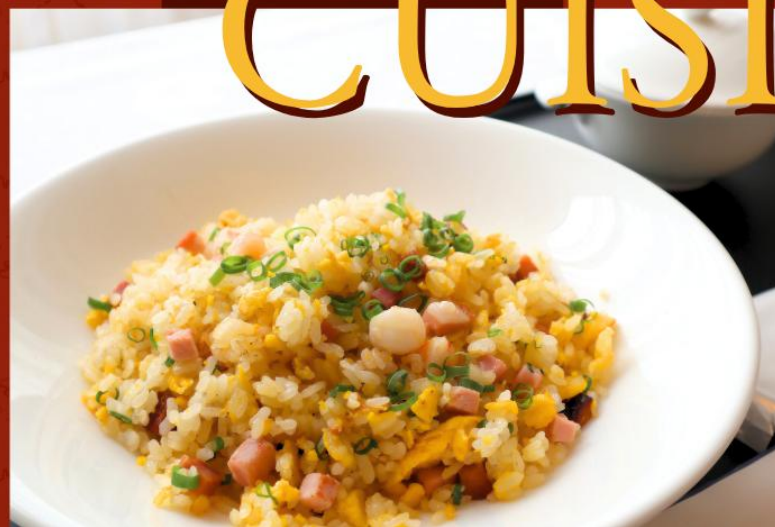
¥1,800-

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.



CHINESE CUISINE



WAGYU FESTIVAL!!

WAGYU Filet Steak 120g (Sauce: Madeira 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。

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（秋田県産あきたこまち）
Rolls or Steamed Rice
(AKITAKOMACHI rice from Akita Prefecture)

¥7,300-

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

Room Service

* 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。

サラダ グルマン

Gourmet Salad

真鯛のロースト カフェ・ド・パリ 白ワインソース
または 仔牛のカツレツ チェリートマトソース

Roasted Sea Bream, Café de Paris Style with White Wine Sauce
or Veal Cutlet with Cherry Tomato Sauce

パン または ご飯（秋田県産あきたこまち）

Rolls or Steamed Rice
(AKITAKOMACHI rice from Akita Prefecture)

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.

KUHEIJI Kurodasho-cho, TAKO

6:00 a.m. - 12:00 a.m. (L.O.)
(Midnight)

黒田庄町田高

九平治

¥7,000- (300ml)

2010年、兵庫県で自社による米作りを開始。
そこで育まれた山田錦が、骨格と複雑味を備えた味わいを生み出します。
柑橘や青リンゴ、ハーブが香る爽やかな香り。
上品な酸と米の旨みが調和し、すっきりとした余韻が続きます。

In 2010, the brewery began cultivating its own rice in Hyogo Prefecture.
The Yamada Nishiki grown there gives the sake
a well-defined structure and layered complexity.
It offers a fresh aroma with notes of citrus, green apple, and herbs.
Elegant acidity harmonizes with the umami of the rice,
leading to a clean, refined finish.

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.

