



Room Service Menu.

Enjoy a delicious meal
served to your room.

ルームサービスマニュー。

お部屋でおいしい料理を
お召し上がりください。

FAST AND FRESH

Our extensive room service menu
allow you the convenience of dining in your room.

スピーディにそして新鮮に

さらに便利で快適なご滞在のために、充実した
ルームサービス専用メニューをご用意いたしております。

BREAKFAST ブレックファスト	P.1
BREAKFAST A LA CARTE 朝食アラカルト	P.2-P.3
ALL DAY DINING オールデイ ダイニング	P.4-P.6
MID NIGHT MEAL お夜食	P.7
BEVERAGE お飲み物	P.8-10

BREAKFAST (6:30am-11:00pm) *Last order 10:30pm ブレックファスト (午前6時30分~午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

BREAKFAST SET ブレックファストセット

1. Continental **¥ 3,000**
コンチネンタル
juice (choice of one)
ジュース(1種類お選びください)
orange juice, apple juice, pineapple juice or tomato juice
オレンジジュース、アップルジュース、パイナップルジュース、トマトジュース
morning bread (choice of two)
パン(2種類お選びください)
croissant, pain au chocolat, danish, whole wheat toast or white toast
クロワッサン、パンオショコラ、デニッシュ、全粒粉トースト、トースト
butter, margarine, preserves, honey
バター、マーガリン、ジャム、はちみつ
beverage (choice of one)
お飲み物(1種類お選びください)
coffee, tea or milk
コーヒー、紅茶、牛乳

2. American **¥ 4,500**
アメリカン
juice (choice of one)
ジュース(1種類お選びください)
orange juice, apple juice, pineapple juice or tomato juice
オレンジジュース、アップルジュース、パイナップルジュース、トマトジュース
morning bread (choice of two)
パン(2種類お選びください)
croissant, pain au chocolat, danish, whole wheat toast or white toast
クロワッサン、パンオショコラ、デニッシュ、全粒粉トースト、トースト
butter, margarine, preserves, honey
バター、マーガリン、ジャム、はちみつ
two eggs (choice of one)
卵料理(卵2個、1種類お選びください)
sunny-side up or over easy, poached, scrambled, boiled
目玉焼き(片面)、目玉焼き(両面)、ポーチド、スクランブル、ゆで卵
omelette(fillings: smoked salmon, ham, cheese, mushroom, peppers, tomato)
オムレツ(フィリング: スモークサーモン、ハム、チーズ、マッシュルーム、パプリカ、トマト)
side dishes (choice of four)
付け合わせ(4種類お選びください)
bacon, pork sausage, cherry tomatoes,
mushrooms, hash brown potatoes, baked beans
ベーコン、ポークソーセージ、チェリートマト、
マッシュルーム、ハッシュドブラウンポテト、バイクドビーンズ
beverage (choice of one)
お飲み物(1種類お選びください)
coffee, tea or milk
コーヒー、紅茶、牛乳

3. Japanese breakfast set **¥ 3,500**
和朝食セット
grilled mackerel
鯖の塩焼き
pork sukiyaki stew with napa cabbage and onion
豚肉のすき煮と白菜・玉葱
japanese omelette, simmered deep-fried vegetable tofu
出汁巻き玉子、がんもといんげん
salad, cherry tomato, sesame dressing
サラダ、チェリートマト、胡麻ドレッシング
steamed rice, pickles, miso soup, fermented soybeans, seaweed
ご飯、お漬物、味噌汁、納豆、のり
green tea or roasted tea
緑茶 または ほうじ茶



V Vegetarian ヴェジタリアン
GF Gluten free グルテン・フリー
H Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 6:30am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% service charge and tax. *Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前6時30分から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)
*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 *写真はイメージです。

BREAKFAST A LA CARTE (6:30am-11:00pm) *Last order 10:30pm

朝食アラカルト (午前6時30分～午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

4. Bakers basket ¥2,000

ベーカリー盛り合わせ

croissants, pain au chocolat, cherry danish, apple danish, muffin, butter, margarine, marmalade jam, honey

クロワッサン、パン オショコラ、チェリーデニッシュ、アップルデニッシュ、マフィン、バター、マーガリン、マーマレードジャム、はちみつ

5. Bakers basket (choice of three) ¥1,500

ベーカリーバスケット (3種類お選びください)

white or whole wheat toast,

French baguette, rye bread, multi-grain bread

**gluten free bread available on request

トースト、全粒粉トースト、フレンチバゲット、ライ麦パン、穀物パン

※グルテン・フリーのパンもご用意しております

spreads スプレッド

salted butter 塩添加のバター

margarine マーガリン

**unsalted butter available on request

無塩バターもご用意しております。係にお知らせください。

marmalade jam マーマレードジャム

honey はちみつ

6. Cereals ¥950

シリアル

cornflakes, all-bran, Bircher muesli,

Jungle Crunch, oat meal porridge

コーンフレーク、オールブラン、ビルヒャーミュージリー、

ジャングルクランチ、オートミール

milk or low fat milk or soy milk (hot or cold milk)

牛乳、ローファットミルク または 豆乳(ホットまたは コールドミルク)

honey はちみつ



Mixed cut fruits カットフルーツ

7. Yoghurt

ヨーグルト

Low fat plain yoghurt 低脂肪プレーンヨーグルト ¥650

Unsweetened natural yoghurt 無糖プレーンヨーグルト ¥650

Fruit yoghurt フルーツヨーグルト ¥650

8. Cut fruits

カットフルーツ

Pineapple パイナップル ¥650

Grapefruit グレープフルーツ ¥650

Kiwi キウイ ¥650

9. Mixed cut fruits

カットフルーツ3種盛り合わせ ¥2,500

pineapple, grapefruit, kiwi

パイナップル、グレープフルーツ、キウイ

10. Fresh fruit salad

フレッシュフルーツサラダ ¥2,000

mixed seasonal fresh fruits

ミックスフルーツ

11. Compotes

コンポート ¥1,600

apricot compote, pear compote

アプリコットコンポート、洋なしコンポート

12. Assorted cheese

チーズ盛り合わせ ¥2,000

camembert cheese, blue cheese, Emmental cheese

カマンベールチーズ、ブルーチーズ、エメンタールチーズ

13. Cheese チーズ

Camembert cheese カマンベールチーズ ¥1,500

Blue cheese ブルーチーズ ¥1,500

Emmental cheese エメンタールチーズ ¥1,500

14. Assorted cold cuts

コールドカット盛り合わせ ¥1,500

salami, smoked chicken, cured ham

サラミ、スモークチキン、ハム

BREAKFAST A LA CARTE (6:30am-11:00pm) *Last order 10:30pm

朝食アラカルト (午前6時30分～午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

15. Two fresh eggs ¥2,300

卵料理(卵2個)

scrambled ス克蘭ブル

boiled ゆで卵

sunny-side up or over easy 目玉焼き(片面、両面)

poached ポーチド

omelette オムレツ

fillings

お好みのフィリングをお選びください

smoked salmon, ham, cheese, mushroom, peppers, tomato

スモークサーモン、ハム、チーズ、マッシュルーム、パプリカ、トマト

sides (choice of four) ¥950

サイドディッシュ(4種類お選びください)

bacon ベーコン

pork sausage ポークソーセージ

cherry tomatoes チェリートマト

mushrooms マッシュルーム

hash brown potato ハッシュドブラウンポテト

baked beans バイクドビーンズ

16. Waffles ¥1,500

ワッフル

maple syrup, berry compote, seasonal fruits

メープルシロップ、ベリーコンポート、季節のフルーツ

17. Pancake ¥1,500

パンケーキ

butter, maple syrup, berry compote

バター、メープルシロップ、ベリーコンポート

18. French toast ¥1,800

フレンチトースト

French toast, seasonal fruits, butter, maple syrup, honey

フレンチトースト、季節のフルーツ、バター、メープルシロップ、はちみつ

V Vegetarian ヴェジタリアン

GF Gluten free グルテン・フリー

H Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 6:30am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% service charge and tax. *Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前6時30分から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 *写真はイメージです。

V Vegetarian ヴェジタリアン

GF Gluten free グルテン・フリー

H Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 6:30am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% service charge and tax. *Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前6時30分から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 *写真はイメージです。

ALL DAY DINING (11:00am-11:00pm) *Last order 10:30pm

オールデイ ダイニング (午前11時~午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

APPETIZERS 前菜

- 19. Steamed chicken Japanese pepper sauce** ¥2,000
よだれ鶏 山椒ソース
chicken thigh, white green onion, peanuts, Japanese pepper
鶏もも肉、白ネギ、ピーナッツ、山椒ソース
- 20. Smoked salmon** ¥3,500
スモークサーモン
smoked salmon, Japanese potato salad, asparagus,
poached egg, capers, red onion, lemon salt
スモークサーモン、ポテトサラダ、アスパラガス、
ボーチドエッグ、ケッパー、レッドオニオン、レモン塩
- 21. Tofu and Edamame canapé** **V** ¥1,500
豆腐と枝豆のカナッペ
tofu paste, Edamame beans, three sliced baguette
豆腐ペースト、枝豆、バゲットスライス3枚
- 22. Four kinds of assorted Japanese appetizer** ¥1,800
和風前菜4種盛り
lightly seared beef, chilled tofu with kimchi, duck meat,
horse mackerel marinated in sweet and spicy vinegar
牛たたき、キムチ冷奴、鴨肉、アジの南蛮漬
- 23. Seared bonito** ¥1,500
カツオのたたき



Smoked salmon スモークサーモン

SALADS サラダ

- 24. Caesar salad** ¥1,900
シーザーサラダ
romaine lettuce, caesar dressing, parmesan, crispy bacon,
anchovies, croutons
ロメインレタス、シーザードレッシング、パルメザン、クリスピーベーコン、
アンチョビ、クルトン
- 25. Garden green salad** **V** ¥1,700
ガーデングリーンサラダ
green leaf, veg French dressing
グリーンリーフ、ベジフレンチドレッシング

SOUP スープ

- 26. Pumpkin soup** **V** ¥1,500
パンプキンスープ
pumpkin puree
かぼちゃピューレ
- 27. Awaji onion soup** ¥1,500
淡路玉ねぎのオニオンスープ パケット添え
awaji onion, butter, chicken bouillon, crouton,
parmesan, baguette
淡路玉ねぎ、バター、チキンブイヨン、クルトン、
パルメザン、パケット
- 28. Corn soup** ¥900
コーンスープ
corn puree, chicken bouillon, fresh cream, milk, crouton
とうもろこしピューレ、チキンブイヨン、生クリーム、牛乳、クルトン
- 29. Minestrone soup** ¥1,500
ミネストローネ
tomato, onion, cabbage, carrot, green soybean
トマト、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、大豆

ALL DAY DINING (11:00am-11:00pm) *Last order 10:30pm

オールデイ ダイニング (午前11時~午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

SANDWICHES サンドウィッチ

- 30. Kobe burger (150g)** ¥3,800
神戸ビーフバーガー (150g)
Kobe beef patty, cheddar cheese, red onion,
dill pickle, tomato, iceberg lettuce, sesame bun, chips
神戸ビーフパテ、チェダーチーズ、レッドオニオン、
ディルピクルス、トマト、レタス、セサミパン、フライドポテト
- 31. Club house sandwich** ¥2,700
クラブハウスサンド
smoked chicken, grilled bacon, fried egg, tomato,
iceberg lettuce, mayonnaise, sourdough bread, French fries
スモークチキン、グリルベーコン、目玉焼き、トマト、
レタス、マヨネーズ、サワードウパン、フライドポテト

LITE BITES 軽食

- 32. Steamed chicken salad** ¥2,000
蒸し鶏のサラダ仕立て
steamed chicken, cucumber, tomato, sunny lettuce,
Bon bon chicken sauce, spicy tomato salsa
蒸し鶏、きゅうり、トマト、サニーレタス、
棒棒鶏ソース、スパイストマトサルサ
- 33. Karaage** ¥1,600
から揚げ
crispy fried chicken, lemon, sea salt
から揚げ、レモン、海塩



Kobe burger 神戸ビーフバーガー

MAINS 主菜

- 34. Bolognese** ¥2,200
ボロネーゼ
spaghetti, Bolognese sauce, parmesan
スパゲッティ、ボロネーゼソース、パルメザン
- 35. Spaghetti all'arrabiata with tomato and vegetables** **V** ¥2,000
フレッシュトマトと野菜のアラビアータ
spaghetti pasta, tomato sauce, chilli pepper
スパゲッティ、トマトソース、タカの爪
- 36. Sautéed chicken thigh Awaji onion sauce** ¥2,000
鶏もも肉のソテー 淡路オニオンソース
chicken thigh, garlic, Awaji onion sauce, French fries
鶏もも肉、にんにく、淡路オニオンソース、フライドポテト
- 37. Pork fried with ginger** ¥2,000
豚肉生姜焼き
pork loin, onion, tomato, cucumber and cabbage
豚ロース肉、玉葱、トマト、胡瓜、キャベツ
- 38. Hyogo Prefecture Special Oyako Don** ¥3,200
兵庫県産但馬鶏と「高砂の夕日」卵の親子丼
yuzu flavord powerd and 7 spices, side dish, miso soup,
seasonal offering, Japanese rice
柚子風味の朝倉山椒七味、小鉢、味噌汁、香の物、国産米

V Vegetarian ヴェジタリアン
GF Gluten free グルテン・フリー

H Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 11:00am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% service charge and tax. *Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.
*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前11時から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)
*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 *写真はイメージです。

V Vegetarian ヴェジタリアン
GF Gluten free グルテン・フリー

H Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 11:00am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% service charge and tax. *Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.
*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前11時から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)
*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 *写真はイメージです。

ALL DAY DINING (11:00am-11:00pm) *Last order 10:30pm**オールデイ ダイニング** (午前11時~午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分**39. Fish & chips** ¥2,250フィッシュ アンド チップス
snapper fillet, tartar sauce, French fries
スナッパーフィレ、タルタルソース、フライドポテト**40. Omelette rice** ¥2,300オムライス
chicken fried rice, egg pancake, demi-glace sauce
チキンライス、薄焼き卵、デミグラスソース**41. Beef curry** ¥2,200ビーフカレー
beef curry, steamed rice, fukujinzuke pickles, pickled leek
ビーフカレー、ご飯、福神漬け、らっきょう**42. Hamburger steak** ¥2,800ハンバーグステーキ
ground beef patty (hamburg), demi-glace sauce, steamed vegetables
ハンバーグ、デミグラスソース、温野菜**43. Beef steak** ¥4,800ビーフステーキ
Australian beef fillet, red wine sauce,
mashed potatoes, steamed vegetables
オーストラリア産牛フィレ肉(120g)、赤ワインソース、
マッシュポテト、温野菜**44. Rice ball** ¥1,300おにぎり
2 rice balls (grilled salmon, salted plum),
miso soup, Japanese-style pickles
おにぎり2種(鮭・梅)、味噌汁、漬物**SIDES** サイドディッシュ**45. Three bean vegetable curry V** ¥2,200

3種豆のベジタブルカレー

46. Beef bowl , miso soup, japanese pickles ¥2,000

牛丼、味噌汁、漬物

47. Steamed rice ご飯 ¥600**48. French fries** フライドポテト ¥650**49. Sautéed mushrooms** ¥950

マッシュルームのソテー

50. Steamed broccoli 蒸しブロッコリー ¥900**51. Green salad** グリーンサラダ ¥800

Condiments are available, on request.

コンディメントもご用意しております。係にお知らせください。

AI sauce / tomato ketchup / mustard / mayonnaise /

tabasco sauce / soy sauce / soy sauce

AIソース / トマトケチャップ / マスタード / マヨネーズ /

タバスコソース / 醤油 / メイプルシロップ

DESSERTS デザート**52. Japanese sweets** ¥1,600

和菓子

Kinton (mashed sweet potato cake), Kanoko (sweet-boiled beans cake),

Japanese tea

きんとん、鹿の子、日本茶

53. Chocolate tart ¥1,400

チョコレートタルト

rich dark chocolate tart, flaky chocolate, seasonal fruits

濃厚ダークチョコレートタルト、チョコフレック、季節のフルーツ

54. Cheesecake ¥1,400

チーズケーキ

baked cheesecake, berry compote, seasonal fruits

バイクドチーズケーキ、ベリーコンポート、季節のフルーツ

55. Ice cream

アイスクリーム

Chocolate チョコレート ¥650**Strawberry** イチゴ ¥650**Vanilla** バニラ ¥650**56. Seasonal fruit platter** ¥2,500

季節のフルーツ盛り合わせ

Please contact the staff for the details.

内容については係にお問い合わせください。

MID NIGHT MEAL (11:00pm-6:30am) *Last order 6:00am**お夜食** (午後11時~午前6時30分) *ラストオーダー 午前6時**57. Minestrone soup V** ¥1,500

ミネストローネスープ

58. Three bean vegetable curry V ¥2,200

3種豆のベジタブルカレー

59. Beef curry ¥2,200

ビーフカレー

60. Udon noodles with deep-fried tofu ¥2,000

きつねうどん

61. Pork and soy sauce Ramen noodle soup ¥2,200

豚骨しょう油ラーメン

62. Steamed rice ¥600

白ご飯

V Vegetarian ヴェジタリアン**GF** Gluten free グルテン・フリー**H** Healthy option ヘルシー・オプション**All menu items are available between 11:00am and 11:00pm (Last order 10:30pm)**

*All prices include 15% service charge and tax. *Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前11時から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 *写真はイメージです。

V Vegetarian ヴェジタリアン**GF** Gluten free グルテン・フリー**H** Healthy option ヘルシー・オプション**All menu items are available between 11:00pm and 6:30pm (Last order 6:00am)**

*All prices include 15% service charge and tax. *Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午後11時から午前6時30分までご利用いただけます。(ラストオーダー午前6時)

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 *写真はイメージです。

BEVERAGES (6:30am-11:00pm) *Last order 10:30pm

お飲み物 (午前6時30分～午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

COFFEE コーヒー

63. Coffee コーヒー	¥950
64. Cappuccino カプチーノ	¥1,150
65. Cafe latte カフェラテ	¥1,150
66. Decaffeinated coffee カフェインレスコーヒー	¥1,050
67. Hot chocolate ホットチョコレート	¥1,250

TEA 紅茶

68. Green tea 緑茶	¥1,050
69. English breakfast イングリッシュブレックファースト	¥1,050
70. Earl grey アールグレイ	¥1,050
71. Darjeeling ダージリン	¥1,050
72. Chamomile カモミール	¥1,050

SODAS ソーダ

73. Coca cola コカ・コーラ	¥650
74. Coca cola zero コカ・コーラ ゼロ	¥650
75. Ginger ale ジンジャーエール	¥650
76. Soda water スパークリングウオーター	¥650
77. Tonic water トニックウオーター	¥650

JUICE ジュース

78. Orange オレンジ	¥650
79. Apple アップル	¥650
80. Pineapple パイナップル	¥650
81. Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,550
82. Tomato トマト	¥650

DAIRY 乳製品(牛乳類)

83. Milk 牛乳	¥550
84. Low fat milk ローファットミルク (Hot or cold)(ホットもしくはコールド)	¥550

YOGHURT ヨーグルト

85. Unsweetened natural yoghurt 無糖プレーンヨーグルト	¥600
86. Low fat plain yoghurt 低脂肪プレーンヨーグルト	¥650
87. Fruit yoghurt フルーツヨーグルト	¥650

ICED DRINKS 冷たいお飲み物

88. Coffee コーヒー	¥1,050
89. Green tea 緑茶	¥1,050
90. Choco milk チョコレートミルク	¥1,050

BEER ビール

91. Local beer (Can) Asahi or Kirin 国産ビール(缶) アサヒ、キリン	¥950
92. Imported beer (Can) 輸入ビール(缶)	¥1,100
93. Local beer (Can) Non alcoholic beer 国産ビール(缶) ノンアルコール	¥700

SAKE 日本酒

94. Chilled sake (300ml) 冷酒 (300ml)	¥1,550
--	--------

Sparkring Wine スパークリングワイン

95. BELLAVISTA (Italy) ベラヴィスタ (イタリア)	glass グラス ¥2,800
	bottle フルボトル ¥16,800

WINE ワイン

White wine 白ワイン

96. Michel Lynch Blanc (France) ミッシェル・リンチ ブラン (フランス)	glass グラス ¥1,400
	bottle フルボトル ¥8,000
97. Offida Pecorino (Italy) オフィーダペコリノ (イタリア)	glass グラス ¥1,700
	bottle フルボトル ¥10,000
98. Bramito (Italy) ブラミート (イタリア)	bottle フルボトル ¥12,000

Red wine 赤ワイン

99. Michel Lynch Rouge (France) ミッシェル・リンチ ルージュ (フランス)	glass グラス ¥1,400
	bottle フルボトル ¥8,000
100. Lucale Primitivo Puglia Appassimento (Italy) ルカーレ プリミティーヴォ プーリア アパッシメント(イタリア)	glass グラス ¥1,600
	bottle フルボトル ¥9,500
101. Bourgogne Pinot Noir (France) ブルゴーニュ ピノノワール (フランス)	bottle フルボトル ¥12,000

V Vegetarian ヴェジタリアン

GF Gluten free グルテン・フリー

H Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 6:30am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% service charge and tax. *Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前6時30分から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 *写真はイメージです。

WHITE WINE

コルテ・ジャーラ・ソアヴェ
アレグリーニ

CORTE GIARA SOAVE / ALLEGRINI

【生産国】イタリア

グレープフルーツのような香りに爽やかなハーブのニュアンス、
どんなお料理にも合わせやすい万能タイプの白ワイン。
Glass ¥1,700
Bottle ¥10,200

ピノ・グリージョ

サンタ・クリスティーナ

PINOT GRIGIO / SANTA CRISTINA

【生産国】イタリア

柔らかい口当たりと穏やかな酸は飲み疲れもせず、
あまりアルコールが強い方でもお楽しみいただけます。
Glass ¥1,900
Bottle ¥11,400

ソーヴィニヨン・ブラン・アティテュード

パスカル・ジョリヴェ

SAUVIGNON BLANC ATTITUDE / PASCAL JOLIVET

【生産国】フランス

爽やかなハーブの香りが印象的で、魚介系のお料理に
相性抜群な辛口の白ワイン。
Glass ¥2,000
Bottle ¥12,000

ヴィントナーズ・リザーヴ・シャルドネ

ケンダル・ジャクソン

VINTNER'S RESERVE CHARDONNAY / KENDALL-JACKSON

【生産国】アメリカ

コクとボリューム感のある果実味に溢れており、
クリームソースのお料理にお勧め。
Glass ¥2,200
Bottle ¥13,200

RED WINE

エスクード・ロホ・レゼルヴァ・シラー

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイポ・チリ

ESCUDO ROJO RESERVA SYRAH / BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MAIPO CHILE

【生産国】チリ

メドック格付け第一級、シャトー・ムートンを手掛ける
名門がチリの地で造る赤ワイン。
滑らかな酸味がお肉とのリアージュを引き立たせる。
Glass ¥1,700
Bottle ¥10,200

ファットリア・レ・マエストレッレ

サンタ・クリスティーナ

FATTORIA LE MAESTRELLE / SANTA CRISTINA

【生産国】イタリア

口に含むとバランスがよく芳醇でなめらかな味わいは、
まさにイタリアンには欠かせない赤ワイン。
Glass ¥1,900
Bottle ¥11,400

クラレンドル・ルージュ

クラレンドル

CLARENDELLE ROUGE / CLARENDELLE

【生産国】フランス

5大シャトーの一角として君臨するシャトー・オー・ブリオン
醸造チームが手掛ける熟成間の味わえる贅沢な赤ワイン。
Glass ¥2,000
Bottle ¥12,000

イル・キウーゾ

カステッロ・ディ・アマ

IL CHISO / CASTELLO DI AMA

【生産国】イタリア+D6

イタリアでは珍しいピノ・ネロ（ピノ・ノワール）を
使ったエレガントな味わいの赤ワイン。
特にトマト系の料理との相性抜群。
Glass ¥2,200
Bottle ¥13,200

CHAMPAGNE



グランブリュット

ペリエージュエ

GRAND BRUT / PERRIER-JOUËT

【生産国】フランス

生き生きとした果実を感じる爽やかな余韻が続く、
エレガントな仕上がり。
Glass ¥3,900
Bottle ¥23,400

ブラゾン ロゼ

ペリエージュエ

BLASON ROSÉ / PERRIER-JOUËT

【生産国】フランス

主張しすぎることない果実味と酸味の相性が抜群。
バターっぽい香りとクリーミーな舌触り。
Bottle ¥32,000

ベルエポック 2014

ペリエージュエ

BELLE EPOQUE 2014 / PERRIER-JOUËT

【生産国】フランス

アネモネの花が印象的なボトルデザインのプレステージ・キュヴェ。
100%グラン・クリュのブドウで造られる、
しっかりとした骨格に生き生きとした酸味が
完璧なバランスを誇る。
Bottle ¥120,000

Price includes tax and 15% service charge.
表示価格には消費税とサービス料(15%)が含まれております。

