

IN-ROOM DINING SEASONAL RECOMMENDATIONS

インルームダイニング 季節のおすすめメニュー

11:00 a.m. - 10:00 p.m.



A うなぎの蒲焼と国産牛 ロースステーキ お重スタイル

Grilled Eel and Domestic
Beef Loin Steak in BENTO Box

香ばしく焼き上げたうなぎと、肉の旨みを存分に味わえる国産牛ロースステーキ。二つの主役を彩り豊かな料理とともに、お重スタイルで仕立てた、贅沢な一品です。追加料金にて、柔らかな上品な味わいの黒毛和牛フィレステーキへのアップグレードもおすすめです。

¥10,450

お肉を黒毛和牛ステーキに変更してご用意いたします。
通常価格に加えて、こちらのお差額を頂戴いたします。

We will substitute Domestic Beef Steak
with Japanese Wagyu Tenderloin Steak.

An additional charge will be added
to the regular price.

+ ¥2,750



B 信玄鶏ときのこのピザ トリュフスライス添え (21cm)

Shingen Chicken & Mushroom
Pizza with Sliced Truffle

旨みのある信玄鶏ときのこを使用し、
トリュフの芳醇な香りを楽しめる
ピザに仕上げました。

香ばしい生地とトリュフの香りが
相性抜群の贅沢な一枚です。

¥4,950



C 愛知県三河産 特選うなぎ Grilled Special Eel on Rice From Mikawa, Aichi Prefecture

良質な脂と臭みが少なく、
ふわふわな食感を
堪能できるうなぎです。

¥11,000

※うなぎもございます。Eel on Rice (Standard)

¥6,050



D クリスタルアペタイザー Crystal Appetizer (High-Tea Style Appetizer)

季節の魚介や食材を使用した約8種類の
アペタイザーを3段のスタンド

スタイルでご用意いたしました。 ¥4,950

1名様用もご用意できます。スタッフまでお問い合わせください。

※プレートに盛り合わせての
ご用意となります。

1名様用 ¥2,750



E サーフ&ターフ Surf & Turf

少しずつ贅沢な気分を味わいたい方におすすめの、お部屋限定セットメニューです。鮮魚のグリル(海の幸)や和牛ステーキ、国産牛ロースステーキ、または信玄鶏の網焼き(山の幸)のメインディッシュを、小さなオードブル、スープ、フレッシュフルーツとともに楽しみいただけます。

メインディッシュをお選びください

Please choose one or the other Main Plate.

鮮魚のグリル / 和牛フィレステーキ

Grilled fish & Wagyu Beef Tenderloin Steak

¥11,330

鮮魚のグリル / 国産牛ロースステーキ

Grilled fish & Japanese Beef steak

¥9,130

鮮魚のグリル / 信玄鶏の網焼き

Grilled fish & Grilled Chicken

¥7,150

RECOMMENDED DRINK SELECTION

インルームダイニング おすすめドリンクセレクション

Champagne / シャンパーニュ



ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT

ヴーヴ・クリコの味とスタイルを代表するシャンパーニュ。心地よい爽やかさとフルーティーなアロマが際立ちます。アペリティフとしてはもちろん、お料理ともよく合います。

Bottle ¥21,120

ヴーヴ・クリコ ローズラベル VEUVE CLICQUOT ROSE LABEL

サーモンピンクがロマンティックな雰囲気演出する瑞々しいロゼ・シャンパーニュ。赤い果実の爽やかさとフルーティーな魅力を備えています。バランスよく豊かな味わい。

Bottle ¥22,440

Premium Japanese Tea / プレミアム日本茶



和紅茶 オーガニックティー Japanese Wakocha Organic Tea

日本の気候に合わせた独自の紅茶用品種「べにふうき」だけを使用した上質でシルキーな味わい。様々なフルーツを使った料理との相性が良く、渋味も少なく、ロゼワインのようにお楽しみいただけます。

500ml

¥4,290

煎茶 オーガニックティー Japanese Sencha Organic Tea

ヴィーガン料理など自然派志向の方におすすめです。

渋味が少なく人気上昇中の「つゆひかり」種をメインに使用し、急須で淹れたお茶では味わえない凝縮された旨味をお楽しみいただけます。

500ml

¥4,290

Italian Soda / イタリアンソーダ



MACARIO マカリオ 世界中から愛されるイタリアンパールの代表アイテムを取り揃えました。

リモナータ Limonata

シチリアレモンの爽やかさが際立つ定番アイテム。

275ml ¥1,430

アランチャータ・ロッサ Aranciata Rossa

地中海の太陽を感じる、ブラッドオレンジ独特の甘酸っぱい味わい。

275ml ¥1,430

Cocktail / Non Alcoholic Cocktail カクテル/ノンアルコールカクテル



F

マスカット・ローズ・フィズ Muscat Rose Fizz

(Ciroc Vodka / Rose Syrup / White Grape Syrup / Soda Water)

シャインマスカットの瑞々しい甘さに、ローズの優雅な香りを重ね、ソーダで軽やかに仕上げた一杯です。上品で心地よい余韻をお楽しみいただけます。

¥1,980

Non-Alcohol ¥1,870



G

秋麗 (しゅうれい) Shurei

(Rum / Apple Juice / Apple Syrup / Amaretto Syrup / Maple Syrup / Cinnamon Powder)

旬のリンゴの豊かな味わいに、ラムとアマレットの芳醇な香りを重ね、メープルとシナモンで秋の余韻を表現した一杯です。

¥2,200

Non-Alcohol ¥2,090



H

ブルーラagoon・ロワイヤル Blue Lagoon Royal

(Passion Fruit Syrup / Blue Curacao Syrup / Pink Grapefruit Juice / Champagne)

パッションフルーツの甘酸っぱさと、ピンクグレープフルーツの酸味に、ブルーキュラソーとシャンパンを合わせた一杯です。鮮やかな色彩と弾ける泡が爽やかな余韻を引き立てます。

¥2,420

Non-Alcohol ¥2,310

ご注文はインルームダイニングまでお電話ください。Please call In-Room Dining to order.

食材の仕入れ状況によって、メニューが変更となる場合がございます。スタッフからご説明させていただきますので、予めご了承くださいませ。

Please note that our menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

●表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。●写真は全てイメージです。

●お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

- All menu prices include consumption tax. Separately subject to service charge. - All photos are images.

- Please inform your server of any food allergies, food intolerances, or dietary requirements that you or any of your party may have.

IN-ROOM DINING CURRY SELECTION

インルームダイニング カレーセレクション

11:00 - 22:00

インルームダイニングでは、おすすめのカレーを期間限定で各種ご用意しました。
選び抜かれた素材と多彩なスパイスの調和が生む、深みある味わいをお楽しみください。



I 和牛のキーマカレー

Japanese Wagyu Beef Keema Curry

¥3,630

旨味の強い和牛の挽き肉を、数種類のスパイスとともにじっくりと煮込みました。
スプーンを入れた瞬間に広がる、黄身とキーマの濃厚なコラボレーションをお楽しみください。



J ポークカツビーフカレー

Pork Cutlet Beef Curry

¥4,235

サクッと揚げたポークカツに、
深みあるビーフカレーを合わせた、満足感あふれる1皿。
香ばしく揚げたポークカツとじっくり煮込んだ
ビーフカレーをあわせました。



K 牛ほほ肉の フォン・ド・ヴォービーフカレー

Fond-De-Veau Ox Cheek Curry ¥3,740

フレンチの技法でじっくりと仔牛の出汁をとり、
牛ほほ肉がやわらかくなるまで手間と時間を掛けて
作った本格派カレーです。



L 彩り野菜と3種豆のヴィーガンカレー

Mix Beans Vegetable Vegan Curry

¥3,190

赤いんげん豆、白いんげん豆、ひよこ豆の3種豆を
使用したプラントベース（植物由来）の
ヴィーガンカレーです。

OPTION MENU

追加メニューを
ご用意しました。



スモール グリーンサラダ

Small Green Salad

¥770



スモール フレッシュ フルーツ

Small Fresh Fruits

¥990

ご注文はインルームダイニングまでお電話ください。 Please call In-Room Dining to order.

食材の仕入れ状況によって、メニューが変更となる場合がございます。スタッフからご説明させていただきますので、予めご了承くださいませ。

Please note that our menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

●表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
●お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物
について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

- All menu prices are tax included and subject to service charge.
- If you have any food allergies or intolerance or dietary requirements,
please do not hesitate to let us know.

IN-ROOM DINING RECOMMENDED MENU

インルームダイニングおすすめアフタヌーンティー 11:00 - 19:30

雲の上に広がる幻想的な世界をイメージした、桃づくしの夏限定アフタヌーンティーが登場。

桃を象った艶やかなムース「ピーチ ニュアージュ」をはじめ、煌めくジュレや爽やかなレモンケーキなど暑い季節にも軽やかに楽しめるスイーツが揃います。

桃の柔らかな甘みに包まれる、夢のようなひとときをお楽しみください。



※写真はイメージです。

ピーチブランシュアフタヌーンティー *Peach Blanche Afternoon Tea*

7月1日～9月14日 平日 ¥7,150 土日祝 ¥7,700

スペシャルディッシュ	ピーチ ニュアージュ	Special Dish	Peach Nuage
スイーツ	ピーチとグレープフルーツのジュレ ライチと桃のパナコッタ ライム香るピーチパイ / レモンケーキ フランボワーズとシャインマスカットのムース	Sweets	Peach and Grapefruit Gelée / Lychee and Peach Panna Cotta Peach Pie with a Hint of Lime / Lemon Cake Raspberry and Shine Muscat Mousse
セイボリー	とうもろこしの冷製ポタージュ / 鴨パストラミとパン・デ・ビス 穴子と黄桃のタブレ / 水だこと白桃のトマトマリネ ウニのフランと小エビ ラタトゥイユソース / スパイス香るキッシュロレーヌ	Savories	Chilled Corn Velouté / Pain d'Épices and Duck Pastrami Couscous Tabbouleh with Conger Eel and Yellow Peach White Peach and Octopus Caprese / Sea Urchin Flan with Ratatouille Sauce Spiced Quiche Lorraine
スコーン	ココナッツ&パイナップル / カマンベール&ブラックペッパー	Scones	Coconut & Pineapple / Camembert & Black Pepper
コンディメント	クロテッドクリーム / ピーチジャム / はちみつ	Confiture	Clotted Cream / Peach Jam / Honey
コーヒー・紅茶	コーヒー / エスプレッソ / ダージリンティー / アールグレイ イングリッシュブレックファーストティー / カモミールティー ミントティー / ローズヒップハイビスカスティー / 緑茶 / ほうじ茶	Coffee・Tea	Coffee / Espresso / Darjeeling Tea / Earl Grey English Breakfast Tea / Chamomile Tea / Mint Tea Rosehip Hibiscus Tea / Green Tea / Roasted Green Tea

追加メニュー

グラスシャンパン	¥2,970
ノンアルコールスパークリングワイン	¥1,540
フライドポテト	¥1,100
フライドチキン&ポテト、オニオンフライ	¥3,080
アメリカンクラブハウスサンドイッチ	¥3,960
BLT チーズバーガー	¥4,070

Add Menu

Glass Champagne	¥2,970
Glass Non-Alcoholic Sparkling Wine	¥1,540
Fried Potato	¥1,100
Fried Chicken & Potato, Onion	¥3,080
Clubhouse Sandwiches	¥3,960
BLT Cheese Burger with Salsa Sauce	¥4,070

ご注文はインルームダイニングまでお電話ください。Please call In-Room Dining to order.

食材の仕入れ状況によって、メニューが変更となる場合がございます。スタッフからご説明させていただきますので、予めご了承くださいませ。

Please note that our menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

●表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

- All menu prices include consumption tax. Separately subject to service charge.

Please inform your server of any food allergies, food intolerances, or dietary requirements that you or any of your party may have.

IN-ROOM DINING TAKEOUT MENU

インルームダイニングよりお届けするテイクアウトメニュー

レストランで好評のテイクアウトメニューをお部屋にお届けいたします。外出時のお食事やお土産にご利用ください。
お持ち帰り用の容器とカトラリーを袋に入れてお持ちいたします。

11:00~19:00L.O.



Caesar Salad
(Take Out)

グリルベーコンのシーザーサラダ
¥1,650



Grilled Special Eel on Rice From Mikawa,
Aichi Prefecture (Take Out)

愛知県三河産 特撰うな重 ¥11,000
Eel on Rice (Take Out) うな重 ¥5,610



B.L.T Cheese Burger
(Take Out)

BLTチーズバーガー
¥3,630



Tandoori Chicken Burger
(Take Out)

タンドリーチキンバーガー
¥2,640



Clubhouse Sandwich
(Take Out)

アメリカンクラブハウスサンドイッチ
¥3,520



Pork Cutlet Sandwich
(Take Out)

ポークカツサンドイッチ
¥3,300



Mix Sandwich
(Take Out)

ミックスサンドイッチ
¥2,970



Vege Sandwich
(Take Out)

ベジタブルサンドイッチ
¥2,970



Fried Shrimp BENTO
(Take Out)

海老フライ弁当
¥3,850



Pork Cutlet BENTO
(Take Out)

豚ヒレカツ弁当
¥4,180



Fish BENTO
(Take Out)

鯖 西京焼き弁当
¥3,685



Grilled Chicken BENTO
(Take Out)

信玄鶏弁当
¥4,015

11:00~17:00L.O. ※ご準備に75分~90分程お時間を頂戴致します。また数量にも限りがございますので予めご容赦くださいませ。



Peach Blanche Afternoon Tea Box
ピーチブランシュアフタヌーンティーBOX
¥4,070



Peach Blanche Afternoon Tea Petit Fours Box
ピーチブランシュアフタヌーンティープティフルBOX
¥3,520

- 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。
- お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
- メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

- All menu prices include consumption tax. Separately subject to service charge.
- Please inform your server of any food allergies, food intolerances, or dietary requirements that you or any of your party may have.
- Please note that our menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

RECOMMENDED JAPANESE DRINK SELECTION

インルームダイニング 日本のおすすめドリンクセレクション

日本酒 Japanese Sake



獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 DASSAI 23

山口県 / From Yamaguchi

究極の純米大吟醸酒を造るため、山田錦を23%まで磨き上げました。デリケートな花の香りと蜂蜜を思わせる味わい、そしてエレガントな余韻をお届けします。

To create the ultimate Junmai Daiginjo sake, Yamada-Nishiki rice is polished down to 23%. It offers delicate floral aromas, a hint of honey on the palate, and an elegant, lingering finish.

180ml ¥4,730 720ml ¥17,160



純米大吟醸原酒 江戸開城 Gold Junmai Daiginjo Edo Kaijo Gold

東京都 / From Tokyo

山田錦らしいコクと切れの良さが特徴の純米大吟醸。兵庫県産 特等山田錦45% 1901酵母使用。香り穏やかでまとまり感のある味わいです。

Crafted using top-grade Yamada Nishiki from Hyogo Prefecture (polished to 45%) and 1901 yeast. Delicately aromatic with a harmonious, well-rounded taste.

720ml ¥13,200

焼酎 Japanese Shochu



魔王 / 芋焼酎 Maoh / Potato Shochu

鹿児島県 / From Kagoshima

芋焼酎を飲みやすく仕上げる為、廻歩合を高め、まろやかな風味とひきしまった余韻を飲む人に与え、本場さつまの味を代表するに相応しい味わいの焼酎に仕上がっています。今や幻の焼酎の「魔王」は新しいタイプの芋焼酎です。

By increasing the koji ratio, "Maoh" offers a smooth and refined drinking experience with a mellow flavor and crisp finish, representing a new type of authentic Satsuma-style imo shochu.

720ml ¥35,640



百年の孤独 / 麦焼酎 One Hundred Years of Solitude / Barley Shochu

宮崎県 / From Miyazaki

上品で強く、オークやほんのりシガーの香りがある。凝縮感と滑らかさが特徴的で、コナッツや香ばしい麦の風味などが幾重にも感じられます。

Elegant and bold, with aromas of oak and a subtle hint of cigar.

This shochu is defined by its rich concentration and smooth texture, offering layers of coconut and toasted barley flavors.

720ml ¥38,940

日本茶 Japanese Tea



和紅茶 オーガニックティー Japanese Wakocha Organic Tea

静岡県 / From Shizuoka

日本の気候に合わせた独自の紅茶用品種「べにふうき」だけを使用した上質でシルキーな味わい。様々なフルーツを使った料理との相性が良く、渋味も少なく、ロゼワインのようにお楽しみいただけます。

Made with "Benifuuki," a unique tea cultivar tailored to Japan's climate, this tea offers a premium, silky flavor. It pairs wonderfully with a variety of fruit-based dishes, with low astringency, allowing you to enjoy it much like a rosé wine.

500ml ¥4,290



煎茶 オーガニックティー Japanese Sencha Organic Tea

静岡県 / From Shizuoka

ヴィーガン料理など自然派志向の方におすすめです。渋味が少なく人気上昇中の「つゆひかり」種をメインに使用し、急須で淹れたお茶では味わえない凝縮された旨味をお楽しみいただけます。

Recommended for those who prefer vegan dishes and a natural lifestyle. Featuring the increasingly popular "Tsuyuhikari" variety with its mild bitterness, this tea offers a concentrated umami flavor that cannot be achieved with traditional teapot-brewed tea.

500ml ¥4,290

ウイスキー Japanese Whisky



白州 12年 Hakushu Aged 12 Years

山梨県 / From Yamanashi

サントリーが誇る人気のシングルモルトウイスキー「白州12年」は、発売当初から現在に至るまで、多くのウイスキーファンに長く愛され続けているブランドです。

Suntory's renowned Hakushu Aged 12 Years single malt whisky has been cherished by whisky enthusiasts since its debut and remains a beloved brand to this day.

700ml ¥70,400

梅酒 Japanese Plum Wine



加賀梅酒 五年熟成 Kaga Umeshu (plum wine) Aged 5 Years

石川県 / From Ishikawa

濃密な梅の旨みとクリアな飲み口を持つ加賀梅酒を5年間酒蔵で熟成させました。甘み、渋み、苦味、酸味などさまざまな味わいをバランスよく調和させた奥深い香味は長い年月の贈り物です。

Kaga Umeshu, featuring a rich plum flavor and a clean finish, has been aged for five years in a sake brewery. Its profound aroma and well-balanced harmony of sweetness, astringency, bitterness, and sourness are gifts bestowed by time.

720ml ¥25,080

ご注文はインルームダイニングまでお電話ください。Please call In-Room Dining to order.

表示は税込料金です。別途、サービス料を頂戴いたします。アイテムやヴィンテージが変更になることがあります。
All menu prices are subject to a service charge. wine and Vintages will be changed.

ケンゾー エステイトは、世界有数のカルトワインの産地であるカリフォルニア州ナパ・ヴァレーの東南部に位置するワイルドホース・ヴァレーという標高500m の山間に470万坪もの敷地を有しています。広大な敷地の中で葡萄畑が占めるのは、わずか4%ほど。その手つかずの大自然が純粋な葡萄を育てているのです。



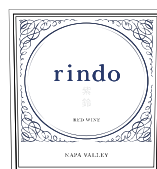
清 2018

ケンゾー エステイト初のスパークリングワイン。

ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

Bottle Full : ¥31,020

sei



紫鈴

rindo

エレガントで、繊細なボルドーブレンド。

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、マルベック、プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン

Bottle Half : ¥22,600

Full : ¥37,345



蓮 2017

まろみのある繊細な味わいのスパークリングワイン。

セミヨン

Bottle Full : ¥31,020

ren



明日香

asuka

カベルネ・フランの優美な結実。

カベルネ・フラン、メルロ

Bottle Half : ¥25,520

Full : ¥44,990



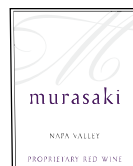
寿々 2019

華やかでフローラルな香りのスパークリングワイン。

マルベック、メルロ、カベルネ・フラン

Bottle Half : ¥23,950

SUZU



紫

murasaki

高貴さと優雅さを表す上級ボルドーブレンド。

メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン

Bottle Half : ¥36,410

Full : ¥65,230



結

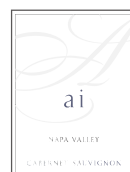
目に美しく爽快感溢れるドライテイストのロゼ。

マルベック、メルロ、カベルネ・フラン

Bottle Half : ¥12,760

Full : ¥22,000

gai



藍

ai

純粋な葡萄の魅力が頂点で花開く珠玉の名品。

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、マルベック、プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン

Bottle Half : ¥36,410

Full : ¥65,230



あさつゆ

asatsuyu

華やかで、透明感溢れる白ワインの名品。

ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

Bottle Half : ¥14,520

Full : ¥26,950



夢久

muku

太陽の恵を受けて香り立つ甘美な白ワイン。

ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

Bottle Half : ¥15,950

IN ROOM DINING

IN ROOM DINING

24hours

Please press the In Room Dining button
on your room telephone to order.

ルームサービス

24 時間

客室電話ルームサービスワンプッシュ
ボタンで
ご注文くださいませ。

お知らせ

食品衛生管理の面から、下記のご要望につきましてはお受けできかねますので
ご了承くださいますようお願い申し上げます。

- ① お持ち込みの食品や飲料の加熱調理や電子レンジでの温め
- ② お持ち込みの食品のカッティングやお皿への盛り付け

また、レギュラーフロアにご宿泊のお客様からのインルームダイニングでのご注文以外の
食器・カトラリーなどのお貸出しに関しましては有料にてご用意しておりますので
ご了承下さいますようお願い申し上げます。

カトラリーセット : ナイフ・フォーク/プレート/お箸/紙おしぼり

ワインセット : ワイングラス又はシャンパングラス/ワインオープナー/ワインクーラー

2名様分 各¥1,000/1名様追加 ¥500 (税金・サービス料込)

Local origins



ローカルフード

Vegetarian



ベジタリアンメニュー

Contains pork



ポーク使用メニュー

※ Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest
that you or any of your party may have.

※ 食物アレルギーと食物不耐性について

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
インルームダイニングで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください

※ Domestically-produced Rice Only

※ 記載メニューに使用しているお米は全て国産米です

※ All menu prices are tax included and subject to 15% service charge.

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

※ 表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

BREAKFASTSET (7:00a.m. – 11:00a.m.)

朝食セット

1. THE AMERICAN BREAKFAST (available 24 hrs) ¥4,730

Small Salad with Japanese Dressing or French Dressing

Your choice of Juice: Orange, Grapefruit, Tomato, Apple, Vegetable or Pineapple

 Two Eggs Any Style with Bacon, Sausages, and Potatoes

: Scrambled, Poached, Boiled, Plain Omelet, White Omelet,
Sunnyside up, or Overeasy with Bacon, Sausages, Potatoes

You can also add side dish of your choice. +495

: Mushrooms, Beans, or Cherry Tomato

Your choice of Bakery : Croissant, Danish Pastries, Muffins or Toast,
Coffee or Tea

アメリカンブ렉ファスト (24時間対応)

ミニサラダ お好みのドレッシングをお選びください：和風またはフレンチ

お好みのジュースをお選びください：

：オレンジ、グレープフルーツ、トマト、アップル、野菜またはパイナップル

 卵料理をお好みのスタイルで、ベーコン、ソーセージ、ポテトを添えて

：スクランブル、ポーチド、ボイルド、オムレツ（プレーンオムレツまたはホワイトオムレツ）

目玉焼き（サニーサイドアップまたはオーバーイージー）ベーコン、ソーセージ、ポテトを添えて

お好みでサイドディッシュの追加も承っております +495

：マッシュルーム、ビーンズ、プチトマト

クロワッサン、各種デニッシュペストリー、マフィンまたはトースト

コーヒーまたは紅茶

2. THE INTERCONTINENTAL BREAKFAST (available 24 hrs) 3,410

Your Choice of Juice: Orange, Grapefruit, Tomato, Apple, Vegetable or Pineapple

Your Choice of Bakery: Croissant, Danish Pastries, Muffins or Toast,

Coffee or Tea

インターコンチネンタルブ렉ファスト (24時間対応)

お好みのジュースをお選びください：

：オレンジ、グレープフルーツ、トマト、アップル、野菜またはパイナップル

クロワッサン、各種デニッシュペストリー、マフィンまたはトースト、

コーヒーまたは紅茶

3. JAPANESE BREAKFAST 4,730

Grilled Fish, Egg Dish, Stewed Vegetables, Condiments, Fermented Soy Beans "NATTO",
Seaweed "NORI", Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles, Fruit and Japanese Tea

和朝食

焼き魚、卵料理、煮物、小鉢、納豆、海苔、御飯、味噌汁、香の物、水菓子、お茶

4. DELUXE HEALTHY BREAKFAST 5,500

Your Choice of Juice: Orange, Grapefruit, Tomato, Apple, Vegetable or Pineapple

Healthy Juice, Salad, Eggs Benedict with French Toast, Fruits, Yogurt

Coffee or Tea

デラックスヘルシーブ렉ファスト

お好みのジュースをお選びください：オレンジ、グレープフルーツ、トマト、アップル、野菜またはパイナップル

ヘルシージュース、サラダ、エッグベネディクト フレンチトースト添え、フルーツ、ヨーグルト

コーヒーまたは紅茶

BREAKFAST(7:00a.m. – 11:00a.m.)

朝食

- | | |
|---|----------------|
| 5. Rice Porridge | ¥2,200 |
| お粥 ～3種の薬味～食べる醤油、塩昆布、じゃこ、温泉卵添え | |
| 6. Rice Porridge with Chicken and Vegetables | 3,300 |
| 信玄鶏と野菜のお粥 ～3種の薬味～食べる醤油、塩昆布、じゃこ、温泉卵添え | |
| 7. Chinese-Style Rice Porridge with Abalone and King Crab | 6,050 |
| あわびとタラバ海鮮中華粥 食べる醤油、塩昆布、じゃこ添え | |
| 8. Whole Fruit | 825 |
| ホールフルーツ
Banana
バナナ | |
| 9. Seasonal Carved Fruits (Your Choice of One) | 1,210 |
| 季節のカットフルーツ (いずれかお選び下さい)
Orange or Grapefruit
オレンジあるいはグレープフルーツ | |
| 10. Melon | 1,760 |
| メロン | |
| 11. Fruits Salad / Assorted Carved Fruits | 1,540 |
| フルーツサラダ / カットフルーツ盛り合わせ | |
| 12. Your Choice of Cereals and Milk | 1,210 |
| シリアル各種
Cereals: Corn flakes, All Bran, Granola, Choco Crispy
Milk: Whole Milk, Soybean Milk
コーンフレーク、オールブラン、グラノーラ、チョコクリスピー 牛乳または豆乳を添えて | |
| 13. Oatmeal Porridge with Hot Milk | 1,100 |
| オートミール・ボリッジ ホットミルク添え | |
| 14. Plain Yoghurt | 1,100 |
| プレーンヨーグルト | |
| 15. Yoghurt with Seasonal Fruits | 1,760 |
| 季節のフルーツヨーグルト | |
| 16. Pancakes with Strawberry, Whipped Cream and Maple Syrup | 1,870 |
| パンケーキ ストロベリーとホイップクリーム メープルシロップ添え | |
| 17. Waffles with Strawberry, Whipped Cream and Maple Syrup | 1,870 |
| ワッフル ストロベリーとホイップクリーム メープルシロップ添え | |
| 18. French Toast with Maple Syrup | 1,870 |
| フレンチトースト メープルシロップ添え | |
| 19. Your Choice of Assorted Bakeries (available 24 hrs) | 3 pieces 1,540 |
| Croissant, White Bread Roll, Danish Pastries,
Muffins, Chocolate Muffins, White Toast, Whole-Wheat Toast,
Served with Butter, Marmalade, Strawberry Jam, and Honey
Gluten-free Bread is available on request. Please ask the In Room Dining staff. | |

ベーカリーズセレクション

(24時間対応)

クロワッサン、ソフトロール、デニッシュペストリーズ、
マフィン、チョコマフィン、トースト、ホールウィートトースト、
バター、マーマレード、ストロベリージャムと蜂蜜を添えて
グルテンフリーのパンをご希望の場合は係りにお尋ね下さい。

BREAKFAST(7:00a.m. - 11:00a.m.)

朝食

-  20. Two Eggs Cooked Any Style with Garnitures (available 24 hrs) ¥2,200
Scrambled, Poached, Boiled, Plain Omelet, White Omelet,
Sunnyside up, or Overeasy with Bacon, Sausages, Potatoes
- You can also add side dish of your choice. +495
: Mushrooms, Beans, Cherry Tomato
- お好みの卵料理 (2 個) 付け合わせと一緒に (24 時間対応)
お好みのスタイルをお選びください :
スクランブル、ポーチド、ボイルド、オムレツ (プレーンオムレツまたはホワイトオムレツ)
目玉焼き (サニーサイドアップまたはオーバーイージー)
ベーコン、ソーセージ、ポテトを添えて
- お好みで各サイドディッシュの追加も承っております +495
: マッシュルーム、ビーンズ、プチトマト
-  21. Two Eggs Omelet Your Choice of 6 Toppings with Garnitures 2,310
Ham, Mushroom, Tomatoes, Cheese, Vegetables or Potatoes
with Bacon, Sausages, Potatoes
※ White Omelet also Available
You can also add side dish of your choice. +495
: Mushrooms, Beans, Cherry Tomato
- 卵 2 個のオムレツにお好みのトッピングを入れて、付け合わせと一緒に
ハム、マッシュルーム、トマト、チーズ、野菜、ポテト
ベーコン、ソーセージ、ポテトを添えて
※ ホワイトオムレツもご用意できます
- お好みで各サイドディッシュの追加も承っております +495
: マッシュルーム、ビーンズ、プチトマト
-  22. Steamed Hot Vegetable with Olive Oil 1,760
温野菜 オリーブオイル和え
-  23. Morning Garden Salad 1,650
モーニングガーデンサラダ (ドレッシングをお選び下さい)
Japanese, French or Thousand Island Dressing
和風、フレンチ、サウザンアイランド
24. Steamed Rice 660
ライス
-  25. Bacon (12 pieces) 1,100
ベーコン (12 枚)
-  26. Sausages (8 pieces) 1,100
ソーセージ (8 本)
-  27. Ham (6 slices) 1,100
ハム (6 枚)
28. Today's Potato 1,100
本日のポテト料理

ALL DAY MENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

オールデイメニュー

APPETIZERS/SALADS/SOUPS

前菜/サラダ/スープ

- | | | |
|---|---|---------------------|
|  | 29. Mixed Green Garden Salad with Your Choice of Dressing | ¥2,310 |
| | ミックスグリーンガーデンサラダ (ドレッシングをお選びください)
Japanese, French or Thousand Island dressing
和風、フレンチ、サウザンアイランド | |
|  | 30. Vegetables Stick | 2,750 |
| | ベジタブルスティック | |
|  | 31. Caesar Salad | 2,860 |
| | シーザーサラダ | |
|  | 32. Small Green Salad with Dressing /Japanese or French | 770 |
| | スモールグリーンサラダ ドレッシングをお選びください/ 和風、フレンチ | |
| | 33. Smoked Salmon | 2,860 |
| | スモークサーモン | |
| | 34. Seafood Marinade Salad | 3,025 |
| | シーフードマリネのサラダ仕立て | |
| | 35. 16 Multi Grain Rice with Roast Beef Salad /Nourish Bowl | 3,630 |
| | 十六穀米とローストビーフのサラダ | |
| | 36. Cheese Platter with Dried Fruits | 3,740 |
| | チーズプラッター ドライフルーツと一緒に | |
| | 37. Assorted Appetizers | for Two (2名様) 4,950 |
| | “クリスタルアペタイザー” 小さなオードブルの盛合わせ | for One (1名様) 2,750 |
| | 38. Caviar Plate | 13,200 |
| | キャビアプレート | |
| | 39. Seasonal Soup | 1,925 |
| | 季節のスープ | |
|  | 40. Minestrone Soup | 1,925 |
| | ミネストローネスープ | |
| | 41. Consommé Soup | 2,420 |
| | コンソメスープ | |

LIGHT MEAL

軽食

- | | | |
|---|---|-------|
| | 42. Crispy Fried Chicken with Fried Potato&Onion | 3,080 |
| | クリスピーフライドチキン、ポテト&オニオンフライ | |
|  | 43. Sausage & Chorizo | 3,630 |
| | ソーセージと Chorizo のピリ辛ソテー | |
| | 44. Beef Curry | 3,740 |
| | 牛ほほ肉のビーフカレー | |
| | 45. Hashed Beef | 3,740 |
| | ハッシュドビーフ | |

ALL DAY MENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

オールデイメニュー

SANDWICHES/BURGER

サンドウィッチ/バーガー

	46. Vegetables Sandwiches ベジタブルサンドイッチ	¥3,300
	47. Mix Sandwiches ミックスサンドイッチ	3,410
	48. Pork Cutlet Sandwiches ポークカツサンドイッチ	3,740
	49. American Clubhouse Sandwiches アメリカンクラブハウスサンドイッチ	3,960
	50. Steak Sandwiches ステーキサンドイッチ	5,060
	51. Wagyu Tenderloin Cutlet Sandwiches 和牛フィレカツサンドイッチ	8,800
	52. Tandoori Chicken Burger タンドリーチキンバーガー	3,410
	53. Roast Beef Burger ローストビーフバーガー	3,850
	54. B.L.T Cheese Burger with Salsa Sauce B.L.T チーズバーガーサルサソースを添えて	/ Double Pate 5,610 / Single Pate 4,070

All sandwiches and burgers served with pickles, French fries, and tomato ketchup.
Please ask the In Room Dining staff for any additional condiments.
サンドウィッチとバーガーには、フレンチフライ、ケチャップをお付けします
その他の調味料につきましては、係りにお尋ねください

PASTA

パスタ

	55. Pumpkin Tagliatelle alla Bolognese かぼちゃ入りタリアテッレのボロネーゼ	3,190
	56. Penne with Seasonal Fish and Shrimps, Tomato Cream Sauce エビと鮮魚のトマトクリームペンネ	3,190

PASTA SET / パスタセット

	57. Pumpkin Tagliatelle alla Bolognese かぼちゃ入りタリアテッレのボロネーゼ	3,630
	58. Penne with Seasonal Fish and Shrimps, Tomato Cream Sauce エビと鮮魚のトマトクリームペンネ	3,630

Please choose your set menu / セットメニューを1品お選びください

Small Green Salad with Dressing Japanese or French

スモールグリーンサラダ ドレッシングをお選びください 和風又はフレンチ

Today's Soup (Please inquire the staff about details)

本日のスープ (内容はお問合せください)

ALL DAY MENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

オールデイメニュー

ENTREE

メインディッシュ

59. Beef Hamburg Steak and Fried Egg (180g) ￥3,740
牛ミンチハンバーグステーキ 目玉焼き添え
60. Seasonal Fish 3,740
季節の魚料理
61. Domestic Beef Loin Steak 7,480
国産牛ロースステーキ
Your Choice of Chaliapin or Mushroom Sauce / Truffle Sauce +1,650
お好みのソースをお選びください：シャリアピンソース又はマッシュルームソース
又はトリュフソース +1,650
62. Wagyu Beef Loin Steak 10,230
和牛ロースステーキ
Your Choice of Chaliapin or Mushroom Sauce / Truffle Sauce +1,650
お好みのソースをお選びください：シャリアピンソース又はマッシュルームソース
又はトリュフソース +1,650
63. Wagyu Beef Tenderloin Steak 13,530
和牛フィレステーキ
Your Choice of Chaliapin or Mushroom Sauce / Truffle Sauce +1,650
お好みのソースをお選びください：シャリアピンソース又はマッシュルームソース
又はトリュフソース +1,650

Japanese-Style Meal

和食

- 👍 64. Assorted Sushi 6 Pieces ※ラストオーダーは 21:30 となります (Last Order 21:30) 4,510
寿司 6 貫
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal White Fish(x2), and Egg
鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身魚 2 種、玉子付き
- 👍 65. Assorted Sushi 10 Pieces ※ラストオーダーは 21:30 となります (Last Order 21:30) 6,440
寿司 10 貫
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal White Fish(x3),
Snow Crab, Conger Eel, Salmon Roe, and Egg
鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身魚 3 種、ズワイガニ、穴子、いくら、玉子付き
- 👍 66. Sushi 10 Pieces (Tuna 5 Pieces & Salmon 5 Pieces) 5,830
マグロ 5 貫とサーモン 5 貫盛合わせ ※ラストオーダーは 21:30 となります (Last Order 21:30)
- 👍 67. Salmon & Salmon Roe "Chirashi Sushi" (Scattered Sushi with Seafood) 5,170
サーモンといくらの海鮮ちらし
- 👍 68. Japanese "UDON" Noodles served in a pot 3,300
鍋焼きうどん
- 👍 69. Grilled Rice Balls "Onigiri" and Japanese "UDON" Noodles served in a pot 3,960
焼きおにぎり・鍋焼きうどんセット

ALLDAYMENU (11:00a.m. – 10:00p.m.)

オールデイメニュー

- ✔ 70. Spanish Mackerel Grilled with White Miso Paste in BENTO Box ¥4,070
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
鯖の西京焼き お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き
- ✔ 71. Grilled Chicken “Shingendori” in BENTO Box 4,510
with Steamed Rice, Miso soup and Japanese pickles
信玄鶏のグリル お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き
- ✔ 72. Fried Prawn in BENTO Box 4,290
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
海老フライ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き
- 🐷 ✔ 73. Pork Fillet Cutlet in BENTO Box 4,510
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
豚ヒレカツ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き
- ✔ 74. Fried Prawn & Pork Fillet in BENTO Box 6,380
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
海老フライと豚ヒレカツ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き
- ✔ 75. Domestic Beef Steak in BENTO Box 6,930
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
国産牛ステーキ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き
- ✔ 76. Wagyu Tenderloin Steak in BENTO Box 8,690
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
和牛フィレステーキ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き
- ✔ 77. Japanese Wagyu Tenderloin Steak & Homard Lobster in BENTO Box 13,750
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
黒毛和牛ステーキとオマール海老 お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き
- ✔ 78. Japanese Wagyu ‘Kobe Beef’ Loin in BENTO Box 20,900
with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickle
神戸牛ロースのステーキ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き
- ✔ 79. Grilled Special Eel on Rice From Mikawa, Aichi Prefecture 11,000
Soup and Japanese Pickles
三河産うなぎ 味噌汁、香の物付き
- ✔ 80. Grilled Eel on Rice Served with Miso Soup and Japanese Pickles 6,160
うなぎ 味噌汁、香の物付き
- ✔ 81. Roast Beef on Rice Served with Miso Soup and Japanese Pickles 4,510
ローストビーフ 味噌汁、香の物付き

※17:30-20:30 の提供となります。(Available from 17:30 to 20:30)

ALL DAY MENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

オールデイメニュー

VEGETARIAN MENU

ベジタリアンメニュー

- | | | |
|---|---|--------|
|  | 82. Mixed Green Garden Salad with Your Choice of Dressing
ミックスグリーンガーデンサラダ (ドレッシングをお選びください)
Japanese, Olive Oil or Balsamic Vinegar
和風、オリーブオイル、バルサミコ | ¥2,310 |
|  | 83. Vegetables Stick
ベジタブルスティック | 2,750 |
|  | 84. Vegetables Sandwiches
ベジタブル サンドイッチ | 3,300 |
|  | 85. Vegetables Pasta
ベジタブル パスタ | 3,410 |
|  | 86. Vegetables Fried Rice
ベジタブル フライドライス | 3,410 |
|  | 87. Vegetable Curry
ベジタブル カレー | 3,190 |
|  | 88. Cheese Platter with Dried Fruits
チーズプラッタードライフルーツと一緒に | 3,740 |

VEGAN MENU

ビーガンメニュー

- | | | |
|---|--|-------|
|  | 89. Mixed Green Salad with Your Choice of Dressing
ミックスグリーンサラダ (ドレッシングをお選びください)
Japanese, Olive Oil, Balsamic Vinegar
和風、オリーブオイル、バルサミコビネガー | 2,310 |
|  | 90. Vegetables Minestrone Soup
ベジタブルミネストローネスープ | 1,925 |
|  | 91. Miso-Marinated Grilled Tofu with Salad / Anytime Plate
豆腐の西京焼き サラダ仕立て | 2,530 |
|  | 92. Assorted Fruits
フルーツ盛り合わせ | 3,740 |

ALL DAY MENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

オールデイメニュー

DESSERT

デザート

- | | |
|--|--------|
|  93. Assorted Fruits | ¥3,740 |
| フルーツ盛り合わせ | |
|  94. Small Fresh Fruits | 990 |
| スモールフレッシュフルーツ | |
| 95. Cake (Strawberry Sponge Cake, Chocolate Cake, etc) | 770~ |
| ピースケーキ (ショートケーキ・チョコレートケーキなど) | |
| Please ask In Room Dining staff for today's cake. | |
| 本日のケーキを係りにお尋ねください。 | |
| 96. 2 Scoops of Ice Cream or Sherbet | 1,430 |
| アイスクリームとシャーベット各種 | |
| Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Green Tea Sherbet: Melon, Strawberry, "YUZU" | |
| お好みを2種類お選び下さい: アイスクリーム: バニラ、チョコレート、抹茶 | |
| シャーベット : メロン、ストロベリー、柚子 | |
| 97. Apple Pie with Vanilla Ice Cream | 2,750 |
| アップルパイとバニラアイス | |
| 98. Seasonal Dessert | 2,860 |
| 季節のデザート | |

KIDS MENU

キッズメニュー

- | | |
|--|-------|
| A. Kids Plate | 3,850 |
| お子様プレート | |
| B. Seafood Penne Tomato Cream | 3,190 |
| シーフードトマトクリームペンネ | |
|  C. Corn Soup | 1,815 |
| コーンスープ | |
| D. Fried Shrimp | 1,650 |
| エビフライ | |
| E. Fried Potato | 1,100 |
| フライドポテト | |

COURSE&SETMENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

コース&セットメニュー

99. SURF & TURF

-3 Kinds of Petit Appetizers

-Today's Soup/Bread

-Small Fresh Fruits

-Please Choose Your Favorite Dish

: Wagyu Beef Tenderloin Steak & Grilled Seasonal Fish ￥11,330

: Domestic Beef Loin Steak & Grilled Seasonal Fish 9,130

: Grilled Chicken & Grilled Seasonal Fish 7,150

サーフ & ターフ

-プティオードブル3種

-本日のスープ、パン

-スモールフレッシュフルーツ

-メイン料理を1品お選びください

: 鮮魚のグリルと和牛フィレスステーキ 旬野菜添え ￥11,330

: 国産牛ロースステーキと鮮魚のグリル旬野菜添え 9,130

: グリルチキンと鮮魚のグリル旬野菜添え 7,150

100. FRENCH ELEGANCE DINNER

(Last Order 21:00)

〈Choose of 1 Dish〉 ￥11,000

〈Choose of 2 Dish〉

13,750

【AmuseBouche】

【Appetizers】

Today's Seasonal Appetizers

【Main】

"Please Choose Your Favorite One Dish or Two Dish"

【Fish】 Panfried Seasonal Fish

.....

【Meat】 Domestic Beef Loin Steak with Chaliapin Sauce

【Dessert】

Today's Seasonal Dessert

Coffee or Tea

フレンチエレガンス ディナー

※ラストオーダーは 21:00 となります

〈メインディッシュ 1 品を選択〉 ￥11,000

〈メインディッシュ 2 品を選択〉 13,750

【アミューズブーシュ】

【前菜】

本日の季節の前菜

【メイン】

魚料理もしくはお肉料理を 1 品または 2 品お選びください

市場より旬の魚のボワレ

.....

国産牛ロースのロティ シャリアピンソース

【デザート】

本日の季節のデザート

コーヒー又は紅茶

NIGHT MENU (10:00p.m. - 7:00a.m.)

ナイトメニュー

- | | | |
|---|--|--------|
|  | 101. Mixed Green Garden Salad with Your Choice of Dressing
ミックスグリーンガーデンサラダ (ドレッシングをお選びください)
Japanese, French / 和風、フレンチ | ¥2,310 |
|  | 102. Caesar Salad
シーザーサラダ | 2,860 |
| | 103. Smoked Salmon
スモークサーモン | 2,860 |
| | 104. Cheese Platter with Dried Fruits
チーズプラッター ドライフルーツと一緒に | 3,740 |
|  | 105. Vegetables Minestrone Soup
ベジタブルミネストローネスープ | 1,925 |
| | 106. Crispy Fried Chicken with Fried Potato & Onion
クリスピーフライドチキン&ポテト、オニオンフライ | 3,080 |
|  | 107. Japanese Rolled Omelette
だし巻き卵 | 1,320 |
|  | 108. Rice Ball with Miso Soup and Japanese Pickles
おにぎり 3 種と味噌汁、香の物付き | 1,760 |
|  | 109. Grilled Special Eel on Rice From Mikawa, Aichi Prefecture
Soup and Japanese Pickles
三河産うなぎ 味噌汁、香の物付き | 11,000 |
|  | 110. Pork Cutlet Sandwiches
ポークカツサンドイッチ | 3,740 |
|  | 111. American Clubhouse Sandwiches
アメリカンクラブハウスサンドイッチ | 3,960 |
|  | 112. Vegetables Sandwiches
ベジタブルサンドイッチ | 3,300 |
| | 113. Tortilla Roll
トルティーヤ ロール | 3,080 |
| | 114. Black Beef Curry
ブラックビーフカレー | 3,300 |
| | 115. Hashed Beef
ハッシュドビーフ | 3,740 |
| | 116. Japanese "UDON" Noodles served in a pot
鍋焼きうどん | 3,300 |
|  | 117. Pumpkin Tagliatelle alla Bolognese
かぼちゃ入りタリアテッレのボロネーゼ | 3,190 |
|  | 118. Mushroom Spaghetti with Soy Beans Cream Sauce
キノコの豆乳クリームパスタ | 3,190 |
|  | 119. Assorted Fruits
フルーツ盛り合わせ | 3,740 |
| | 120. Cake / Please ask In Room Dining staff for today's cake.
ピースケーキ / 本日のケーキを係りにお尋ねください。 | 770 ~ |
| | 121. 2 Scoops of Ice Cream or Sherbet
アイスクリームとシャーベット各種
Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Green Tea Sherbet: Melon, Strawberry, "YUZU"
お好みを 2 種類お選び下さい: アイスクリーム: バニラ、チョコレート、抹茶
シャーベット: メロン、ストロベリー、柚子 | 1,430 |

WINELIST

※ Please ask for further information regarding the prices of wine.

※ワインに関しては価格が変更になる恐れがありますのでスタッフにお尋ねくださいませ。

CHAMPAGNE & SPARKLING

シャンパン/ スパークリング	Full Bottle	1/2 Bottle	Glass
122. Asti Spumante Italy アスティ スプマンテイタリア	—	4,290	—
123. Piper Heidsieck France パイパーエドシック フランス	21,450	12,980	—
124. Moët et Chandon Brut Impérial France モエエ シャンドン フランス	20,900	12,650	—
125. Veuve Clicquot Yellow Label Brut France ヴーヴクリコ イエローラベル フランス	22,550	14,300	—
126. Dom Pérignon France ドン ペリニョン フランス	61,600	—	—
127. Louis Roederer Cristal France ルイ ロデレール クリスタル フランス	99,000	—	—

WHITEWINE

白ワイン	Full bottle	1/2 bottle	Glass
128. Sileni Chardonnay New Zealand シレーニ シャルドネ ニューージーランド	8,250	—	1,760
129. Cloudy Bay Sauvignon Blanc New Zealand クラウドディー ベイ ソーヴィニヨンブランニューージーランド	10,670	—	2,200
130. Bourgogne Chardonnay Songes de Bacchus France ブルゴーニュ シャルドネ ソンジュド バッカス	13,970	—	2,860
131. Chablis France シャブリフランス	15,950	7,150	—

REDWINE

赤ワイン	Full bottle	1/2 bottle	Glass
132. Sileni Pinot Noir New Zealand シレーニピノ ノワール ニューージーランド	8,250	—	1,760
133. Bourgogne Rouge France ブルゴーニュ ルージュ フランス	11,000	6,380	—
134. Cotes Rhone Villages Signargues France コートデュ ローヌ ヴィラージュ シニャルグ フランス	14,300	—	2,640
134. Clos Du Val Cabernet Sauvignon USA クロ デュ ヴァル カベルネ ソーヴィニヨン	19,800	—	2,970
135. Castello Di Ama Haiku Italy カッシエロ ディアマハイク イタリア	24,200	—	—
136. Kenzo Estate Rindo USA ケンゾー エステート 紫鈴 アメリカ	37,345	22,600	—
137. Hermitage Rouge Monier de la Sizeranne France エルミタージュ ルージュ モニエ ドラ シズランヌ フランス	33,000	—	—
138. Château Margaux France シャトー マルゴー フランス	242,000	—	—

BEVERAGE

お飲物

JAPANESE SAKE 酒

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 139. Dassai | 180ml 4,950 / 720ml 17,160 |
| 瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分 | |
| 140. Hokusetsu 180ml | 4,130 |
| 北雪 大吟醸 YK35 | |

BEER ビール

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 141. Asahi | 1,650 |
| アサヒ | |
| 142. Sapporo | 1,650 |
| サッポロ | |
| 143. Yebisu | 1,760 |
| エビス | |
| 144. Corona | 1,760 |
| コロナ | |
| 145. Heineken | 1,760 |
| ハイネケン | |
| 146. Heineken Zero (Non-Alcohol) | 1,540 |
| ハイネケン ゼロ (ノンアルコール) | |
| 147. All Free (Non-Alcohol) | 1,540 |
| オールフリー (ノンアルコール) | |

SHOCHU 焼酎

- | | |
|---|--------------------------|
| 148. Shochu "SHIRANUI" distilled from wheat | 45ml 1,650 / 200ml 6,600 |
| 麦焼酎 不知火 | |
| 149. Shochu "SEKITOBA" distilled from sweetpotato | 45ml 1,650 / 200ml 6,600 |
| 芋焼酎 赤兎馬 | |

WHISKY ウイスキー

- | | |
|----------------------------|-------|
| 150. Chivas Regal 12y 45ml | 1,870 |
| シーバスリーガル 12 年 | |
| 151. Suntory Yamazaki 45ml | 2,590 |
| サントリー 山崎 | |

PLUM WINE 梅酒

- | | |
|---|-------|
| 152. Kaga Plum Wine Aged 5 Years 45ml | 2,090 |
| 加賀梅酒 5 年熟成 | |
| 153. Yamazaki Plum Wine Rich Amber 45ml | 2,420 |
| 山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒 リッチアンバー | |

BEVERAGE

お飲物

COCKTAILS カクテル

154. Gin Tonic	1,980
ジントニック	
155. Moscow Mule	1,980
モスコミュール	
156. Campari Orange or Grapefruit	1,980
カンパリオレンジ または グレープフルーツ	
157. Cassis Orange or Grapefruit	1,980
カシスオレンジ または グレープフルーツ	
158. Kir	2,090
キール	
159. Kir Royal	2,970
キールロワイヤル	
160. Mimosa	2,970
ミモザ	

SOFT DRINKS ソフトドリンク

161. Coca Cola	1,320
コカ コーラ	
162. Coca Cola Zero	1,320
コカ コーラゼロ	
163. Ginger Ale	1,320
ジンジャーエール	
164. Oolong Tea	1,320
ウーロン茶	
165. Evian (Still Water) 750ml	1,595
エヴィアン	
166. San Pellegrino (Sparkling Water) 500ml	1,320
サンペレグリノ	
167. Perrier (Sparkling Water) 750ml	1,595
ペリエ	
168. Duc de Montagne (Non-Alcohol Sparkling Wine)	Full Bottle ¥6,600 / Glass 1,540
デュク・ドゥ・モンターニュ (ノンアルコール スパークリングワイン)	
169. Pierre Zero Merlot (Non-Alcohol Red Wine)	Full Bottle ¥6,600 / Glass 1,540
ピエール・ゼロ メルロー (ノンアルコール 赤ワイン)	
170. Pierre Zero Chardonnay (Non-Alcohol White Wine)	Full Bottle ¥6,600 / Glass 1,540
ピエール・ゼロ シャルドネ (ノンアルコール 白ワイン)	
171. Chilled Juice : Orange or Grapefruit	1,270
フルーツジュース : オレンジ または グレープフルーツ	
172. Chilled Juice : Pineapple, Apple, Tomato, Vegetable or Cranberry	1,270
フルーツジュース : パイナップル、アップル、トマト、野菜 または クランベリー	
173. Fresh Fruit Juice : Orange or Grapefruit	2,310
フレッシュフルーツジュース : オレンジ または グレープフルーツ	

BEVERAGE

お飲物

COFFEE&TEA

コーヒー/ 紅茶

174. Pot of Coffee	1,760
ポットコーヒー	
175. Pot of Decaffeinated Coffee	1,760
ポットカフェインレスコーヒー	
176. Iced Coffee	1,540
アイスコーヒー	
177. Iced Café Au Lait	1,540
アイスカフェオレ	
178. Iced Tea	1,540
アイ스티ー	
179. Pot of Tea : Darjeeling, Earl Grey, or English Breakfast	1,760
ポット紅茶： ダージリン、アールグレイ、またはイングリッシュブレックファスト	
180. Herb Tea (Chamomile)	1,540
ハーブティー (カモミール)	
181. Green Tea	1,540
日本茶	
182. Café Au Lait	1,760
カフェオレ	
183. Espresso	1,540
エスプレッソ	
184. Hot Chocolate	1,540
ホットチョコレート	
185. Iced Chocolate	1,540
アイスチョコレート	

To help you prepare for your upcoming trip with us, InterContinental Hotels & Resorts has partnered with the world leading jet-lag mitigation app TimeShifter®. Create your personalised plan and make jet lag history.



インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツでの快適なご旅行のために。
この度、世界有数の時差ボケ対策アプリ「TimeShifter®」との提携を開始いたしました。
お客様一人ひとりに合わせたプランを作成し、つらい時差症候群に悩まされることのない旅をご体験ください。