

# 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.



## 1 信玄鶏とトリュフ香るフレッシュサラダ

Fresh salad with Shingen chicken and truffles

フレッシュサラダに信玄鶏、トリュフスライスをあしらったサラダに仕上げました。トリュフ香るドレッシングとトリュフの贅沢な香りを楽しめる1品です。

\*ハーフポーションもご用意できます。 Half Portion 2,200 yen 3,850 yen



## 2 ぷりぷりオマール海老のプレミアムバーガー

Premium Lobster Burger

豪快にオマール海老1本を贅沢につかったバーガーに仕上げました。オマール海老のぷりぷり食感と、魚のフリットのサクサク食感が相性抜群です。アメリカーナソースをお好みでどうぞ。

5,720 yen



## 3 牛ロースのステーキ トリュフ添え 黒トリュフソース

Beef Loin Steak and Sliced Truffles with Truffle Sauce

牛ロースとスライストリュフ、トリュフソースを使用した贅沢な一品。赤身の旨味を堪能できるあか牛にアップグレードできます。

ライスまたはパンもご用意出来ます。スタッフまでお申し付けください。

This menu will be served with breads or steamed rice.  
Please feel free to ask the In Room Dining staff.

国産牛	Domestic Beef	7,480 yen
あか牛	Japanese Premium Beef "Akaushi"	13,530 yen



## 4 オードブルとステーキのスペシャルセット

Appetizer and Beef Steak with Truffle Slices Special Set

5種の前菜盛り合わせと、牛ロースのステーキ・トリュフスライス添え - を楽しめるセットをご用意しました。

国産牛のロースステーキまたは熊本県産あか牛の和牛ステーキからお選びください。好評いただいているオマール海老のポワレも、ご一緒にいかがでしょうか。

Assorted Appetizer, Beef Loin Steak and Sliced Truffle with Truffle Sauce

国産牛	Domestic Beef	9,130 yen
あか牛	Japanese Premium Beef "Akaushi"	14,630 yen

+オマール海老のポワレ 白ワインソース  
+Pan-Fried Homard Lobster with White Wine Sauce +3,800 yen

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 SEASONAL RECOMMENDATIONS

## インルームダイニング 季節のおすすめメニュー



### Champagne / Sparkling Wine

モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル  
Moët & Chandon Ice Imperial

Bottle 21,120 yen

「氷と一緒に楽しむ」革新的なスタイルのドゥミ・セック（甘口）シャンパン。新鮮でフレッシュな柑橘類と、濃厚な南国のフルーツの香りがバランスよく調和。氷が溶けても失われないふくよかな味わいと果実の凝縮感が特徴です。

モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル ロゼ  
Moët & Chandon Ice Imperial Rose

Bottle 21,120 yen

「氷と一緒に楽しむ」革新的なスタイルのドゥミ・セック（甘口）ロゼ シャンパン。小さな赤い果実の爽やかさと、イチジクやネクタリンのようなジューシーな甘みが絶妙に調和。程よい酸味のある爽快なフィニッシュが広がります。



### Red Wine

岩垂原メルロー キュベスペシャル / 日本・サントリー塩尻ワイナリー  
IWADAREHARA Merlot Cuvee Special / Japan, Suntory Shiojiri Winery

Bottle 40,150 yen

冷涼な気候の岩垂原地区が生み出した、熟した果実の香りと凝縮感をもつメルローを使用した一本。ワインが持つ力強さを引き立てる、しっかりとした味わいの肉料理とのマリアージュがおすすめです。

シャトージスクール / フランス  
Chateau Giscours / France

Bottle ¥29,590

ブラックベリーやダークチェリーなど果実のアロマが感じられるボルドーワイン。口に含むと綿密なタンニンが凝縮感のある果実味と合わさって、絶妙なバランスを築き上げています。牛ロースのステーキなどお肉料理との相性をお楽しみください。



### White Wine

菊鹿 シャルドネ樽熟成 / 日本・菊鹿ワイナリー  
'KIKUKA' Chardonnay / Japan, KIKUKA Winery

Bottle ¥19,800

シャルドネ・デュ・モンド 2023金賞受賞した日本シャルドネワインの最高峰。パッションのトロピカルな香りに芳香でクリアな味わいが口中に広がる。

ミッシェル ゴヌー ムルソー プルミエ クリュ グット ドール / フランス  
Jean-Michel Gaunoux Meursault Premier Cru Goutte d'Or / France

Bottle ¥38,500

フランスの銘醸地区ムルソーの中でも、「黄金のしずく」と評されるグット・ドール畑のシャルドネを使用した一本。しっかりと厚みを感じながらも、酸があり引き締まった味わいをお楽しみください。

### Cocktail / Non-Alcoholic Cocktail

13

メルティマンゴー  
Melty Mango

(Mango, Lemon, Dita, Vodka, Grenadine Syrup)

マンゴーを使ったフローズンスタイルのカクテルです。甘酸っぱい、とろける食感をお楽しみください。

2,530 yen

Non-Alcohol 2,420 yen

14

ブルーミントニック  
Blue Mintonic

(Mint Curacao, Blue Curacao, Gin, Mint, Lemon, Tonic Water)

ブルーキュラソーとミントをアクセントにした爽快感いっぱいのジントニックです。

2,310 yen

Non-Alcohol 2,200 yen

15

ピンクスカッシュ  
Pink Squash

(Pink Grapefruits, Rum, Lemon, Lime, Grenadine Syrup, Tonic Water)

フレッシュなピンクグレープフルーツ果汁にラムをプラスした、爽やかなスカッシュスタイルのカクテルです。

2,420 yen

Non-Alcohol 2,310 yen

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.



INTERCONTINENTAL  
TOKYO BAY

# SURF & TURF

サーフ&ターフ

11:00-22:00

ちょっとずつ贅沢な雰囲気のある食事を楽しみたい方におすすめの、鮮魚のグリル(海の幸)と信玄鶏の網焼き(山の幸)のメインディッシュに、小さなオードブル、小さなスープ、フレッシュフルーツを添えたお部屋限定のセットです。パンまたはライスをお好みで選べます。



## メニュー

- ・シェフ特製 プティオードブル
- ・季節のスープ
- ・鮮魚のグリル / 白ワインソース 信玄鶏の網焼き/シャリアピンソース
- ・フルーツ盛合わせ
- ・パン または ライス

## Menu

- Chef's Special Petit Appetizer
- Seasonal Soup
- Griled Fish & Grilled "Shingen Chicken"
- Assorted Fruits
- Bread or Steam Rice

¥6,710

## 一緒にアルコール、ノンアルコールのお飲み物もいかがですか Recommendation Beverage

・アサヒスーパードライ ¥1,400～  
- Asahi Super Dry

・サッポロブラックラベル ¥1,400～  
- Sapporo Black Label

・東京IPA ¥1,400～  
- TOKYO IPA

・有機農法富士ビール ¥1,400～  
- Organic farming Fuji Beer

・ブルックリンラガー ¥1,400～  
- Brooklyn Lager

・ハイネケン ¥1,400～  
- Heineken

・ブリュードッグパンクIPA ¥1,400～  
- Brewdog Punk IPA

・グラスハウスシャンパン ¥2,750  
- Glass Champagne

・グラスドンペリニオン ¥5,500  
- Glass Dom Perignon

・ニュートン アンフィルタード シャルドネ(白) / カベルネソーヴィニオン(赤) ¥2,810  
- Glass Newton Unfiltered Chardonnay / Cabernet Sauvignon

・サントリーオールフリー ¥1,420  
- Suntory ALL FREE

・ハイネケンノンアルコール ¥1,540  
- Heineken(Non Alcohol)

・コカコーラ/コカコーラ ゼロ/ジンジャーエール ¥1,210  
- Coca Cola / Coca Cola Zero / Ginger Ale

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 SPECIALITIES

インルームダイニング おすすめバーガー／サンドイッチメニュー 11:00-22:00



## 63 ロッシーニスタイルバーガー トリュフソースを添えて

Rossini Style Hamburger with Truffle Sauce

フォアグラの旨味、香り豊かなトリュフソースをどちらも楽しめます。

¥6,050



## 62 B.L.Tチーズバーガー サルサソースを添えて

B.L.T Cheese Burger with Salsa Sauce

ベーコン、レタス、トマトを味わえる、定評のあるメニュー。サルサソースがお肉の旨味を引き立てます。

¥3,960



## 58 アメリカンクラブハウスサンドイッチ

American Clubhouse Sandwich

定番かつ人気のサンドイッチ。チキンと野菜の相性が良く、お子様から大人まで幅広くお召し上がりいただけます。

¥3,850



## 61 ポークカツサンドイッチ

Pork Cutlet Sandwich

肉厚でジューシーなポークカツとシャキシャキしたキャベツを挟みました。ボリューム感のある贅沢な一品です。

¥3,630



## 57 氷温熟成ステーキサンドイッチ

Steak Sandwich

シーザードレッシングでさっぱりとお召し上がりいただくステーキサンド。食べ応えのある一品です。

¥4,950



## 60 ミックスサンドイッチ

Mixed Sandwich

野菜、ハム、チーズのシンプルな味わい。やさしい口当たりで軽食としてもおすすめです。

¥3,300



## 59 ベジタブルサンドイッチ

Vegetable Sandwich

野菜本来の旨味を楽しめる、ヘルシーなサンドイッチです。

¥3,190

## SET MENU

セット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  
¥550



スモール  
フレッシュフルーツ

Small Fresh Fruit  
¥770

一緒にいかがですか  
Recommendation Beverage

コカ コーラ、コココーラ ゼロ、ジンジャーエール  
ホットコーヒー、ホットティー (ダージリン、アールグレイ)  
グラス赤ワイン、グラス白ワイン  
アサヒビール、サッポロビール

Coca Cola / Coca Cola Zero / Ginger Ale ¥1,265  
Hot Coffee / Hot Tea (Darjeeling / Earl Grey) ¥1,760  
Glass Red Wine / Glass White Wine ¥1,760  
Asahi Beer / Sapporo Beer ¥1,540

●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 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.



INTERCONTINENTAL<sup>®</sup>  
TOKYO BAY

# IN-ROOM DINING SPECIALITIES

インルームダイニング おすすめ和食メニュー 11:00-22:00



52 神戸牛ロースのステーキ お重スタイル (味噌汁・香の物付き)

Japanese Wagyu "Kobe Beef" Loin in BENTO Box

厳しい審査基準を満たした高品質な牛肉のみ認定される「神戸牛」を、その秀逸なきめ細やかなくちどけの良さを堪能いただける贅沢なお重でご利用しました。2種のソースと岩塩で味わいの変化をお楽しみください。

¥20,900



51 黒毛和牛ステーキとオマール海老 お重スタイル (味噌汁・香の物付き)

Japanese Wagyu Tenderloin Steak & Homard Lobster in BENTO Box

オマール海老の半身と黒毛和牛のフィレ肉、前菜を組み合わせた三段仕立てのお弁当です。弾力がありながらも柔らかいお肉と、オマール海老の旨味を贅沢にご堪能ください。

¥13,750



56 海老フライ お重スタイル

Fried Prawn in BENTO Box

大ぶりのエビフライを、タルタルソースと合わせてお召し上がりください。お子様から大人まで幅広くお召し上がりいただけます。

¥4,180



55 豚ヒレカツ お重スタイル

Pork Fillet Cutlet in Bento Box

サクサクとした食感の豚ヒレカツ3枚をお楽しみ頂けます。定番人気の商品です。

¥4,400



50 和牛フィレステーキ お重スタイル

Wagyu Tenderloin Steak in BENTO Box ¥8,580

49 国産牛ステーキ お重スタイル

Domestic Beef Steak in BENTO Box ¥6,930

ボリュームもありながら肉質の柔らかいステーキを2種のソースと岩塩でお好みに合わせてお召し上がりください。  
※写真は「和牛フィレステーキ お重スタイル」の提供イメージです。



53 信玄鶏のグリル お重スタイル

Grilled Chicken "Shingendori" in BENTO Box

ジューシーかつヘルシーな信玄鶏を、彩り鮮やかな野菜とともにご用意しました。

¥4,400



54 鯖の西京焼き お重スタイル

Spanish Mackerel Grilled with White Miso Paste in BENTO Box

西京味噌に酒やみりんを合わせて漬け込み焼き上げた、食べ応えのある一品。

¥3,960



68 寿司10貫 Assorted Sushi 10 Pieces ¥6,270

鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身2種、こはだ、ズワイガニ、穴子、いくら、玉子付き  
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal Whitefish (x2), Kohada, Snow Crab, Conger Eel, Salmon Roe, Egg

67 寿司6貫 Assorted Sushi 6 Pieces ¥4,400

鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身2種、玉子付き  
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal whitefish (x2), Egg

定番の寿司ネタをご用意しました。

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 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.



INTERCONTINENTAL  
TOKYO BAY

# IN-ROOM DINING RECOMMENDATIONS

インルームダイニング おすすめメニュー 11:00-22:00



5

## クリスタルアペタイザー

Crystal Appetizer ( Various Kinds of 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。お好きなドリンクと一緒に楽しみください。

※写真は全てイメージです。内容は変更になる可能性があります。

¥4,950

1名様用もご用意出来ます。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)

¥2,750

ご一緒にいかがでしょうか

グラスシャンパン

¥2,750

Glass Champagne

グラス ノンアルコールスパークリングワイン

¥1,320

Glass Non-Alcohol Sparkling Wine



6

## チョコレートアソート

Assorted Chocolate

【グルナディエユ 1個 / エクアトゥール 2個 / アンフィニマン ヴァニエユ 1個】

- グルナディエユ (Passion Fruits Flavor)  
パッションフルーツのはじける酸味とやさしいミルクの味わいがマッチしたショコラオレ
- エクアトゥール (Bitter Flavor)  
エクアドル産ガナッシュの奥深い苦みが特徴のショコラノワール
- アンフィニマン ヴァニエユ (Vanilla Flavor)  
ほのかにバニラが香る大人の味わいのショコラノワール

¥1,870

## おすすめワイン、おすすめシャンパン・スパークリング

Recommended Wine, Champagne & Sparkling

※ 詳細はこちらからもご覧いただけます。

\* Please check here for further information. ▶



### スパークリング Sparkling Wine

ケンゾーエステイト 清 2018 Bottle ¥31,020  
KENZO ESTATE Sparkling 'Sci' ( America, KENZO ESTATE Winery )

### 赤ワイン Red Wine

岩垂原メルロー キュベススペシャル Bottle ¥40,150  
IWADAREHARA Merlot Cuvee Special ( Japan, Nagano Prefecture )  
シャトー ジスクール ¥29,590  
Château Giscours

### 白ワイン White Wine

菊鹿 シャルドネ Bottle ¥16,500  
'KIKUKA' Chardonnay ( Japan, Kumamoto Prefecture )  
ミッシェル ゴヌー ムルソー プルミエ クリュ グット ドール Bottle ¥38,500  
Jean-Michel Gaunoux Meursault Premier Cru Goutte d'Or ( France )



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 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 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

“フレッシュな果実を味わうトロピカルパラダイス”をテーマとしたSABONの夏季限定「マンゴー・キウイ コレクション」から、爽やかなキウイとマンゴーが奏でるトロピカルハーモニーを表現した夏にぴったりのアフタヌーンティーが登場。お部屋からの眺めとともにお楽しみください。



※ 写真はイメージです。サボンアメニティ、スパークリングワインは含まれません。

## トロピカル パラダイス アフタヌーンティー with SABON マンゴー・キウイ コレクション Tropical Paradise Afternoon Tea with SABON Mango - Kiwi Collection

7月1日～8月31日 平日 ¥6,600～ 土日祝 ¥7,150～

スペシャルティ	トロピカルパラダイス	Specialty	Tropical Paradise
セイボリー	トウモロコシの冷製ポタージュ 鶏の照り焼きとカボチャのトルティーヤ レモンの香り ラトウイユのキッシュ 枝豆の新芽とエディブルフラワー添え トマトのマリネと輪島産ソルトジュレ ～マンゴーと生ハムを添えて～ 夏野菜と小エビのアーモンドオイル和え ～キウイがアクセントのスパイスカクテル仕立て～	Savories	Cold Corn Potage Chicken Teriyaki & Pumpkin Tortilla Ratatouille Quiche with Edamame sprouts & edible flower Marinade Tomato & Salt gelée with mango & dry-cured ham Summer vegetables & shrimp dressed with almond oil
スイーツ	ソルティマンゴープリン / キウイとシャインマスカットのフロールタルト ソルトフロマージュオランジュ / エキゾチック トロピカルムース マカロン パッション or マカロン ライム & ホワイトチョコレート	Sweets	Salty Mango Pudding / Floral Tart with Kiwi & Shine Muscat Salt Fromage Orange / Exotic Tropical Mousse Macaron Passion Fruit or Macarion Lime & White Chocolate
スコーン	スコーン アナナス / スコーン パッション	Scones	Scone Pineapple / Scone Passion Fruit
コンフィチュール	ストロベリー & ルバーブ / パイナップル & パッションフルール / クロテッドクリーム	Confiture	Strawberry & rhubarb, Pineapple & Passion Fruit, Clotted cream
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	¥2,750
シーザーサラダ	¥2,530
キャビアプレート	¥11,330
クリスピーフライドチキン & ポテト	¥2,750
ソーセージ& Chorizo	¥3,300
クラブハウスサンドイッチ	¥3,520
B.L.T チーズバーガー サルサソース	¥3,630

### Add Menu

Glass Champagne	¥2,750
Caesar Salad	¥2,530
Caviar Plate	¥11,330
Crispy Fried Chicken & Potato	¥2,750
Sausage & Chorizo	¥3,300
Clubhouse Sandwich	¥3,520
B.L.T Cheese Burger with Salsa Sauce	¥3,630

アフタヌーンティーと  
一緒に  
いかがですか

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 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.



# Château Mercian

## シャトー・メルシャン



### シャトー・メルシャン 梔子 オムニス

Château Mercian Mariko Omnis

【長野県/上田市梔子ヴィンヤード フルボディ】

 メルロー/カベルネ・フラン/カベルネ・ソーヴィニオン/その他  
Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Other

長野県上田市丸子地区の陣場台地にて2003年より自社管理畑「梔子(マリコ)ヴィンヤード」を展開。  
このワインは、赤ワイン用品種をブレンドして、梔子ヴィンヤードの当該ヴィンテージのテロワールを表現しています。  
「オムニス」とはラテン語で「全て」を意味し、「梔子ヴィンヤード」の赤ワインのポテンシャルを最大限表現することをワインの名称にしています。

Bottle ¥39,600



### シャトー・メルシャン 北信右岸シャルドネ リヴァリス

Château Mercian

Hokushin Right Bank Chardonnay Rivalis

【長野県/北信右岸地区 辛口】

 シャルドネ 100%  
Chardonnay 100%

長野県北部、礫(レキ)を多く含む千曲川右岸地区産のシャルドネは、芳醇で複雑なアロマやミネラル感、しっかりとした骨格が感じられるワインになります。

Bottle ¥18,480



### シャトー・メルシャン 梔子シラー

Château Mercian Mariko Syrah

【長野県/上田市梔子ヴィンヤード フルボディ】

 シラー 100%  
Syrah 100%

黒い果実やホワイトペッパーを思わせるスパイシーな香りが感じられ、心地よい酸味と果実感が調和したワインです。  
このワインは長野県上田市丸子地区の陣場台地にある自社管理畑「梔子ヴィンヤード」のブドウを使用しています。

Bottle ¥15,840



### シャトー・メルシャン 梔子ソーヴィニオン・ブラン

Château Mercian Mariko Sauvignon Blanc

【長野県/上田市梔子ヴィンヤード 辛口】

 ソーヴィニオン・ブラン 100%  
Sauvignon Blanc 100%

柑橘系の果実やパッションフルーツのアロマに加え、ハーブのニュアンスを感じさせる、さわやかな酸味が楽しめるワインです。  
長野県上田市丸子地区の陣場台地にある自社管理畑「梔子ヴィンヤード」のソーヴィニオン・ブランを使用しています。

Bottle ¥13,200



### シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA

Château Mercian Hosaka Muscat Bailey A

【山梨県/韮崎市穂坂地区 フルボディ】

 マスカット・ベリーA 100%  
Muscat Bailey A 100%

赤い果実を連想させる華やかなアロマ、さわやかな酸味を持つ、複雑で飲み応えのある赤ワイン。  
日照に恵まれた丘陵地で、昼夜の温度差が大きく、熟度が高くかつ酸味のしっかりとしたマスカット・ベリーAが収穫されます。  
オーク樽で長期間育成して仕上げました。

Bottle ¥9,900



### シャトー・メルシャン 梔子ロゼ

Château Mercian Mariko Rosé

【長野県/上田市梔子ヴィンヤード フルボディ】

 メルロー/カベルネ・フランその他  
Merlot/Cabernet Franc/Other

華やかな香り、心地よい酸味と豊かな果実味のバランスが良い、辛口のロゼワインです。  
このワインは長野県上田市丸子地区の陣場台地にある自社管理畑「梔子ヴィンヤード」で収穫された黒ブドウを使用しています。

Bottle ¥9,240

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.



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



蓮 2017

まる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



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



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



あさつゆ

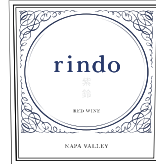
華やかで、透明感溢れる白ワインの名品。

ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

Bottle Half : ¥14,520

Full : ¥26,950

asatsuyu



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



明日香

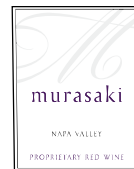
asuka

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



紫

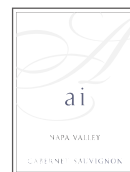
murasaki

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



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



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

24 hours

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  
ご了承くださいませ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。

## BREAKFAST SET (7:00a.m. – 11:00a.m.)

### 朝食セット

#### 1. THE AMERICAN BREAKFAST (available 24 hrs) ¥4,400

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,

Sunny side up, or Over easy with Bacon, Sausages, Potatoes

You can also add side dish of your choice. +440

: Mushrooms, Beans, or Cherry tomato

Your choice of bakery: Croissant, Danish Pastries, Muffins or Toast


Coffee or Tea

アメリカンブレイクファスト (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、ポイルド、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 +440

：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) 3,080

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レイクファスト (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 4,400

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, Fruits, Yogurt

Coffee or Tea

デラックスヘルシーブレイクファスト

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 “Uonuma Koshihikari“ from Niigata Prefecture<br>魚沼産コシヒカリのお粥 ~3種の薬味~食べるX0醬、塩昆布入りじゃこ、温泉卵添え  | ¥2,200            |
| 6.  | Japanese-Style Rice Porridge with Chicken and Seasonal Vegetables<br>信玄鶏と旬野菜の和風粥 ~3種の薬味~食べるX0醬、塩昆布入りじゃこ、温泉卵添え   | 3,300             |
| 7.  | Chinese-Style Rice Porridge with Abalone and King Crab<br>あわびとタラバ海鮮中華粥 食べるX0醬、塩昆布入りじゃこ添え  | 6,050             |
| 8.  | Whole Fruit<br>ホールフルーツ<br>Banana<br>バナナ   | 825               |
| 9.  | Seasonal Carved Fruits (Your Choice of One)<br>季節のカットフルーツ (いずれかお選び下さい)<br>Orange or Grapefruit<br>オレンジ あるいは グレープフルーツ  | 1,210             |
| 10. | Melon<br>メロン  | 1,760             |
| 11. | Fruits Salad<br>フルーツサラダ   | 1,540             |
| 12. | Your Choice of Cereals and Milk<br>シリアル各種<br>Cereals: Cornflakes, All Bran, Granola, Brown rice flakes<br>Milk: Whole milk, Soybean milk<br>コーンフレーク、オールブラン、グラノーラ、玄米フレーク 牛乳または豆乳を添えて   | 1,210             |
| 13. | Oatmeal Porridge with Hot Milk<br>オートミール・ポリッジ ホットミルク添え  | 1,100             |
| 14. | Plain Yoghurt<br>プレーンヨーグルト  | 1,100             |
| 15. | Yoghurt with Seasonal Fruits<br>季節のフルーツヨーグルト  | 1,760             |
| 16. | Pancakes with Strawberry, Whipped Cream and Maple Syrup<br>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   | 1,870             |
| 17. | Waffles with Strawberry, Whipped Cream and Maple Syrup<br>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   | 1,870             |
| 18. | French Toast with Maple Syrup<br>フレンチトーストメープルシロップ添え   | 1,870             |
| 19. | Your Choice of Assorted Bakeries (available 24 hrs)<br>Croissant, White Bread Roll, Danish Pastries,<br>Muffins, Chocolate Muffins, White Toast, Whole-Wheat Toast,<br>Served with Butter, Marmalade, Strawberry Jam, and Honey<br>Gluten-free bread is available on request. Please ask the In Room Dining staff.<br>ベーカリーズセクション (24時間対応)<br>クロワッサン、ソフトロール、デニッシュペストリーズ、<br>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、<br>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<br>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。 | 3 pieces<br>1,540 |

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

### 朝食

-  20. Two Eggs Cooked AnyStyle with Garnitures (available 24 hrs) 2,200  
Scrambled, Poached, Boiled, Plain omelet, White omelet,  
Sunny side up, or Over easy 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 Dressing 1,760  
温野菜 オリーブオイルドレッシング和え
-  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 550  
ライス
-  25. Crispy Bacon (12 pieces) 1,100  
クリスピーベーコン (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 990  
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 AND SOUPS

前菜、サラダ、スープ

- |   |        |
|---|--------|
|  29. Mixed Green Garden Salad with Your Choice of Dressing | ¥2,200 |
| 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)<br>Japanese, French or Thousand Island dressing<br>和風、フレンチ、サウザンアイランド                                       |        |
|  30. Caesar Salad  | 2,750  |
| シーザーサラダ   |        |
| 31. Seafood Marinade Salad  | 3,025  |
| シーフードマリネのサラダ仕立て   |        |
|  32. Vegetables Stick                                      | 2,750  |
| ベジタブルスティック  |        |
| 33. Smoked Salmon   | 2,860  |
| スモークサーモン  |        |
| 34. Caviar Plate  | 13,200 |
| キャビアプレート  |        |
| 35. Cheese Platter with Dried Fruits  | 3,630  |
| チーズプラッター ドライフルーツと一緒に  |        |
| 36. 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  |        |
| 37. Chef's Special Assorted Appetizers for Two  | 4,620  |
| シェフ特製オードブルバリエ (2名様用)  |        |
| 38. Seasonal Soup   | 1,815  |
| 季節のスープ  |        |
| 39. Consommé Soup   | 2,420  |
| コンソメスープ   |        |
|  40. Minestrone Soup                                     | 1,815  |
| ミネストローネスープ  |        |

### LIGHT MEAL

軽食


- |   |       |
|---|-------|
| 41. Crispy Fried Chicken with Fried Potato & Onion  | 2,970 |
| クリスピーフライドチキン&ポテト、オニオンフライ  |       |
|  42. Sausage & Chorizo | 3,630 |
| ソーセージと Chorizo のピリ辛ソテー  |       |

## 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







- |   |        |
|---|--------|
| 43. Beef Hamburg Steak and Fried Egg (180g)<br>牛ミンチハンバーグステーキ 目玉焼き添え   | ¥3,630 |
| 44. Seasonal Fish<br>季節の魚料理   | 3,740  |
| 45. Domestic Beef Loin Steak<br>国産牛ロースステーキ<br>Your Choice of Chaliapin or Mushroom Sauce<br>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   | 7,480  |
| 46. Domestic Tenderloin Steak<br>国産牛フィレスステーキ<br>Your Choice of Chaliapin or Mushroom Sauce<br>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   | 10,230 |
| 47. Japanese Wagyu Beef “Kumamoto Akaushi” Loin Steak with Truffle Sauce<br>熊本県産 和牛あか牛のロースステーキ トリュフを添えて 黒トリュフソース  | 13,530 |
|  48. Grilled Beef Outside Skirt Steak and Japanese Leek on Rice<br>with Miso Soup and Japanese Pickles<br>牛ハラミと焦がしネギの焼肉丼 味噌汁、香の物付き   | 4,400  |
|  49. Domestic Beef Steak in BENTO Box<br>with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles<br>国産牛ステーキ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き  | 6,930  |
|  50. Wagyu Tenderloin Steak in BENTO Box<br>with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles<br>和牛フィレスステーキ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き  | 8,580  |
|  51. Japanese Wagyu Tenderloin Steak & Homard Lobster in BENTO Box<br>with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickle<br>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  | 13,750 |
|  52. Japanese Wagyu ‘Kobe Beef’ Loin in BENTO Box<br>with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickle<br>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   | 20,900 |
|  53. Grilled Chicken “Shingendori” in BENTO Box<br>with Steamed Rice, Miso soup and Japanese pickles<br>信玄鶏のグリル お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き  | 4,400  |
|  54. Spanish Mackerel Grilled with White Miso Paste in BENTO Box<br>with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles<br>鱈の西京焼き お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き  | 3,960  |
|   55. Pork Fillet Cutlet in BENTO Box<br>with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles<br>豚ヒレカツ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き | 4,400  |
|  56. Fried Prawn in BENTO Box<br>with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles<br>海老フライ お重スタイル ご飯、味噌汁、香の物付き  | 4,180  |

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

### オールデイメニュー

#### SANDWICHES AND BURGER

サンドウィッチ / バーガー

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|  | <b>57. Steak Sandwiches</b><br>氷温熟成ステーキサンドイッチ   | ¥4,950 |
|  | <b>58. Clubhouse Sandwiches</b><br>アメリカンクラブハウスサンドイッチ  | 3,850  |
|  | <b>59. Vegetables Sandwiches</b><br>ベジタブルサンドイッチ   | 3,190  |
|  | <b>60. Mix Sandwiches</b><br>ミックスサンドイッチ   | 3,300  |
|  | <b>61. Pork Cutlet Sandwiches</b><br>ポークカツサンドイッチ  | 3,630  |
|  | <b>62. B.L.T Cheese Hamburger with Salsa Sauce</b><br>B. L. T チーズバーガー サルサソースを添えて                            | 3,960  |
|   | <b>63. Rossini Style Hamburger (Foie Gras &amp; Beef Patty) with Truffle Sauce</b><br>ロッシーニスタイルバーガー トリュフソース | 6,050  |

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 / CURRY

パスタ / カレー

- |                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>64. Beef Curry</b><br>牛ほほ肉のビーフカレー | 3,630 |
| <b>65. Hashed Beef</b><br>ハッシュドビーフ   | 3,740 |
| <b>66. Pasta Set</b><br>パスタセット       | 3,190 |

Pasta / Please choose your favorite pasta from below

- : Pumpkin Tagliatelle alla Bolognese
- : Penne with Seasonal Fish and Shrimps, Tomato Cream Sauce

Please choose your set menu

- : Small Green Salad with Dressing      Japanese or French
- : Today's Soup (Please inquire the staff about details)
- : Small Fresh Fruits                                  +220

パスタセット

パスタを1品お選びください

- : かぼちゃ入りタリアテッレのボロネーゼ
- : エビと鮮魚のトマトクリームペンネ

セットメニューを1品お選びください

- : 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
- : 本日のスープ (内容はお問合せください)
- : スモールフレッシュフルーツ                                  +220



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

### オールデイメニュー

#### Japanese-Style Meal

#### 和食

- ✔️ 67. Assorted Sushi 6 Pieces 4,400  
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal White Fish (x2), and Egg  
寿司6貫  
鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身魚2種、玉子付き  
※ラストオーダーは21:30となります (Last Order 21:30)
- ✔️ 68. Assorted Sushi 10 Pieces 6,270  
Tuna, Squid, Salmon, Boiled Prawns, Seasonal White Fish (x2), Kohada  
Snow Crab, Conger Eel, Salmon Roe, and Egg  
寿司10貫  
鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身魚2種、こはだ、  
ズワイガニ、穴子、いくら、玉子付き  
※ラストオーダーは21:30となります (Last Order 21:30)
- ✔️ 69. Seafood "Chirashi Sushi" (Scattered Sushi with Seafood)  
with Miso Soup and Japanese Pickles 4,400  
海鮮ちらし寿司
- ✔️ 70. Japanese "UDON" Noodles served in a pot 3,190  
鍋焼きうどん
- ✔️ 71. 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
- ✔️ 72. Grilled Eel on Rice Served with Miso Soup and Japanese Pickles 6,050  
うな重 味噌汁、香の物付き
- ✔️ 73. Roast Beef on Rice Served with Miso Soup and Japanese Pickles 4,400  
ローストビーフ重 味噌汁、香の物付き  
※17:30-20:30の提供となります。(Available from 5:30 p.m. to 8:30 p.m.)

#### DESSERT

#### デザート







- ✂️ 74. Assorted Fruits 3,630  
フルーツ盛り合わせ
75. Cake (Strawberry Sponge Cake, Chocolate Cake, etc) 550~  
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。
76. 2 Scoops of Ice Cream or Sherbet 1,320  
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
77. Apple Pie with Vanilla Ice Cream 2,750  
アップルパイとバニラアイス
78. Seasonal Dessert 2,750  
季節のデザート

## 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

-  **79. Mixed Green Garden Salad with Your Choice of Dressing** ¥2,200  
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
-  **80. Cheese Platter with Dried Fruits** 3,630  
チーズプラッター ドライフルーツと一緒に
-  **81. Vegetables Stick** 2,750  
ベジタブルスティック
-  **82. Vegetables Sandwiches** 3,190  
ベジタブルサンドイッチ
-  **83. Vegetables Pasta** 3,300  
ベジタブルパスタ
-  **84. Vegetables Fried Rice** 3,300  
ベジタブルフライドライス

#### VEGAN MENU

##### ビーガンメニュー

-  **85. Mixed Green Salad with Your Choice of Dressing** 2,200  
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 or Balsamic Vinegar  
和風、オリーブオイル、バルサミコ
-  **86. Minestrone Soup** 1,815  
ミネストローネスープ
- 87. Red Kidney Beans Moong dal Vegan Curry** 3,190  
赤いんげん豆のムングダール ヴィーガンカレー
- 88. Miso-Marinated Grilled Tofu with Salad / Anytime Plate** 2,530  
豆腐の西京焼き サラダ仕立て
-  **89. Assorted Fruits** 3,630  
フルーツ盛り合わせ

#### KIDS MENU

##### キッズメニュー

- A. Kids Plate** 3,850  
お子様プレート
- B. Penne Tomato Cream** 3,080  
トマトクリームペンネ
-  **C. Minestrone Soup** 1,815  
ミネストローネ
- D. Fried Shrimp** 1,650  
エビフライ
- E. Fried Potato** 990  
フライドポテト

## SET MENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

### セットメニュー

#### 90. CHEF'S TABLE

¥8,800

- Today's Assorted Appetizers
- Small Green Salad  
Your Choice of Dressing: Japanese or French
- Please Choose Your Favorite Dish
  - : Dish of Seasonal Fish
  - : Beef Hamburg Steak and Fried Egg
  - : Domestic Beef Loin Steak +2,750  
Your Choice of Sauce: Chaliapin or Mushroom
  - : Domestic Beef Tenderloin Steak +5,500  
Your Choice of Sauce: Chaliapin or Mushroom
- Assorted Fruits or Piece Cake
- Coffee or Tea

#### シェフズテーブル

- 本日の前菜盛り合わせ
- 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) 和風またはフレンチ
- メイン料理を1品お選びください
  - : 季節の魚をその日のスタイルで
  - : 牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え
  - : 国産牛ロースステーキ +2,750  
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
  - : 国産牛フィレスステーキ +5,500  
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
- フルーツ盛り または ピースケーキ
- コーヒーまたは紅茶

#### 91. CHEERS SET For2

¥12,100

- Today's Assorted Appetizers
- Choose 2 Main Dishes
- Sparking Wine/ Full Bottle

#### Please Choose 2 Main Dish

Caesar salad  
Sautéed Sausage & Chorizo  
Pork Cutlet Sandwich  
Beef Hamburg Steak & Fried Egg  
Domestic Beef Loin Steak +3,850

Marinated Seafood Salad  
Mixed Sandwich  
Beef Curry  
Seasonal Fish

#### チアーズセット 2名様

- 本日の前菜盛り合わせ
- メインディッシュ 2皿
- スパークリングワイン / フルボトル




下記よりメインディッシュを2皿お選びください

シーザーサラダ  
ソーセージ&チョリソー  
ポークカツサンドイッチ  
牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え  
国産牛ロースステーキ +3,850

シーフードマリネのサラダ仕立て  
ミックスサンドイッチ  
ビーフカレー  
本日の鮮魚

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

### ナイトメニュー

	<b>92. Mixed Green Garden Salad with Your Choice of Dressing</b> 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	¥2,200
	<b>93. Caesar Salad</b> シーザーサラダ	2,860
	<b>94. Smoked Salmon</b> スモークサーモン	2,860
	<b>95. Cheese Platter with Dried Fruits</b> チーズプラッター ドライフルーツと一緒に	3,630
	<b>96. Seasonal Soup</b> 季節のスープ	1,815
	<b>97. Crispy Fried Chicken with Fried Potato &amp; Onion</b> クリスピーフライドチキン&ポテト、オニオンフライ	2,970
	<b>98. Japanese Rolled Omelette</b> だし巻き卵	1,210
	<b>99. Rice Ball with Miso Soup and Japanese Pickles</b> おにぎり 3種と味噌汁、香の物付き	1,760
	<b>100. Pork Cutlet Sandwiches</b> ポークカツサンドイッチ	3,630
	<b>101. Clubhouse Sandwiches</b> アメリカンクラブハウスサンドイッチ	3,850
	<b>102. Tortilla Roll</b> トルティーヤ	3,080
	<b>103. Black Beef Curry</b> ブラックビーフカレー	3,300
	<b>104. Hashed Beef</b> ハッシュドビーフ	3,740
	<b>105. Japanese "UDON" Noodles served in a pot</b> 鍋焼きうどん	3,190
	<b>106. Pumpkin Fettuccine alla Bolognese</b> かぼちゃ入りフェットチーネのボロネーゼ	3,080
	<b>107. Mushroom Spaghetti with Soy Beans Cream Sauce</b> キノコの豆乳クリームパスタ	3,080
	<b>108. Assorted Fruits</b> フルーツ盛り合わせ	3,630
	<b>109. Cake</b> ピースケーキ 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。	550~

## WINE LIST

※ 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
120. Asti Spumante Italy アスティ スプマンテイタリア	—	4,290	—
121. Piper Heidsieck France パイパー エドシック フランス	21,450	12,980	—
122. Moët et Chandon Brut Impérial France モエ エ シャンドンフランス	20,900	12,650	—
123. 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	—
124. Dom Pérignon France ドン ペリニオン フランス	61,600	—	—
125. Louis Roederer Cristal France ルイ ロデレール クリスタル フランス	86,900	—	—

### WHITE WINE

白ワイン	Full bottle	1/2 bottle	Glass
126. Sileni Chardonnay New Zealand シレーニシャルドネ ニュージーランド	8,250	—	1,760
127. Chablis France シャブリフランス	9,900	6,380	—
128. Cloudy Bay Sauvignon Blanc New Zealand クラウディー ベイ ソーヴィニオンブランニュージーランド	12,980	—	2,200
129. Newton Unfiltered Chardonnay USA ニュートン アンフィルタード シャルドネ アメリカ	17,600	—	2,970

### RED WINE

赤ワイン	Full bottle	1/2 bottle	Glass
130. Sileni Pinot Noir New Zealand シレーニピノ ノワール ニュージーランド	8,250	—	1,760
131. Bourgogne Pinot Noir France ブルゴーニュ ピノ ノワール フランス	9,900	6,380	2,200
132. Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon USA ニュートン アンフィルタードカベルネソーヴィニオン アメリカ	17,600	—	2,970
133. Castello Di Ama Haiku Italy カッシェロ ディ アマ ハイク イタリア	19,690	—	—
134. Kenzo Estate Rindo USA ケンゾー エステート 紫鈴 アメリカ	37,345	22,600	—
135. 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	32,670	—	—
136. Château Margaux France シャトー マルゴー フランス	163,130	—	—

## BEVERAGE

### お飲物

#### JAPANESE SAKE 酒

137. Dassai 180ml ¥4,730  
瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分
138. Hokusetsu 180ml 3,410  
北雪 大吟醸 YK35

#### BEER ビール

139. Asahi 1,540  
アサヒ
140. Sapporo 1,540  
サッポロ
141. Suntory The Premium Malt's 1,650  
サントリープレミアムモルツ
142. Corona 1,650  
コロナ
143. Heineken 1,650  
ハイネケン
144. All Free (Non-Alcohol) 1,430  
オールフリー (ノンアルコール)

#### SHOCHU 焼酎

145. Shochu "SHIRANUI" distilled from wheat 60ml 1,760 / 200ml 5,280  
麦焼酎 不知火
146. Shochu "SEKITOBA" distilled from sweet potato 60ml 1,760 / 200ml 5,280  
芋焼酎 赤兎馬

#### WHISKY ウイスキー

147. Chivas Regal 12y 45ml 2,420  
シーバスリーガル 12年
148. Suntory Yamazaki 12y 45ml 3,960  
サントリー 山崎 12年

#### COCKTAILS カクテル

149. Gin Tonic 1,870  
ジントニック
150. Moscow Mule 1,870  
モスコミュール
151. 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
152. Cassis Orange or Grapefruit 1,980  
カシスオレンジ または グレープフルーツ
153. Kir 2,090  
キール
154. Kir Royal 2,970  
キールロワイヤル
155. Mimosa 2,970  
ミモザ

## BEVERAGE

### お飲物

#### SOFT DRINKS ソフトドリンク

156. Coca Cola コカ コーラ		¥1,265
157. Coca Cola Zero コカ コーラ ゼロ		1,265
158. Ginger Ale ジンジャーエール		1,265
159. Oolong Tea ウーロン茶		1,265
160. Evian (Still Water) 750ml エヴィアン		1,540
161. San Pellegrino (Sparkling Water) 500ml サンペレグリノ		1,265
162. Perrier (Sparkling Water) 750ml ペリエ		1,540
163. Duc de Montagne (Non-Alcohol Sparkling Wine) 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)	Full Bottle ¥6,600 / Glass	1,430
164. Pierre Zero Merlot (Non-Alcohol Red Wine) ピエール・ゼロ メルロー (ノンアルコール 赤ワイン)	Full Bottle ¥6,600 / Glass	1,430
165. Pierre Zero Chardonnay (Non-Alcohol White Wine) ピエール・ゼロ シャルドネ (ノンアルコール 白ワイン)	Full Bottle ¥6,600 / Glass	1,430
166. Chilled Juice : Orange or Grapefruit フルーツジュース : オレンジ または グレープフルーツ		1,210
167. Chilled Juice : Pineapple, Apple, Tomato, Vegetable or Cranberry 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		1,210
168. Fresh Fruit Juice : Orange or Grapefruit 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		2,200
<b>COFFEE &amp; TEA</b>		
コーヒー / 紅茶		
169. Pot of Coffee / Pot of Decaffeinated Coffee ポットコーヒー / ポットカフェインレスコーヒー		1,760
170. Iced Coffee / Iced Café Au Lait / Iced Tea アイスコーヒー / アイスカフェオレ / アイスティー		1,540
171. Pot of Tea : Darjeeling, Earl Grey, or English Breakfast 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		1,760
172. Herb Tea (Chamomile) ハーブティー (カモミール)		1,540
173. Green Tea 日本茶		1,540
174. Café Au Lait カフェオレ		1,760
175. Espresso エスプレッソ		1,540
176. Hot Chocolate or Iced Chocolate ホットチョコレートまたはアイスチョコレート		1,540