

ルームサービス

ご朝食

アメリカンブ렉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)

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렉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)

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・・・¥20,000
- 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 グリルチキンとベーコン添え・・・ ¥2,900
- コブサラダ・・・ ¥3,200 (フレンチ、サウザンアイランドまたは和風ゴマ)
- グリーンサラダ・・・ ¥2,000 (フレンチ、サウザンアイランドまたは和風ゴマ)

スープ

- クリームコーンスープ・・・ ¥1,700
- オニオンスープ チーズとクルトン添え・・・ ¥2,200
- 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・・・ ¥3,300
- ミックスサンドイッチ・・・ ¥2,900
- (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・・・ ¥3,900
- 彩り野菜のカレー・・・ ¥3,900
- オムライスとハッシュドビーフ・・・ ¥3,900

パスタ

- 海の幸のスパゲッティ ペスカトーレ・・・ ¥3,100
- ミートソーススパゲティ ボローニャ風・・・ ¥3,100

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・・・¥6,300

*ハンバーグステーキ・・・¥4,100

*国産牛ロインのグリル・・・¥7,200

*オーストラリア産牛リブロースのグリル・・・¥5,100

*淡路島産えびすもち豚ロースのグリル・・・¥4,400

*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)・・・¥5,800

有頭海老のフライ タルタルソース レモン添え・・・¥4,600

真鯛のポワレ ブールブランソース・・・¥4,400

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)・・・¥1,375

カスタードプリン フルーツ添え・・・¥2,000

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・・・¥4,200

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 (バニラ・チョコレート または ストロベリー)

コースメニュー

¥ 7,100

【前菜】

アオリイカと赤オニオンのマリネ
ヤリイカのフリットとポテトサラダを添えて
ラズベリーのビネグレット

【スープ】

具沢山のミネストローネ リゾーニと共に

【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： ピスタチオのクルートを纏ったサーモンのオープン焼き
酢橘香るブルーブランソース

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

【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 または フレッシュグレープフルーツジュース・・・¥1,750

ペリエ 330ml・・・¥1,320

エビアン 750ml・・・¥3,300

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

※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

ハーブティー（カモミール または ペパーミント）・・・¥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・・・¥1,450

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

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