ROOM SERVICE

ルームサービス

Dial
#75

Breakfast
7:00-11:00

Lunch & Dinner
11:30-22:00

Beverages
11:00-22:00

All prices are inclusive of tax and 15% service charge.
Menu may change without notice due to circumstances.
Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.
The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

※価格にはすべて消費税・サービス料が含まれています。
※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。
　食材によってはご提供できない商品もございます。
※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

PARK HOTEL
TOKYO

Dial #75

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 ￥4,800

Choice of : 次の中から 1 品ずつお選びください。

100% Orange Juice / Aomori additive-free apple juice
ストレートオレンジジュース / 青森県産無添加アップルジュース

Free-Range Eggs:

Fried eggs / Boiled eggs / Scrambled eggs
Plain omelet / Egg benedict
フライ / ボイル / スクランブル / プレーンオムレツ / エッグベネディクト

Bacon / Sausage
ベーコン / ソーセージ添え

Croissant / Toast / Assorted Bread
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）

Dial #75

Breakfast 7:00-11:00

ご注文の際は、ダイヤル 75 をお回しください

1. Plain Yogurt プレーンヨーグルト	￥900
2. Corn Flakes コーンフレーク	￥900
3. Toast トースト	￥800
4. Assorted Bread パンの盛り合わせ	￥1,500
5. French Toast フレンチトースト	￥1,800
6. Morning Salad (Arugula, Kale, Five seasonal vegetables) モーニングサラダ（ルッコラ、ケール、季節野菜 5 種）	￥1,800
7. Assorted Fruits フルーツ盛り合わせ	￥2,600
8. Coffee / Café au Lait / Tea (Pot) コーヒー / カフェオレ / 紅茶 (ポット)	各 each ￥1,300
9. 100% Orange Juice ストレートオレンジジュース	￥1,000
10. Aomori additive-free apple juice 青森県産無添加アップルジュース	￥1,200

Dial #75

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

WESTERN FOOD

11. Organic greens オーガニックグリーンサラダ	￥1,900
12. Minestrone ミネストローネ	￥1,600
13. Sauteed salmon Dashi and dill cream sauce サーモンのソテー 出汁とディルのクリームソース	￥4,800
14. Sauteed domestic chicken breast Dried tomato and white wine sauce (160g) 国産鶏胸肉のソテー　ドライトマトと白ワインのソース（160g）	￥4,200
15. KUROGE wagyu beef steak in Bordeaux style (150g) 黒毛和牛フィレ肉のステーキ ボルドー風 (150g)	￥12,000
16. 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
17. 18 month aged prosciutto 18 か月熟成生ハム	￥2,200
18. Fried chicken & French fries フライドチキン with フレンチフライ	￥2,800
19. French fries フレンチフライ	￥1,200
20. Assorted KIRYU yeast domestic wheat bread 桐生酵母の国産小麦パン（2 ピース）	2P/￥800
21. 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

22. Organic cacao gateau au chocolat 有機カカオのガトーショコラ	￥1,600
23. Coffee / Café au Lait / Tea (Pot) コーヒー / カフェオレ / 紅茶 (ポット)	各 each ￥1,300

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

*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

Our vegan dishes are prepared in a kitchen that also handles animal products, so trace amounts of cross-contamination may occur. We appreciate your understanding.
ヴィーガン料理は、同じ厨房内で動物性食材も扱うため、微量の混入の可能性がございます。ご了承ください。

Pizza

30. Pizza margherita with HOKKAIDO Cheese ￥3,200
北海道産モッツァレラチーズのマルゲリータ

31. Pizza margherita with vegetarian cheese ￥3,400
(V) ベジタリアンチーズのマルゲリータ

32. Pizza funghi with CHICHIBU mushroom and mozzarella cheese ￥3,600
埼玉県秩父産きのことモッツァレラチーズのピザ

33. Pizza funghi with CHICHIBU mushroom and vegetarian cheese ￥3,800
(V) 埼玉県秩父産きのことベジタリアンチーズのピザ

34. Pizza parma with 18 month aged prosciutto and arugula ￥3,800
18 ヶ月熟成生ハムとルッコラのピザ

35. Pizza domestic chicken teriyaki with ASAKUSA chili pepper ￥4,000
国産鶏の照り焼きチキンピザ 浅草七味

36. Pizza gorgonzola and walnuts with honey ￥4,000
ゴルゴンゾーラと胡桃のピザ ハチミツ添え

37. Pizza miso-marinated domestic beef sirloin ￥4,700
国産牛サーロインの味噌漬けピザ

Dial #75

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

★38. 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

★39. Grilled Fish (Salt-grilled or Teriyaki) ￥2,100
焼き魚　塩焼き又は照り焼き

★40. Salt-Grilled Omi Beef Sirloin ￥11,000
近江牛サーロイン岩塩焼き

★41. 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

★42. 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

★43. 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）

★44. 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

★45. Buckwheat Noodles (Cold or Hot) ￥1,700
石臼挽き十割蕎麦　冷・温仕立て

★46. Inaniwa Udon (Cold or Hot) ￥1,700
稲庭うどん　冷・温仕立て

￥2,700

★38. 3 Japanese Appetizers
酒菜三種　薩摩揚げ・エイヒレ・鯛わた塩辛

￥11,000

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

￥1,700

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

Image is for reference only. 画像はイメージです

Dial #75

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

50. Coca-Cola (190ml) コカ・コーラ	￥1,000
51. Coca-Cola Zero (242ml) コカ・コーラ ゼロ	￥1,000
52. Fuji Mineral Water (360ml) 富士ミネラルウォーター	￥700
53. Fuji Mineral Water (780ml) 富士ミネラルウォーター	￥1,100
54. 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
55. 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
56. Fever Tree Premium Ginger Ale (200ml) フィーバーツリージンジャーエール	￥1,000
57. Fever Tree Premium Ginger Beer (200ml) フィーバーツリージンジャービアー	￥1,000
58. 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
59. Non-Alcoholic Beer (334ml) ノンアルコールビール（小瓶）	￥1,000

Dial #75

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

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

SPARKLING WINES

61. Jean De Villare Grande Reserve Brut (Champagne) ￥15,000
ジャン・ド・ヴィラレ ブリュット（シャンパン）

62. Moët & Chandon Half Bottle (Champagne) ￥11,000
モエ・エ・シャンドン　ハーフボトル

63. House Sparkling Wine ￥8,000
ハウス スパークリングワイン

WHITE WINES

64. House Wine (White)
ハウスワイン（白）
￥9,000

65. 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

66. House Wine (Red)
ハウスワイン（赤）
￥10,000

67. Japanese Wine (Red)
ジャパニーズワイン（赤）
￥11,000

JAPANESE SAKE

68. Kamoshibito Kuheiji ￥10,500
醸し人九平次　純米大吟醸（愛知）

69. HAKKAISAN ￥10,000
八海山　純米大吟醸（新潟）