

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.