

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

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。



Breakfast 7:00-11:00

ご注文の際は、ダイヤル 75 をお回してください

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 / スクランプル / 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)



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 |



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. Green Salad
グリーンサラダ | ¥ 1,900 |
| 12. Butternut squash and shallot creamy soup
バターナッツとエシャロットのポタージュ | ¥ 2,000 |
| 13. Sautéed Domestic salmon with shiso, burdock purée and white wine sauce
国産サーモンのソテー 大葉の香り 牛蒡ピューレと白ワインソース | ¥ 6,200 |
| 14. AWAODORI chicken fricassée, chasseur style
阿波尾鶏のフリカッセ シャスール風 | ¥ 5,200 |
| 15. Roasted lamb loin with garlic and herbs, sauce jus d'agneau
仔羊背肉のロースト ニンニクとハーブ ソースジューダニョー | ¥ 10,200 |
| 16. KUROGE wagyu beef tender loin steak Red wine sauce
黒毛和牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース | ¥ 14,200 |
| 17. 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 | ¥ 3,000 |
| 18. Prosciutto
生ハム | ¥ 2,200 |
| 19. Fried chicken & French fries
フライドチキン with フレンチフライ | ¥ 2,800 |
| 20. French fries
フレンチフライ | ¥ 1,200 |
| 21. Assorted KIRYU yeast domestic wheat bread
桐生酵母の国産小麦パン (2 ピース) | 2P / ¥ 800 |
| 22. 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

- | | |
|--|----------------|
| 23. Organic cacao gateau au chocolat
有機カカオのガトーショコラ | ¥ 1,700 |
| 24. 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 をお返しください

*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
北海道産モッツァレラチーズのマルゲリータ | ¥ 3,700 |
| 31. Pizza margherita with vegetarian cheese
(V) ベジタリアンチーズのマルゲリータ | ¥ 3,700 |
| 32. Pizza funghi with CHICHIBU mushroom and mozzarella cheese
埼玉県秩父産きのこモッツァレラチーズのピザ | ¥ 3,700 |
| 33. Pizza funghi with CHICHIBU mushroom and vegetarian cheese
(V) 埼玉県秩父産きのこベジタリアンチーズのピザ | ¥ 3,700 |
| 34. Pizza with prosciutto and arugula
生ハムとルッコラのピザ | ¥ 4,200 |
| 35. Pizza domestic chicken teriyaki with ASAKUSA chili pepper
国産鶏の照り焼きチキンピザ 浅草七味 | ¥ 4,200 |
| 36. Pizza gorgonzola and walnuts with honey
ゴルゴンゾーラと胡桃のピザ ハチミツ添え | ¥ 4,200 |
| 37. Pizza with salted pork belly and mushrooms
塩漬け豚バラ肉とマッシュルームのピザ | ¥ 4,200 |



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
(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 | ¥2,700 |
| ★39. Grilled Fish (Salt-grilled or Teriyaki)
焼き魚 塩焼き又は照り焼き | ¥2,300 |
| ★40. Salt-Grilled KUROGE Wagyu Beef Sirloin
黒毛和牛サーロイン岩塩焼き | ¥13,000 |
| ★41. Assorted Tempura
(2 shrimps / 5 Seasonal Vegetables)
天婦羅盛り合わせ 海老2本・季節の野菜5種 | ¥3,900 |
| ★42. Seasonal Rice Ball Set
(2 Rice Balls / Miso Soup / Japanese Pickles)
季節ご飯のおにぎり(2ヶ) 香の物・赤出汁 | ¥1,700 |
| ★43. Meal Set (White Rice / Miso Soup / Japanese Pickles)
お食事セット(白ご飯・香の物・赤出汁) | ¥1,300 |
| ★44. KUROGE Wagyu Beef Sirloin with Rice
(Miso Soup / Japanese Pickles)
黒毛和牛サーロイン重 香の物・赤出汁 | ¥13,000 |
| ★45. Buckwheat Noodles (Cold or Hot)
石臼挽き十割蕎麦 冷・温仕立て | ¥1,700 |
| ★46. Inaniwa Udon (Cold or Hot)
稲庭うどん 冷・温仕立て | ¥1,700 |



¥2,700

★38. 3 Japanese Appetizers

酒菜三種 薩摩揚げ・エイヒレ・鯛わた塩辛



¥13,000

★44. KUROGE Wagyu Beef Sirloin with Rice

黒毛和牛サーロイン重 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



Beverages 11:00-22:00

ご注文の際は、ダイヤル 75 をお回してください

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ール	¥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



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. Beer (334ml)
ビール (小瓶) | ¥ 1,500 |
|------------------------------|---------|

SPARKLING WINES

- | | |
|---|----------|
| 61. Jean De Villare Grande Reserve Brut (Champagne)
ジャン・ド・ヴィラレ ブリュット (シャンパン) | ¥ 17,000 |
| 62. Moët & Chandon Half Bottle (Champagne)
モエ・エ・シャンドン ハーフボトル | ¥ 11,000 |
| 63. House Sparkling Wine
ハウス スパークリングワイン | ¥ 8,500 |

WHITE WINES

- | |
|---|
| 64. House Wine (White)
ハウスワイン (白)
¥ 10,000 |
| 65. Japanese Wine (White)
ジャパニーズ ワイン (白)
¥ 11,000 |
| 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
醸し人九平次 純米大吟醸 (愛知) | ¥ 10,500 |
| 69. HAKKAISAN
八海山 純米大吟醸 (新潟) | ¥ 10,000 |