

# ROOM SERVICE

ルームサービス

---



## Breakfast

7:00-11:00

## Lunch & Dinner

11:30-22:00

## Beverages

11:00-22:00

---



## Breakfast 7:00-11:00

ご注文の際は、ダイヤル75をお回しください



## Breakfast 7:00-11:00

ご注文の際は、ダイヤル75をお回しください

### AMERICAN BREAKFAST ¥4,200

Choice of : 次の中から1品ずつお選びください。

Juice : Orange / Grapefruit  
オレンジ / グレープフルーツジュース

Eggs : Fried / Scrambled / Plain Omelet / Boiled / Poached  
卵 : フライ / スクランプル / プレーンオムレツ / ポイル / ポーチ

Bacon / Sausage  
ベーコン / ソーセージ添え

Croissant / Toast / Assorted Bread  
パン : クロワッサン / トースト / パン盛り合わせ

Coffee / Café au Lait / Tea (Lemon or Milk) / Milk (Hot or Cold)  
コーヒー / カフェオレ / 紅茶 (レモン or ミルク) / ミルク (ホット or アイス)

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. Plain Yogurt<br>プレーンヨーグルト   | ¥900          |
| 2. Corn Flakes<br>コーンフレーク  | ¥900          |
| 3. Assorted Bread<br>パンの盛り合わせ  | ¥1,500        |
| 4. French Toast<br>フレンチトースト  | ¥1,800        |
| 5. Morning Salad<br>(Red Leaf Lettuce, Green Curl Lettuce, Tomatoes, Cucumbers, Carrots, Asparagus, Arugula)<br>モーニングサラダ<br>(サニーレタス、グリーンカール、トマト、キュウリ、人参、アスパラガス、ルッコラ) | ¥1,800        |
| 6. Assorted Fruits<br>フルーツ盛り合わせ  | ¥2,600        |
| 7. Coffee / Café au Lait / Tea (Pot)<br>コーヒー / カフェオレ / 紅茶 (ポット)  | 各 each ¥1,300 |
| 8. Orange Juice / Grapefruit Juice<br>オレンジジュース / グレープフルーツジュース  | 各 each ¥1,000 |



## Lunch & Dinner 11:30-22:00

ご注文の際は、ダイヤル 75 をお回しください



## Pizza will be served after 5:00 p.m.

/ピザは 17:00 からの提供です  
ご注文の際は、ダイヤル 75 をお回しください

### WESTERN FOOD

9. Organic greens オーガニックグリーンサラダ	¥1,900
10. Today's soup 本日のスープ	¥1,600
11. Today's seasonal fish 旬の魚料理	¥4,800
12. Sauteed SAITAMA chicken Mustard sauc 埼玉県産軍鶏のソテー マスタードソース	¥4,800
13. Grilled KUROGE wagyu "TOKYO beef" rib eye in Bordeaux style 黒毛和牛 '東京ビーフ' リブロースのグリル ボルドー風	¥8,000
14. Wagyu beef and porcini mushroom ragout Tagliatelle 和牛とポルチーニ茸のラグー タリアテッレ	¥2,800
15. 20 month aged prosciutto 20 か月熟成生ハム	¥2,200
16. Fried chicken & French fries フライドチキン with フレンチフライ	¥2,800
17. French fries フレンチフライ	¥1,200
18. Assorted KIRYU yeast domestic wheat bread 桐生酵母の国産小麦パン (2 ピース)	2P/¥800
19. Assorted KIRYU yeast domestic wheat bread 桐生酵母の国産小麦パン (4 ピース)	4P/¥1,200

### DESSERTS & BEVERAGES

20. Gateau au Chocolat ガトーショコラ	¥1,600
21. Coffee / Café au Lait / Tea (Pot) コーヒー / カフェオレ / 紅茶 (ポット)	各 each ¥1,300

Prices include 15% service charge and tax.  
記載の金額はすべてサービス料と税金が含まれております。

\*Pizza dough is made from organic wheat grown in Hokkaido, Japan.

\*Pizza marked with (V) are vegan-friendly menu.

ピザ生地は北海道産有機小麦を使用しております  
(V) はビーガン対応です

### Pizza

22. Pizza margherita with organic basil 有機バジルのマルゲリータ	¥3,200
23. (V) Pizza margherita with organic basil and vegetarian cheese (V) 有機バジルのマルゲリータ ベジタリアンチーズ	¥3,400
24. Pizza ortolana with Tokyo organic salad 東京産有機サラダハーブの菜園風ピザ	¥3,500
25. (V) Pizza ortolana with TOKYO organic salad and vegetarian cheese (V) 東京産有機サラダハーブの菜園風ピザ ベジタリアンチーズ	¥3,700
26. Pizza parma with 20 month aged prosciutto and organic arugula 20 か月熟成生ハムと有機ルッコラのピザ	¥3,800
27. Pizza gorgonzola and walnuts with CHICHIBU honey ゴルゴンゾーラと胡桃のピザ 埼玉県秩父産はちみつ	¥4,000
28. Pizza whitebait and domestic lemon with organic basil 釜揚げシラスと国産レモン 有機バジルのピザ	¥3,500
29. Pizza TOKUSHIMA chicken teriyaki with ASAKUSA chili pepper 徳島県産地鶏の照り焼きチキンピザ 浅草七味	¥4,000

Prices include 15% service charge and tax.  
記載の金額はすべてサービス料と税金が含まれております。



# JAPANESE Lunch & Dinner 17:30-21:30

ご注文の際は、ダイヤル75をお回しください

## JAPANESE FOOD (17:30-21:30)

★- CLOSED ON SUNDAYS, MONDAYS  
★- 日曜日、月曜日は定休となっております

- ★30. 3 Japanese Appetizers ¥2,700  
(Deep-fried Fish Cake / Ray Fin / Salted Sea Bream Guts)  
酒菜三種 薩摩揚げ・エイヒレ・鯛わた塩辛
- ★31. Grilled Fish (Salt-grilled or Teriyaki) ¥2,100  
焼き魚 塩焼き又は照り焼き
- ★32. Salt-Grilled Omi Beef Sirloin ¥11,000  
近江牛サーロイン岩塩焼き
- ★33. Assorted Tempura ¥3,600  
(2 Tiger Prawns / 5 Seasonal Vegetables)  
天婦羅盛り合わせ 車海老2本・季節の野菜5種
- ★34. Seasonal Rice Ball Set ¥1,700  
(2 Rice Balls / Miso Soup / Japanese Pickles)  
季節ご飯のおにぎり(2ヶ) 香の物・赤出汁
- ★35. Meal Set (White Rice / Miso Soup / Japanese Pickles) ¥1,300  
お食事セット(白ご飯・香の物・赤出汁)
- ★36. Omi Beef Sirloin with Rice (Miso Soup / Japanese Pickles) ¥11,000  
近江牛サーロイン重 香の物・赤出汁
- ★37. Buckwheat Noodles (Cold or Hot) ¥1,700  
石臼挽き十割蕎麦 冷・温仕立て
- ★38. Inaniwa Udon (Cold or Hot) ¥1,700  
稲庭うどん 冷・温仕立て

Prices include 15% service charge and tax.  
記載の金額はすべてサービス料と税金が含まれております。



¥2,700

★30. 3 Japanese Appetizers  
酒菜三種 薩摩揚げ・エイヒレ・鯛わた塩辛



¥11,000

★36. Omi Beef Sirloin with Rice  
近江牛サーロイン重 香の物・赤出汁



¥1,700

★37. Buckwheat Noodles (Cold or Hot)  
石臼挽き十割蕎麦 冷・温仕立て

Prices include 15% service charge and tax.  
記載の金額はすべてサービス料と税金が含まれております。



## Beverages 11:00-22:00

ご注文の際は、ダイヤル 75 をお回しください

### SOFT DRINKS

39. Coca-Cola (190ml) コカ・コーラ	¥1,000
40. Coca-Cola Zero (242ml) コカ・コーラ ゼロ	¥1,000
41. Fuji Mineral Water (360ml) 富士ミネラルウォーター	¥700
42. Fuji Mineral Water (780ml) 富士ミネラルウォーター	¥1,100
43. Fuji Premium Sparkling Water (300ml) 富士プレミアムスパークリングウォーター	¥1,000
44. Fuji Premium Sparkling Water (700ml) 富士プレミアムスパークリングウォーター	¥1,400
45. Fever Tree Premium Ginger Ale (200ml) フィーバーツリージンジャーエール	¥1,000
46. Fever Tree Premium Ginger Beer (200ml) フィーバーツリージンジャービール	¥1,000
47. Fever Tree Premium Tonic Water (200ml) フィーバーツリートニックウォーター	¥1,000
48. Non-Alcoholic Beer (334ml) ノンアルコールビール (小瓶)	¥1,000

Prices include 15% service charge and tax.  
記載の金額はすべてサービス料と税金が含まれております。



## Beverages 11:00-22:00

ご注文の際は、ダイヤル 75 をお回しください

### BEER

49. Asahi Beer (334ml) アサヒスーパードライ (小瓶)	¥1,300
---	--------

### SPARKLING WINES

50. Jean De Villare Grande Reserve Brut (Champagne) ジャン・ド・ヴィラレ プリュット (シャンパン)	¥14,000
51. Moët & Chandon Half Bottle (Champagne) モエ・エ・シャンドン ハーフボトル	¥11,000
52. House Sparkling Wine ハウス スパークリングワイン	¥7,500

### WHITE WINES

53. House Wine (White) ハウスワイン (白) ¥7,500
54. Japanese Wine (White) ジャパニーズ ワイン (白) ¥9,500
55. Chablis シャブリ ¥13,000

### RED WINES

56. House Wine (Red) ハウスワイン (赤) ¥7,500
57. Japanese Wine (Red) ジャパニーズワイン (赤) ¥11,000

### JAPANESE SAKE

58. Kamoshibito Kuheiji 醸し人九平次 純米大吟醸 (愛知)	¥9,500
59. HAKKAISAN 八海山 純米大吟醸 (新潟)	¥9,500

Prices include 15% service charge and tax.  
記載の金額はすべてサービス料と税金が含まれております。