



インルームダイニングメニュー

インルームダイニング

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。

*表記税込価格に別途13%の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、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、あるいは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。

*米トレサビリティーにつきましては、スタッフにお尋ねください。

KEY



郷土料理

最高級の地元の食材をお楽しみいただける、とっておきの一品です。



ワールドキッチン

私たちのグローバルネットワークを通じて、世界中で人気のメニューをオリジナルの調理法にて忠実に再現した一品です。



軽食



ベジタリアンに適したお料理



ハラルフード*をご希望の方に適したお料理

*イスラム教の戒律に則した食べ物



グルテンフリーのお料理



ヴィーガンに適したお料理



豚肉を含むお料理

朝食セット、アラカルト

1. テイクアウトセット

 ¥3,080

24 時間対応 (24 時間前までのご注文をお願いいたします)

パンの盛り合わせ
バナナ
フルーツヨーグルト
フルーツサラダ
オレンジジュース
ミネラルウォーター

2. コンチネンタルブレックファースト

¥2,970

24 時間対応

フルーツジュースまたは本日のスムージーより
お選びください。
オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、アップル、トマト、
本日のスムージー (内容はスタッフへお尋ねください)

いずれかのパンをお選びください。
(バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え)
トースト (J-シリアルホワイート、ホールウィート、ミューズリー、
ライブレッド)
クロワッサン、ベーカリーバスケット

シリアルとミルクをお選びください。
コーンフレーク、ライスクリスピー、フルーツグラノーラ、
シュガーレスクリスピーミューズリー、オールブラン、
チョコレートシリアル
牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪スキムミルク、豆乳、
プレーンヨーグルト、低脂肪ヨーグルト、無脂肪ヨーグルト

お飲み物をいずれかお選びください。
コーヒー、カフェインレスコーヒー
紅茶 (セイロン、アールグレイ、ダージリン、
イングリッシュブレックファースト)
カモミール、ペパーミント、ローズヒップ

3. ヘルシーブレックファースト ‘ザ・スパ’

¥3,850

AM 7:00 ~ AM 10:00

フルーツジュースまたは本日のスムージーより
お選びください。
オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、アップル、トマト、
本日のスムージー (内容はスタッフへお尋ねください)

プレーンヨーグルトまたは低脂肪ヨーグルト

卵 2 個分の卵白を使用したホワイートオムレツ
アスパラガス、ブラウントーストと共に
フレッシュアボカド、ほうれん草、リコッタチーズと胡桃のサラダ

お飲み物をお選びください。
コーヒーまたは緑茶

4. インターコンチネンタルブレックファースト

¥3,850

24 時間対応

フルーツジュースまたは本日のスムージーより
お選びください。
オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、アップル、トマト、
本日のスムージー (内容はスタッフへお尋ねください)

いずれかのパンをお選びください。
(バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え)
トースト (J-シリアルホワイート、ホールウィート、ミューズリー、
ライブレッド)
クロワッサン、ベーカリーバスケット

シリアルとミルクをお選びください。
コーンフレーク、ライスクリスピー、フルーツグラノーラ、
シュガーレスクリスピーミューズリー、オールブラン、
チョコレートシリアル
牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪スキムミルク、豆乳、
プレーンヨーグルト、低脂肪ヨーグルト、無脂肪ヨーグルト

卵料理をお選びください。
スクランブル、プレーンまたはホワイートオムレツ、
フライドエッグ (サニーサイドアップまたはオーバーイージー)
ポーチド、ボイルドエッグ

卵料理の付け合わせを 3 つお選びください。
ベーコン 、チキンソーセージ、ポークソーセージ 
本日のポテト料理、バイクドビーンズ、ミックス和茸のソテー、
国産トマトのソテー

お飲み物をお選びください。
コーヒー、カフェインレスコーヒー
紅茶 (セイロン、アールグレイ、ダージリン、
イングリッシュブレックファースト)
カモミール、ペパーミント、ローズヒップ

5. 和定食

 ¥3,960

AM 7:00 ~ AM 10:00

季節野菜の炊き合わせ、小鉢各種、本日の焼き魚、
味噌汁、香の物、御飯、季節のフルーツ

お飲み物をお選びください。
コーヒーまたは緑茶

6. お粥

 1,870

温泉卵、梅干し、お漬物を添えた和風
または
蒸し鶏、干し海老、生姜、香葉を添えた中華風

7. 揚げだし豆腐 野菜あんかけ

 ¥ 2,200

8. 海老天入り鍋焼きうどん

 2,750

9. 国産米御飯

 ¥ 550

朝食アラカルト

AM 6:00～AM 10:00

10. 絞りたてフレッシュジュース または スムージー	¥ 1,650	21. 卵2個をお好みのスタイルで	¥ 1,980
ジュース : オレンジ、グレープフルーツ、トマト スムージー: バナナ、ストロベリー、 本日のスムージー (内容はスタッフへお尋ねください)		卵料理をお選びください。 スクランブル、フライ、ポーチド、ボイルド	
11. フルーツジュース	¥ 1,100	卵料理の付け合わせを3つお選びください。 ベーコン🐷、チキンソーセージ、ポークソーセージ🐷	
アップル、パイナップル、クランベリー		本日のポテト料理、ベイクドビーンズ、ミックス和茸のソテー、 国産トマトのソテー	
12. スイスビッシャーミューズリー	¥ 1,650	22. 卵3個のオムレツ	2,200
アップル、レーズン、蜂蜜、ドライフルーツ		スタイルをお選びください。 - チーズ、ハム、キノコ入りオムレツ 🐷 - ホワイトオムレツ 野菜添え - スペイン風オムレツ、野菜入り	
13. オートミール・ポリッジ	1,760	エッグベネディクト (いずれかお選びください)	
蜂蜜、ミックスベリーのコンポート添え		23. クラシック	1,870
14. 季節のカットフルーツ または コンポート	¥ 1,980	24. ハニーハム	🐷 1,980
(いずれかお選びください) フルーツ盛り合わせ、マスクメロン、バナナ、パイナップル、 グレープフルーツ、マンゴー、パパイア リンゴのコンポート、洋梨のコンポート		25. ほうれん草	1,980
15. シリアル (いずれかお選びください)	1,210	26. スモークサーモン	1,980
コーンフレーク、フルーツグラノーラ、オールブラン、 牛乳、低脂肪乳、無脂肪スキムミルク、豆乳、アーモンドミルク		27. スモークターキー	1,980
16. ヨーグルト	990	トッピング	
プレーン、低脂肪、無脂肪		28. ハム	🐷 800
17. 季節のフルーツ入りヨーグルト	1,320	29. ベーコン	🐷 800
18. パンケーキ	1,870	30. ポークソーセージ	🐷 800
メープルシロップ、ミックスベリーのコンポート添え		31. チキンソーセージ	800
19. フレンチトースト	1,760		
蜂蜜、ミックスベリーのコンポート添え			
20. ベーカリーセクション			
24 時間対応			
トースト (J-シリアルホワイト、ホールウィート、ミューズリー、 ライブレッド) ブリオッシュ、クロワッサン、マフィン、デニッシュ バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜を添えて			
5個	1,925		
3個	1,155		

※グルテンフリーのパンをご希望の場合は係りにお尋ねください。🌿

オールデイメニュー

AM10:00～PM 11:00

前菜

- | | |
|---|---|
| 32. スモークサーモン サワークリーム添え | ¥ 1,800 |
| 33. パルマハム ピクルス添え |  1,800 |
| 34. フィッシュ&チップス
モルトビネガーとタルタルソース添え | 2,640 |
| 35. メゼ | 2,530 |
| ひよこ豆と胡麻のペーストのディップ、きゅうりとヨーグルトのソース
ローストオリーブ、ピクルス、ピタパン、クスクスのサラダ | |
| 36. チーズプラッター | 3,520 |
| ミモレット、ブリー、ゴルゴンゾーラ、フォレストチーズ、
ドライフルーツ添え | |
| 37. オードブルプレート |  2,860 |
| チーズ、スモークサーモン、チョリソーサラミ、オリーブ、生ハム | |

サラダ

- | | |
|---|---------|
| 38. 季節野菜のサラダ
(ドレッシングをお選びください)
フレンチ、和風、中華風、サウザンアイランド、バルサミコ | ✓ 1,980 |
| 39. カプレーゼ | 2,750 |
| 40. シーザーサラダ
ロメインレタス、シーザードレッシング、パルメザンチーズ
クルトン、アンチョビ | 2,310 |
| 41. シーザーサラダ グリルチキン添え | 2,860 |
| 42. シーザーサラダ スモークサーモン添え | 2,860 |
| 43. シーザーサラダ 海老のボイル添え | 2,860 |

スープ

- | | |
|--------------------------|---------|
| 44. オニオングラタンスープ | 1,980 |
| 45. かぼちゃのポタージュ リコッタチーズ添え | ✓ 1,650 |
| 46. チキンコンソメスープ | 1,650 |

石窯で焼き上げた本格イタリアンピザ



- | | |
|-----------------------------------|---|
| 47. マルゲリータ | ¥3,300 |
| トマトソース、ドライオレガノ、バジル、モッツァレラチーズ | |
| 48. プロシュートルッコラ |  3,410 |
| トマトソース、ドライオレガノ、モッツァレラチーズ、生ハム、ルッコラ | |
| 49. クアトロフォルマッジ | 3,630 |
| ゴルゴンゾーラ、タレggio、パルメザン、モッツァレラチーズ | |

パスタ

下記よりパスタの種類をお選びください。
スパゲティ、ペンネ、ラビオリ

- | | |
|--------------|---|
| 50. ボロネーゼ |  2,970 |
| 51. ジェノベーゼ | 2,420 |
| 52. トリュフクリーム | 2,970 |
| 53. トマト&バジル | ✓ 2,530 |

オールデイメニュー

AM 10:00～PM 11:00

メイン料理

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 54. 有頭大エビフライ
タルタルソース、ミックスサラダ添え | ¥3,630 |
| 55. 真鯛のポワレ
季節野菜とトマトソース添え | 3,190 |
| 56. キングサーモンのグリル レモン添え | 3,520 |

グリル料理

ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。

- | | |
|-------------------------------------|----------|
| 57. NZ産ビーフストリップロイン (200g) | JL 7,150 |
| 58. NZ産ビーフテンダーロイン (150g) | JL 8,030 |
| 59. チキンブレスト
ニンニクとローズマリーでマリネした鶏胸肉 | JL 3,410 |
| 60. ラムチョップのグリル | JL 4,070 |

* 全てのお肉はハラル認証済みです。

* グリル料理にはグレービーソースとお好みのサイドデッシュをお付けいたします。

サイドデッシュ

- | | |
|-----------------------|--------|
| 61. 季節野菜のサラダ | V 880 |
| 62. 野菜のソテー | V 935 |
| 63. トマトのソテー | V 935 |
| 64. マッシュポテトまたはフライドポテト | V 935 |
| 65. 国産米御飯 | ✓V 550 |

サンドイッチ、ハンバーガー

- | | |
|--|---|
| 66. クラブサンドイッチ
チキンブレスト、オムレツ、ベーコン、トマト、レタス |   ¥ 3,080 |
| 67. ミックスサンドイッチ |  2,860 |

* サンドイッチにはポテトチップスをお付けします。

- | | |
|--|-------|
| 68. チーズバーガー
国産ビーフ 175g、胡麻パンズ、チェダーチーズ、
レタス、トマト、ピクルス
ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。 | 3,520 |
|--|-------|

- | | |
|---------------|---|
| 69. トッピングベーコン |  330 |
|---------------|---|

- | | |
|--|-------|
| 70. サーモンバーガー
マリネしたグリルサーモン、胡麻パンズ、モッツァレラチーズ
レモンマヨネーズ、レタス、トマト
ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。 | 3,630 |
|--|-------|

* バーガーにはフライドポテト、ケチャップ、マスタードをお付けします。
その他の調味料につきましてはスタッフにお尋ねください。

ライス&カレー

- | | |
|-----------------|---|
| 71. 牛肉と野菜の和風カレー | ✓  ¥ 3,410 |
| 72. バターチキンカレー |  3,300 |
| 73. ベジタブルカレー | V 2,860 |

* カレーには自家製ナンまたは御飯とピクルスが付きまます。

- | | |
|---|---|
| 74. お粥
温泉卵、梅干し、お漬物を添えた和風
または
蒸し鶏、干し海老、生姜、香葉を添えた中華風 | ✓  1,870 |
|---|---|

オールデイメニュー、キッズメニュー

AM 10:00～PM 11:00

日本料理



75. とんかつ (御飯、味噌汁、香の物付き)	🐷 ¥3,960
76. 本日の焼き魚 (御飯、味噌汁、香の物付き)	3,960
77. 親子丼 (味噌汁、香の物付き)	3,250
78. ステーキ重 (味噌汁、香の物付き)	5,500
79. 海老と季節野菜の天ぷら、そば または うどん (温冷)	2,750
80. 唐揚げ&フレンチフライ	2,310
81. 牛肉入りコロッケ (2個)	1,320
82. 西京焼き (御飯、味噌汁、香の物付き)	4,290
83. 焼き鳥 (5本)	1,320
84. おにぎり (明太子、鮭、昆布)、味噌汁、香の物付き	2,300



キッズメニュー

24時間対応

インターコンチネンタル プラネット・トレッカーズ：
インターコンチネンタルホテルズ & リゾーツがイギリスの有名シェフと
小児栄養専門家が開発したお子様向け食育メニューの提供を開始し
ました、全世界のインターコンチネンタル、国内では東京、大阪、
沖縄など6ホテルでご利用いただけます。

ベジタリアン、ヴィーガン

85. 地中海風ひよこ豆のサラダ	✓ 1,980
86. 野菜炒飯	✓ 2,750
87. 豆腐かつ丼 (味噌汁、香の物付き)	✓ 3,400
88. ヴィーガンミート タンドリーチキン風	✓ 2,310

97. ニコニコパンブキンスープ ¥ 990

98. 一口サイズのサクサクフィッシュフィンガー 2,090
フライドポテト添え

99. ミニビーフバーガー 2,150
フライドポテト添え

100. チョコレートブラウニー・アイスクリームサンデー 1,045

デザート

89. フルーツ盛り合わせ	3,080
90. 抹茶パンナコッタ	🐷 1,760
91. クリームカラメルブリュレ	1,320
92. ティラミス	1,760
93. アップルパイ	1,870
94. チョコレートブラウニー	1,760
95. マカロンプレート	1,980
96. アイスクリーム	1,100

バニラ、ラムレーズン&マカダミアナッツ、抹茶

ナイトメニュー

PM 11:00～AM 6:00

前菜

101. フィッシュ&チップス ¥2,640
モルトビネガーとタルタルソース添え
102. オードブルプレート  2,860
チーズ、スモークサーモン、チョリソーサラミ、オリーブ、生ハム

サラダ

103. 季節野菜のサラダ  1,980
(ドレッシングをお選びください)
フレンチ、和風、中華風、サウザンアイランド、バルサミコ
104. シーザーサラダ 2,310
ロメインレタス、シーザードレッシング、パルメザンチーズ、クルトン、アンチョビ
105. チキンコンソメスープ 1,650

パスタ

下記よりパスタの種類をお選びください。
スパゲティ、ペンネ、ラビオリ

106. ボロネーゼ  2,970
107. ジェノベーゼ 2,420
108. トリュフクリーム 2,970
109. トマト&バジル  2,530

サンドイッチ、ハンバーガー

110. クラブサンドイッチ   3,080
チキンプレスト、オムレツ、ベーコン、トマト、レタス、ポテトチップス
111. チーズバーガー 3,520
国産ビーフ 175g、胡麻パンズ、チェダーチーズ、レタス、トマト、ピクルス
ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。
112. トッピング ベーコン  330

日本料理



113. とんかつ (御飯、味噌汁、香の物付き)  ¥3,960
114. 本日の焼き魚 (御飯、味噌汁、香の物付き) 3,960
115. おにぎり (明太子、鮭、昆布)、味噌汁、香の物付き 2,300

メイン料理

116. NZ産ビーフテンダーロイン (150g)  8,030
本日の野菜料理、本日のポテト料理、御飯のいずれかをお選びください。
ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。
117. 真鯛のポワレ 3,190
季節野菜とトマトソース添え
118. 牛肉と野菜の和風カレー   3,410
119. お粥   1,870
温泉卵、梅干し、お漬物を添えた和風
または
蒸し鶏、干し海老、生姜、香葉を添えた中華風

120. 海老天入り鍋焼きうどん  2,750
121. 季節のラーメン 2,200

デザート

122. フルーツ盛り合わせ 3,080
123. 抹茶パンナコッタ  1,760
124. クリームカラメルブリュレ 1,320
125. ティラミス 1,760
126. アップルパイ 1,760
127. チョコレートブラウニー 1,760
128. マカロンプレート 1,980
129. アイスcream 1,100
バニラ、ラムレーズン&マカダミアナッツ、抹茶

* バーガーにはフライドポテト、ケチャップ、マスタードをお付けします。
その他の調味料につきましてはスタッフにお尋ねください。

厳選レストラン メニュー

ザ・ステーキハウス メニュー THE STEAKHOUSE

AM 11:30～PM 9:00

ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。

ナリッシュボウル

グリル野菜、御飯、サラダ、柚子ドレッシング

130. ヴィーガン  2,530

131. ビーフ  2,960

132. サーモン  2,960

133. ザ・ステーキハウスバーガー 3,520

ニュージーランド産ビーフ、チェダーチーズ、レタス、トマト、ピクルス、ステーキハウスソース、フライドポテト

134. ポークリブ  2,970

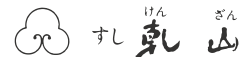
カナダ産ポークリブ、BBQソース、フライドポテト

135. ミートボール&マッシュポテト  2,970

136. ベークドチーズケーキ  1,870

ストロベリージャム、シャンティクリーム

すし 乾山



AM 11:30 ～ PM 2:00 PM 5:00 ～ PM 9:30

ご提供までに約20分お時間を頂戴いたします。

137. にぎり鮭 上 ￥ 7,150
10貫と巻物一本

138. ちらし寿司 6,160
二段ちらし

* 赤出汁しじみ汁、緑茶付き

お飲物

ソフトドリンク

139. コカ コーラ	¥1,078
140. コカ コーラ ゼロ	1,078
141. ジンジャー エール	1,078
142. ペリエ	330ml 1,078
143. サン ペレグリノ	500ml 1,078
144. トニックウォーター	1,078
145. エビアン	750ml 1,320
146. ミルク	880
牛乳 / 低脂肪牛乳 / 無脂肪スキムミルク / 豆乳	
147. ミルクセーキ	990

ジュース

148. 絞りたてフレッシュジュースまたはスムージー	1,650
ジュース: オレンジ / グレープフルーツ / トマト	
スムージー: パナナ / ストロベリー	
本日のスムージー (内容はスタッフへお尋ねください)	
149. フルーツジュース	1,100
パイナップル / アップル / クランベリー	

コーヒー&紅茶

150. ポットコーヒー	1,980
151. アイスコーヒー	1,650
152. ポットカフェインレスコーヒー	1,980
153. カフェオレ	1,980
154. カフェラテ	1,980
155. カプチーノ	1,980
156. エスプレッソ	1,980
157. 紅茶	1,650
イングリッシュブレックファスト / ダージリン /	
アールグレイ / セイロンオレンジペコ	
158. ハーブティー	1,650
カモミール / ペパーミント / ローズヒップ&ハイビスカス	
159. 緑茶 (ホットまたはアイス)	1,650
160. チョコレート (ホットまたはアイス)	1,650

ビール

161. インターコンチネンタル クラフト ビール	¥1,540
162. サントリー ザ・プレミアム・モルツ	1,320
163. アサヒ スーパードライ	1,320
164. サッポロ 黒ラベル	1,320
165. コロナ エキストラ	1,320
166. ハイネケン	1,320

酒

	180ml
167. 瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分	3,300

焼酎

	100ml
168. 麦焼酎 博多の華 三年貯蔵	1,375
169. 米焼酎 鬼倒	1,375
170. 芋焼酎 さつま黒五代	1,375

ウイスキー

	45ml	350ml	Bottle
171. ジャック ダニエル ブラック	2,090	14,300	27,500
172. シーバス リーガル 12年	2,090	14,300	27,500
173. サントリー 響	4,180	28,600	55,000
ブレンダーズ チョイス			

梅酒

	60ml
174. 山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒	2,200

ジン

	45ml
175. ボンベイ サファイア	1,760
176. 小正 ジン 桜島小みかん (鹿児島県)	1,980

ウォッカ

	45ml
177. アブソルート	1,760
178. 奥飛騨 ウォッカ (岐阜県)	1,980

ワインリスト

シャンパン	Full Bottle	1/2 Bottle	Glass	赤ワイン	Full Bottle	1/2 Bottle	Glass
ブリュット				193. クラレンドル ルージュ ボルドー (フランス)	¥9,900	¥5,280	¥1,980
179. モエ エ シャンドン モエ アンペリアル	¥16,500	¥9,460	¥3,080	194. オー ボン クリマ サンタ バーバラ カウンティ ピノ ノワール (アメリカ)	12,100	—	2,420
180. ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット	24,200	13,200	—	195. キャノンボール メルロ (アメリカ)	11,000	—	2,200
181. ルイナール ブラン ド ブラン ブリュット	29,700	—	—	196. スペルバウンド カベルネ ソーヴィニヨン (アメリカ)	11,000	—	2,200
182. ドン ペリニオン ヴィンテージ ブリュット	51,700	—	—	197. ショウ アンド スミス アデレード ヒルズ シラーズ (オーストラリア)	14,300	—	—
ロゼ				198. ブシャール ボース デュ シャトー プルミエ クリュ (フランス)	24,200	13,200	—
183. モエ エ シャンドン ロゼ アンペリアル ブリュット	19,800	—	—	199. グランボレール 安曇野池田 ヴィンヤード カベルネ ソーヴィニヨン (日本)	15,400	—	—
184. テタンジェ プレスティージュ ロゼ ブリュット	30,800	—	—	200. マルゴー デュ シャトー マルゴー (フランス)	25,300	—	—
白ワイン				201. ケンゾー エステイト 紫鈴 (アメリカ)	40,700	22,000	—
185. クロ アンリ プティ クロ ソーヴィニヨン ブラン (ニュージーランド)	9,900	—	1,980				
186. ドップ オ ムーラン ゲヴェルツトラミネール (フランス)	9,900	—	1,980				
187. フランシス フォード コッポラ ワイナリー ダイヤモンド コレクション シャルドネ (アメリカ)	11,000	—	2,200				
188. シャトー サン ミッシェル コロンビア ヴァレー ソーヴィニヨン ブラン (アメリカ)	11,000	—	2,200				
189. ヴァインゲート テッシュ ローラー ベルク リースリング トロッケン (ドイツ)	12,100	—	—				
190. アンリ ブルジョワ サンセール レ バロンヌ (フランス)	15,400	7,150	—				
191. ドメーヌ セルヴァン シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン (フランス)	26,400	13,200	—				
192. ケンゾー エステイト あさつゆ (アメリカ)	30,800	16,500	—				

ANAインターコンチネンタルホテル東京

〒107-0052 東京都港区赤坂1-12-33

T: +81 (0)3 3505 1111

F: +81 (0)3 3505 1155

anaintercontinental-tokyo.jp