

# In Room Dining Menu

## インルームダイニングメニュー

ご朝食メニュー Breakfast 7:00A.M.~10:00A.M.

ご昼食&ご夕食メニュー Lunch & Dinner 10:00A.M.~10:00P.M.

お夜食メニュー① Midnight① 10:00 P.M.~ 1:00A.M.

お夜食メニュー② Midnight② 1:00A.M.~ 7:00A.M.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。

Only Japanese rice is used in this restaurant.

※当店では国産米を使用しております。

Please inform us if you have food allergies to below 7 ingredients.

Please be advised that all ingredients are prepared in the same kitchen.

下記7品目食物アレルギーのあるお客さまは、係りにお申し出ください。

厨房内の調理器具は十分な洗浄を施しておりますが、すべての食材を同一環境で調理しております。



えび  
Shrimp  
새우  
虾  
蝦



かに  
Crab  
게  
蟹  
蟹



小麦  
Wheat  
밀  
小麦  
小麦



そば  
Buckwheat  
메밀  
荞麦  
蕎麥



卵  
Egg  
계란  
蛋  
蛋



乳  
Milk  
우유  
奶  
奶



落花生  
Peanut  
땅콩  
花生  
花生

# Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

## Continental Breakfast

コンチネンタルブレックファスト

¥3,500

### ジュース

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・ベジタブルミックス

Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Mixed vegetable)

### ミルク

牛乳・低脂肪・豆乳

Milk (Whole milk, low-fat milk, soy milk)

### ベーカリー盛り合わせ

クロワッサン・プリオッシュ・ヴィエノワズリー・トースト

Assorted breads

### フルーツ

フルーツ

Fruit

### コーヒー・紅茶

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

# Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

## American Breakfast

アメリカンブレックファスト

¥4,500

### ジュース

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・ベジタブルミックス  
Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Mixed vegetable)

### ミルク

牛乳・低脂肪・豆乳  
Milk (Whole milk, low-fat milk, soy milk)

### ベーカリー盛り合わせ

クロワッサン・プリオッシュ・ヴィエノワズリー・トースト  
Assorted breads

### 卵料理

フライドエッグ・ポーチドエッグ・オムレツ  
スクランブルエッグ・ボイルドエッグから 1 つお選びください  
※オムレツは種類をお選びください  
(プレーン・ハム・チーズ・オニオン・トマト・ハーブ)  
Choice of Egg-Fried, Poached, Omelets, Scrambled or Boiled  
※ Choice of Omelets (Plain, Ham, Cheese, Onion, Tomato or Herb)

### サイドミート

ベーコン・ハム・ポークソーセージ・チキンソーセージ  
サイドミートを 1 つお選びください  
Choice of side meat (Bacon, Ham, Pork sausage or Chicken sausage)

### フルーツ

フルーツ  
Fruit

### ヨーグルト

ヨーグルト  
Yogurt

### コーヒー・紅茶

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

# Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

## Japanese Breakfast

和朝食

¥4,500

### 小鉢

釜揚げしらすと青菜お浸し 夏草花 ズワイ蟹と湯葉豆腐 白胡麻ソース  
セルフィーユ 出汁巻き玉子 生雲丹 鱈子餡掛け 木の芽梅干し

Appetizer

### 煮物

和牛肉豆腐 タラバ蟹 白滝 玉葱 貝割れ菜 柚子

Simmered dish

### 焼物

鮭塩焼き 白蒲鉾 隠元豆揚げ浸し 車海老キムチ漬け レモン

Grilled Fish

### 海苔

焼き海苔

Nori seaweed

### ご飯

南魚沼産こしひかり

Rice

### 味噌汁

江戸甘味噌合わせ味噌

Miso soup

### 漬物

大根 胡瓜 長芋

Pickles

### フルーツ

フルーツ

Fruit

### コーヒー

コーヒー

Coffee

# Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

## A La Carte アラカルト

ジュース (オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・ベジタブルミックス) Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Mixed vegetable)	¥850
ミルク (牛乳・低脂肪・豆乳) Milk (Whole milk, low-fat milk, soy milk)	¥700
ベーカリー3種 (クロワッサン・プリオッシュ・ヴィエノワズリー) 3 kinds of assorted breads	¥800
ベーカリー5種 (クロワッサン・プリオッシュ・ヴィエノワズリー・トースト) 5 kinds of assorted breads	¥1,300
トースト Toast	¥600
シリアル (コーンフレーク・オールブラン・玄米フレーク・ミューズリーから1つ) ミルクは牛乳・低脂肪・豆乳から1つ Choice of Cereal (Corn, All-bran, Brown rice or Musli) Choice of milk (Whole milk, low-fat milk, or soy milk)	¥850
ヨーグルト プレーンヨーグルトまたは低脂肪ヨーグルトフルーツ&はちみつ添え Yogurt (Plain or Low-fat with fruits and honey)	¥900

# Breakfast

7:00 A.M.-10:00 A.M.

## A La Carte アラカルト

コンビネーションサラダ Combination Salad	¥1,800
卵料理 (フライドエッグ・ポーチドエッグ・ボイルドエッグ・スクランブルエッグから1つ) Choice of Egg (Fried, Poached, Boiled or Scrambled)	¥1,600
オムレツ (プレーン・ハム・チーズ・ハーブ・オニオン・トマトからお選びください) Choice of Omelet (Plain, Ham, Cheese, Herb, Onion or Tomato)	¥1,900
※卵料理・オムレツにはすべてサイドミートが付きます (ベーコン・ハム・ポークソーセージ・チキンソーセージから1つ) Choice of Side Meat (Bacon, Ham, Pork sausage or Chicken sausage)	
温野菜 Warm Vegetables	¥1,500
フレンチトースト3種の味わいで ・ローストバナナとレーズン・ジャンボンブランとコンテチーズ・フレッシュベリー French toast·3types of taste ・Roasted banana and Raisins · Cooked ham and comte cheese · Fresh berries	¥2,500
フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	¥2,500
ハーフグレープフルーツ Grapefruit (1/2)	¥700
ハーフマンゴー Mango (1/2)	¥1,200

# Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

## A La Carte

アラカルト

### オードヴル ～Hors d'oeuvre～

富士清流育ちくぬぎマスのマリネディルとオレンジの香りで Marinated trout flavored with dill and orange	¥2,800
フルーツトマトと小江戸川越のざる豆腐カプレーゼ仕立て Fruit tomato and tofu caprese style	¥1,800
2種のオリーブとドライトマト 2 kinds of Olives and Dried Tomatoes	¥1,000
彩り野菜のピクルスとマッシュルームのギリシア風マリネ Marinated mushrooms with pickles	¥1,500
バイヨンヌ産の生ハムとドライソーセージの盛り合わせ Assorted prosciutto and dried sausage	¥3,200
バスク豚のパテスペイン産甘唐辛子ギンディリヤスを添えて Pork pate with guindillas	¥3,000
チーズ盛り合わせとドライフルーツ Assorted cheese and dried fruits	¥2,800
イタリア産キャビアメルバトーストとコンディメント Italian caviar with melba toast	¥18,000

# Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

## A La Carte

アラカルト

### サラダ ~Salad~

グリーンベジタブルサラダ ¥1,300  
Green Salad

コンビネーションサラダ ¥1,800  
Combination Salad

ドレッシングをお選びください

- ・シェリービネガーのドレッシング ・胡麻ドレッシング
- ・セロリソルトとマスタードのドレッシング ・ゆず醤油ドレッシング
- ・鹿児島県産黒酢のドレッシング ・フレンチドレッシング

Please choose the dressing from below

Sherry vinegar/ Celery salt and mustard/ Black vinegar (Kagoshima production)

Sesame yuzu soy sauce/ French

### 肉料理・魚料理 ~Meat・Fish~

本日の鮮魚のココットと温野菜 ¥3,500  
Today's fresh fish with warm vegetables

帆立貝ときのこのソテートマトと香位のソース ¥2,600  
Sauteed scallop and mushrooms with tomato and herb sauce

オーストラリア産仔羊肉背肉のソテー野菜添え ¥3,800  
Roasted lamb chops with vegetables

国産牛フィレ肉のステーキ温野菜添え(100g) ¥5,500  
※ソースチョイス赤ワインソースまたはマルサラソース  
Japanese beef steak with warm vegetables 100 g)  
with red wine sauce or marsala sauce

静岡産富士鶏のソテーハニーマスタード ¥2,800  
Sauteed chicken with honey mustard sauce



# Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

## A La Carte

アラカルト

### ピッツァ・パスタ ~Pizza・Pasta~

ピッツァクワトロフロマggio ¥2,600  
Pizza Quattro Formaggio

ピッツァマリゲリータ ¥2,000  
Pizza Margherita

タリアテッレ 北海道産蝦夷鹿肉とラディッキオのボロネーゼ ¥2,100  
Tagliatelle-venison (Hokkaido production) bolognese  
and Italian chicory

リングイーネ 沖縄産あぐー豚と春野菜のペペロンチーノ ¥2,300  
Linguini Peperoncino Okinawa Agu pork and spring vegetables

ペンネ ゴルゴンゾーラ ¥2,500  
Penne Gorgonzola

### サンドウィッチ・バーガー ~Sandwich・Burger~

北と南のバーガー北海道産蝦夷鹿肉のパテ&沖縄産アグー豚のベーコン ¥3,000  
Venison pate and bacon burger

クラブハウスサンドウィッチ ¥2,400  
Clubhouse sandwich

ビーフステーキサンドウィッチ ¥3,800  
Beef steak sandwich

黒毛和牛バーガー ¥4,200  
Kuroge Wagyu burge

## Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

## A La Carte

アラカルト

寿司 ～Sushi～

¥10,000

握り寿司 Nigiri Sushi (10 pieces)

握り 10 貫 (とろ・赤身・白身昆布締め・光物・車海老・烏賊)

煮アワビ・いくら・うに・アナゴ)

(Fatty Tuna, Tuna, White Fish Preserved in Kelp, Silver Fish, Prawn, Squid, Abalone, Salmon Roe, Sea Urchin and Conger Eel)

巻物 1 本 (鉄火 3 切れ・かつぱ 3 切れ)

Sushi Roll (6 pieces)

赤出汁

Miso soup

小鉢

Small appetizer

※こちらのメニューのご注文は 11:30A.M. から承ります。

(ラストオーダー9:30P.M.)

This dish can be ordered from 11:30A.M.

(Last order 9:30 P.M.)

# Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

## A La Carte

アラカルト

### 和食 ～Japanese Food～

三段弁当

¥10,000

Three Tier BENTO Box

(上段) 和牛ロースステーキ焼き帆立貝焼き野菜

First -Wagyu beef Steak, Grilled scallop, Grilled vegetables

(中段) 魚塩焼き車海老キムチ漬けタラバ蟹湯葉揚げ

玉子焼き蒲鉾しらす有馬煮

・10,000

Second -Grilled Fish, Prawn with Kimchi, Fried crab, Egg omelets,

Fish cake and Boiled baby sardine

(下段) 握り寿司三貫巻き物一種汁物

Third -Nigiri sushi (3 pieces), Sushi roll, Soup

(外付け) 小鉢一品

Appetizer

(デザート) フルーツ

Fruit

和牛ステーキ重膳

¥6,000

和牛ステーキ

青葱もみ海苔胡麻もやし胡麻醤油漬け七味たれ

サラダ

鮭の山掛け味噌汁香の物盛り合わせ

フルーツ

Wagyu beef steak over rice with salad, 2 small dishes, soup and fruit

うな重膳

¥7,000

うなぎ(国産) 山椒

サラダ鮭の山掛け

吸物香の物盛り合わせ

フルーツ

Grilled eel over rice with salad, 2s mall dishes,s oup and fruit

※こちらのメニューのご注文は 11:30A.M. から承ります。

(ラストオーダー9:30P.M.)

This dish can be ordered from 11:30A.M.

(Last order 9:30 P.M.)

## Lunch & Dinner

10:00 A.M.-10:00 P.M.

## A La Carte

アラカルト

### フルーツ ～Fruit～

フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥2,500
------------------------------	--------

### デザート ～Dessert～

アップル克蘭ブルパイ Apple crumble pie	¥1,200
---------------------------------	--------

ティラミスのベリーフルーツ添え Tiramisu with berry fruits	¥1,200
---	--------

小菓子盛合せ Assorted small confectionery	¥1,000
--	--------

## Midnight①

10:00 P.M.-1:00 A.M.

## A La Carte

アラカルト

### オードヴル ～Hors d'oeuvre～

富士清流育ちくぬぎマスのマリネディルとオレンジの香りで  
Marinated trout flavored with dill and orange ¥2,800

2種のオリーブとドライトマト ¥1,000  
2 kinds of olives and dried tomatoes

彩り野菜のピクルスとマッシュルームのギリシア風マリネ ¥1,500  
Marinated mushrooms with pickles

バイヨンヌ産の生ハムとドライソーセージの盛り合わせ ¥3,200  
Assorted prosciutto and dried sausage

チーズと盛り合わせとドライフルーツ ¥2,800  
Assorted cheese and dried fruits

### サラダ ～Salad～

グリーンベジタブルサラダ ¥1,300  
Green Salad

コンビネーションサラダ ¥1,800  
Combination Salad

ドレッシングをお選びください

- ・シェリービネガーのドレッシング ・胡麻ドレッシング
- ・セロリソルトとマスタードのドレッシング ・ゆず醤油ドレッシング
- ・鹿児島県産黒酢のドレッシング ・フレンチドレッシング

Please choose the dressing from below

Sherry vinegar/ Celery salt and mustard/ Black vinegar (Kagoshima production)

Sesame yuzu soy sauce/ French

## Midnight①

10:00 P.M.-1:00 A.M.

## A La Carte

アラカルト

### 肉料理・魚料理 ～Meat・Fish～

帆立貝ときのこのソテートマトと香草のソース Sauteed scallop and mushrooms with tomato and herb sauce	¥2,600
国産牛フィレ肉のステーキ温野菜添え(100g) ※ソースチョイス赤ワインソースまたはマルサラソース Japanese beef steak with warm vegetables 100 g with red wine sauce or marsala sauce	¥5,500

### パスタ ～Pasta～

タリアテッレ 北海道産蝦夷鹿肉とラディッキオのボロネーゼ Tagliatelle-venison (Hokkaido production) bolognese and Italian chicory	¥2,100
--	--------

### サンドウィッチ・バーガー ～Sandwich・Burger～

北と南のバーガー北海道産蝦夷鹿肉のパテ&沖縄産アゲ豚のベーコン Venison pate and bacon burger	¥3,000
ビーフステーキサンドウィッチ Beef steak sandwich	¥3,800
黒毛和牛バーガー Kuroge Wagyu burger	¥4,200

### お夜食 ～Late-night snaks～

焼きおにぎり Grilled Onigiri	¥1,400
きつねうどん Udon(Japanese noodle)	¥1,800
ビーフカレーライス Beef curry and rice	¥2,800

## Midnight②

1:00 A.M.-7:00 A.M.

## A La Carte アラカルト

お夜食 ～Late-night snacks～

焼きおにぎり Grilled Onigiri	¥1,400
きつねうどん Udon(Japanese noodle)	¥1,800
ビーフカレーライス Beef curry and rice	¥2,800