



# IMMERSIVE DINING

IN YOUR ROOM

インルームダイニング

In-room Dining



## IN-ROOM DINING

### インルームダイニング

Available 24 hours

24時間

Please call Instant Service to place an order.

ご注文は客室電話よりインスタントサービスにて承ります。

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that our chefs should be aware of when preparing your menu.

ご提供する料理の食材に関するご質問がございましたら、お気軽にお問い合わせください。食物アレルギー等、お体にあわない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of products.

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。ご了承ください。

Prices are subject to consumption tax and a 18% service charge.

すべての表示価格には消費税と18%のサービス料を別途申し受けます。

## SET BREAKFAST

### ご朝食セット

CONTINENTAL BREAKFAST (available 24hours)

¥2,600

コンチネンタル ブレックファースト (24時間)

Please choose one hot drink / one juice or milk / bakeries from the right page  
お好みの温かいお飲み物 / ジュースまたはミルク / パンを右ページよりお選びください。

AMERICAN BREAKFAST (6:30 a.m. - 11:30 a.m.)

¥3,500

アメリカン ブレックファースト

Please choose from the right page;

- Hot drink
- Juice or milk
- Egg dish served with pork ham, bacon and pork sausage
- Bakeries
- Yogurt, salad or fruit

下記アイテムを右ページよりお選びください

- 温かいお飲み物
- ジュースまたはミルク
- 卵料理 ポークハム、ベーコン、ポークソーセージ添え
- パン
- ヨーグルト、サラダ、フルーツのうち1品

## HOT DRINKS 温かいお飲み物

Coffee / Decaffeinated coffee / Cappuccino / Caffè latte / Café au lait / Hot chocolate / Royal Darjeeling / Assam / Earl Grey Classic  
English Breakfast / Japanese Green Tea / Chamomile / Peppermint / Bancha-muscat (Iced coffee and tea also available)

コーヒー デカフェコーヒー カプチーノ カフェラテ カフェオレ ホットチョコレート ロイヤルダーズグリーン アッサム アールグレイクラシック  
イングリッシュブレックファースト 煎茶川根 カモミール ペパーミント 番茶マスカット (アイスでのご提供も承ります)

## JUICES AND MILK ジュースまたはミルク

Orange juice / Grapefruit juice / Apple juice / Tomato juice / Milk / Low fat milk / Skimmed milk / Soy milk

オレンジジュース グレープフルーツジュース アップルジュース トマトジュース 牛乳 低脂肪乳 スキムミルク 豆乳

## EGG DISHES 卵料理

Fried / Scrambled / Poached / Eggs benedict / Boiled / Plain omelette / Egg white omelette

Mix omelette (Ham, Onion, Mushroom, Tomato, Cheese, Red bell pepper)

目玉焼き スクランブルエッグ ポーチドエッグ エッグズベネディクト ゆで卵 プレーンオムレツ エッグホワイトオムレツ  
ミックスオムレツ(ハム、オニオン、マッシュルーム、トマト、チーズ、パプリカ)

## YOUR CHOICE OF BAKERIES パン

Toasts (White / Wheat / Rye)

トースト (ホワイト 全粒粉 ライ麦)

Bakeries are served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam.

Margarine, Nutella, peanut butter and sesame paste are also available upon request.

パンにはバター、蜂蜜、マーマレード、いちごジャム、ブルーベリージャムを添えております。

マーガリン、ステラ、ピーナッツバター、胡麻ペースト等をご希望の際はお申しつけください。

## YOGURT, SALAD OR FRUITS ヨーグルト または サラダ または フルーツ

• Yogurt (Plain / Low fat / Strawberry / Blueberry)

• Morning salad (Japanese dressing / Caesar dressing / Italian dressing)

• Assorted fruits

• ヨーグルト (プレーン / ローファット / いちご / ブルーベリー)

• モーニングサラダ (和風ドレッシング / シーザードレッシング / イタリアンドレッシング)

• カットフルーツ

Mayonnaise, Tomato ketchup, Mustard, Tabasco, AI sauce and Maple syrup are also available.

マヨネーズ、ケチャップ、マスタード、タバスコ、AIソース、メープルシロップもご用意しております。

SET BREAKFAST

JAPANESE BREAKFAST ( 6:30 a.m. - 10:30 a.m.)

¥2,800

和朝食

Grilled rice balls (Yaki-onigiri)

焼きおにぎり

Japanese pickles

お新香

Miso soup

味噌汁

Green tea

日本茶

Kobachi side dish

小鉢

HEALTHY BREAKFAST ( 6:30 a.m. - 10:30 a.m.)

¥2,800

ヘルシーブ렉クファースト

Rice porridge with dried scallops served with condiments

干し貝柱入り中華粥 薬味つき

Fruits

フルーツ

Morning salad (Japanese, Caesar or Italian dressing)

モーニングサラダ (和風、シーザー または イタリアンドレッシング)

Orange juice

オレンジジュース

A LA CARTE BREAKFAST 6:30 a.m. - 11:30 a.m.

ご朝食アラカルト

PASTRY BASKET (Maple, Cinnamon roll, Pain au chocolat, Blueberry crown, Raspberry crown) served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam	6pcs 6 個	¥1,000
ベーカリーバスケット (メープル、シナモンロール、ショコラ、ブルーベリークラウン、ラズベリークラウン) バター、はちみつ、マーマレード、いちごジャム、ブルーベリージャム付き	3pcs 3 個	¥700
TOAST BASKET (White, Wheat, Rye) served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam	5pcs 5 個	¥1,000
トースト盛り合わせ (食パン、全粒パン、ライ麦パン) バター、はちみつ、マーマレード、いちごジャム、ブルーベリージャム付き	3pcs 3 個	¥700
LOAF BREAD BASKET (Baguette, Raisin walnut, Rye, Campagne and Foccacia) served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam	5pcs 5 個	¥1,000
ローフブレッド盛り合わせ (バゲット、レーズンクルミ、ライ麦、カンパーニュ、フォカッチャ) バター、はちみつ、マーマレード、いちごジャム、ブルーベリージャム付き	3pcs 3 個	¥700
FRENCH TOAST, PANCAKES AND WAFFLES served with maple syrup, honey, whipped cream and berry compote		
フレンチトースト パンケーキ ワッフル メープルシロップ、はちみつ、 ホイップクリームとベリーのコンポート	<div style="display: inline-block; vertical-align: middle;"> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle;">Cinnamon raisin French toast シナモンレーズンフレンチトースト</div> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle;">Pancakes パンケーキ</div> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle;">Waffles ワッフル</div> </div>	<div style="display: inline-block; vertical-align: middle;">¥1,600</div> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle;">¥1,600</div> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle;">¥1,600</div>

## A LA CARTE BREAKFAST

### OATMEALS AND CEREALS

オートミールとシリアル

Hot oatmeal with milk and honey ホットオートミール ミルクとはちみつ添え	¥800	Bran flakes ブランフレーク	¥800
Bircher muesli バーチャーミューズリー	¥800	Corn Frosties コーンフロステイ	¥800
Sugar-free muesli ミューズリー (砂糖不使用)	¥800	Choco Krispies チョコクリスピー	¥800

### EGGS

卵料理

Eggs any style, served with ham, bacon and pork sausage Fried / Scrambled / Poached / Boiled / Plain omelette / Egg white omelette Mix omelette (Ham, Onion, Mushroom, Tomato, Cheese, Red bell pepper) お好みの卵料理 ポークハム、ベーコン、ポークソーセージ添え 目玉焼き / ス克蘭ブル / ポーチドエッグ / ゆで卵 / プレーンオムレツ / エッグホワイトオムレツ / ミックスオムレツ (ハム、オニオン、マッシュルーム、トマト、チーズ、パプリカ)	¥1,600
Eggs benedict with herb Hollandaise sauce エッグベネディクト ハーブオランダーズソース	¥2,100



## A LA CARTE BREAKFAST

### HOT SIDE DISHES

温かいお料理

Hash browns ハッシュポテト	¥800	Baked beans バイクドビーンズ	¥800
Pork sausages ポークソーセージ	¥800	Grilled rice balls (Yaki-onigiri) 焼きおにぎり	¥800
Bacon ベーコン	¥800	Rice balls (Konbu kelp, Salmon) おにぎり (昆布、鮭)	¥800
Mushrooms マッシュルーム	¥800	Miso soup 味噌汁	¥500
Tomato confit トマトコンフィ	¥800		

### VEGETARIAN AND VEGAN MENU

ベジタリアン & ヴィーガン メニュー

Small mixed salad (Japanese or Italian dressing / Mayonnaise) スモールミックスサラダ (和風ドレッシング、イタリアンドレッシング、マヨネーズ)			¥800
Sautéed vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の野菜ソテー	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,000
Boiled vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の温野菜	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,000

## A LA CARTE BREAKFAST

### COLD SIDE DISHES

冷たいお料理

Ham ポークハム	¥800	Salami サラミ	¥1,000
Smoked salmon スモークサーモン	¥800	Spicy chicken salad スパイシーチキンサラダ	¥800
Turkey Pastrami ターキーパストラミ	¥1,000	Assorted Japanese pickled vegetables お新香盛り合わせ	¥500

### CHEESE

チーズ

Camembert cheese カマンベールチーズ	¥1,200	Gouda ゴータチーズ	¥1,200
Castello Blue キャストロブルー	¥1,200	KIRI Cream cheese キリ クリームチーズ	¥800

## A LA CARTE BREAKFAST

### FRUITS AND YOGURT

フルーツとヨーグルト

Fruit platter ¥3,200

(Melon, Pineapple, Blueberry, Strawberry, Grapefruit, Orange, Kiwifruit, Raspberry)

フルーツプレート

(メロン、パイナップル、ブルーベリー、苺、グレープフルーツ、オレンジ、キウイフルーツ、ラズベリー)

Fresh fruit salad ¥1,200

フレッシュフルーツサラダ

Compotes (Tangerine / Peach / Grape / Apricot) each ¥800

コンポート (みかん / 桃 / ぶどう / あんず)

各

Yogurt (Plain / Low fat / Blueberry / Strawberry) each ¥800

ヨーグルト (プレーン / 低脂肪 / ブルーベリー / ストロベリー)

各

MORNING KIDS PLATE ¥1,800

モーニングキッズプレート

Scrambled eggs / Bread / Salad / Yogurt / Fruits / Orange juice

スクランブルエッグ / パン / サラダ / ヨーグルト / フルーツ / オレンジジュース



LUNCH AND DINNER 11:30 a.m. - 10:00 p.m.

ランチ & デイナー

APPETIZERS

前菜

Assorted olives	VEGETARIAN	VEGAN	¥1,000
オリーブ盛り合わせ			
Chef's carpaccio selection, Melodia style			¥2,500
シェフおすすめ鮮魚のカルパッチョ メロディアスタイル			
Spicy chicken salad (Japanese or Italian dressing / Mayonnaise)			¥2,000
スパイシーチキンサラダ (和風またはイタリアンドレッシング / マヨネーズ)			
Caprese salad (Mozzarella cheese & Tomato with Basil pesto)	VEGETARIAN		¥2,000
モッツアレラ&トマト ジェノベーゼソース			
Assorted Japanese pickled vegetables	VEGETARIAN	VEGAN	¥500
お新香盛り合わせ			

SOUPS

スープ

Vegetable soup (Light clear broth made of kelp stock)	VEGETARIAN	VEGAN	¥1,500
野菜スープ (昆布だし使用のあっさりスープ)			
Cream of corn soup			¥1,500
コーンクリームスープ			
Onion gratin soup			¥1,700
オニオングラタンスープ			

SALADS VEGETARIAN

サラダ

Green mixed leaves (Japanese or Italian dressing / Mayonnaise)	small	¥800
Green curl, Romaine lettuce, Arugula	regular	¥1,500
グリーンサラダ (和風またはイタリアンドレッシング、マヨネーズ)		
Romaine lettuce Caesar salad	small	¥1,200
Romaine lettuce Caesar salad	regular	¥2,000
ロメインレタスのシーザーサラダ		
10 vegetables & leaves garden salad (Japanese or Italian dressing / Mayonnaise)	small	¥1,500
10種の彩野菜のスペシャルガーデンサラダ	regular	¥2,500
(和風またはイタリアンドレッシング、マヨネーズ)		

LUNCH AND DINNER

LIGHT MEALS

軽食

Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs	¥2,500
アボカドと小エビ、卵のベリーブレッドサンドウィッチ	
Beef steak sandwich with truffle fries	¥3,300
ビーフステーキサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え	
American club house sandwich with truffle fries	¥2,900
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え	
Monterey Jack cheese and bacon burger with truffle fries	¥3,200
モンテレージャックチーズとベーコンのハンバーガー トリュフ風味フライドポテト添え	
Chicken and vegetable tortilla wrap with fries	¥2,500
スパイシーチキンと彩野菜の全粒粉トルティーヤラップサンド フライドポテト添え	

## LIGHT MEALS

### 軽食

Udon noodles and two rice balls うどん おにぎり2個付き	¥1,900
Assorted deep-fried skewers (Potato, Lotus root, Eggplant, Quail egg, Pork, Shrimp) 串揚げ盛り合わせ (じゃがいも、れんこん、なす、うずら卵、豚もも肉、海老)	¥1,500

## LUNCH AND DINNER

## MAIN DISHES

### メインディッシュ

Spaghetti Bolognese スパゲッティ ボロネーズ	¥2,200
Vegetable pasta <input type="checkbox"/> VEGETARIAN <input type="checkbox"/> VEGAN ベジタブルパスタ	¥2,500
Vegetable and brown rice risotto <input type="checkbox"/> VEGETARIAN <input type="checkbox"/> VEGAN 野菜と玄米のリゾット	¥2,500
Sliced beef steak on rice (200g) カットステーキ重 (200g)	¥4,600
Grilled eel and rice 鰻重	¥4,500
Chicken curry and rice チキンカレー	¥2,000

## LUNCH AND DINNER

### SIDES

サイドディッシュ

Steamed rice ライス			¥600
Bread パン			¥600
Fries フライドポテト			¥800
Sautéed vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の野菜ソテー	<input type="checkbox"/> VEGETARIAN	<input type="checkbox"/> VEGAN	¥2,000
Boiled vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の温野菜	<input type="checkbox"/> VEGETARIAN	<input type="checkbox"/> VEGAN	¥2,000



## LUNCH AND DINNER

### DESSERTS AND CHEESE

#### デザート&チーズ

Fruit platter (Melon, Pineapple, Blueberry, Strawberry, Grapefruit, Orange, Kiwifruit, Raspberry) フルーツプレート (メロン、パイナップル、ブルーベリー、苺、グレープフルーツ、オレンジ、キウイフルーツ、ラズベリー)	¥3,200
Assortment of seasonal ice cream (3 scoops) 季節のアイスクリーム盛り合わせ (3種)	¥1,200
Assorted cookies (Cantucci, White chocolate chip, Oatmeal raisin) クッキー盛り合わせ (カントウッチ、ホワイトチョコレートチップ、オートミールレーズン)	¥1,000
Gâteau au chocolat ガトーショコラ	¥1,300
Baked cheesecake バイクドチーズケーキ	¥1,300
Assorted Japanese & Italian cheese 日本&イタリアチーズの盛り合わせ	¥3,500



LATE NIGHT MENU 10:00 p.m. - 6:00 a.m.

お夜食

APPETIZERS

前菜

Assorted olives	<input type="checkbox"/> VEGETARIAN	<input type="checkbox"/> VEGAN	¥1,000
オリーブ盛り合わせ			
Assorted Japanese & Italian cheese			¥3,500
日本&イタリアチーズの盛り合わせ			

SALADS

サラダ

Mixed salad (Japanese or Italian dressing / Mayonnaise)	<input type="checkbox"/> VEGETARIAN	<input type="checkbox"/> VEGAN	¥1,500
Green curl, Romaine lettuce, Red onion, Cherry tomato, Red and yellow bell pepper			
ミックスサラダ (和風またはイタリアンドレッシング / マヨネーズ)			
グリーンカール、ロメインレタス、赤玉ねぎ、ミニトマト、赤黄パプリカ			
Romaine lettuce Caesar salad		small	¥1,200
ロメインレタスのシーザーサラダ		regular	¥2,000

SOUPS

スープ

Vegetable soup (Light clear broth made of kelp stock)	<input type="checkbox"/> VEGETARIAN	<input type="checkbox"/> VEGAN	¥1,500
野菜スープ (昆布だし使用のあっさりスープ)			
Cream of corn soup			¥1,500
コーンクリームスープ			

## LATE NIGHT MENU

### LIGHT MEALS

#### 軽食

Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs アボカドと小エビ、卵のベリーブレッドサンドウィッチ	¥2,500
Chicken and vegetable tortilla wrap with fries スパイシーチキンと彩野菜の全粒粉トルティーヤラップサンド フライドポテト添え	¥2,500
American club house sandwich with truffle fries アメリカンクラブハウスサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え	¥2,900
Spaghetti Bolognese スパゲッティ ボロネーズ	¥2,200
Chicken Teriyaki and rice チキンの照り焼き丼	¥2,400
Grilled eel and rice 鰻重	¥4,500
Beef curry and rice ビーフカレー	¥2,800
Udon noodles and two rice balls うどん おにぎり2個つき	¥1,900
Monterey Jack cheese and bacon burger with truffle fries モンテレージャックチーズとベーコンのハンバーガー トリュフ風味フライドポテト添え	¥3,200
Eggs any style (Scrambled / Boiled / Plain omelette) お好みの卵料理 (スクランブル/ゆで卵/プレーンオムレツ)	¥1,200

LATE NIGHT MENU

DESSERTS AND CHEESE

デザート & チーズ

Fruit platter (Melon, Pineapple, Blueberry, Strawberry, Grapefruit, Orange, Kiwifruit, Raspberry) フルーツプレート (メロン、パイナップル、ブルーベリー、苺、グレープフルーツ、オレンジ、キウイフルーツ、ラズベリー)	¥3,200
Assortment of seasonal ice cream (3 scoops) 季節のアイスクリーム盛り合わせ (3種)	¥1,200
Assortment of seasonal chocolates (5 kinds) 季節のチョコレート (5種)	¥1,700



CHINESE LUNCH AND DINNER 11:30 a.m. - 9:00 p.m.

中国料理 ランチ&ディナー

APPETIZERS

前菜

Two assorted cold appetizers ¥3,000  
冷菜2種盛り合わせ

SOUP

スープ

Egg soup with vegetables ¥1,100  
青菜入り玉子スープ

MAIN DISHES

メインディッシュ

Braised shrimps in chili sauce ¥3,400  
小海老のチリソース煮

Stir-fried beef in black pepper sauce ¥3,400  
国産牛肉の黒胡椒炒め

Sweet and sour pork with pineapple ¥3,200  
香港式酢豚

Braised abalone in oyster sauce ¥5,000  
あわびのオイスターソース煮

Deep fried prawns in mayonnaise sauce ¥4,000  
“天使の海老” マヨネーズソース

## CHINESE LUNCH AND DINNER

### MAIN DISHES

メインディッシュ

Sautéed chicken in black bean sauce 鶏肉の黒豆ソース煮	¥3,000
Deep fried chicken 鶏肉の唐揚げ	¥3,000
Braised tofu and beef in Szechuan chili sauce 四川風マーボー豆腐	¥2,800
Sautéed Chinese vegetables チンゲン菜の塩炒め	¥2,800

### RICE AND NOODLES

麺類 ご飯もの

Fried noodles with pork and seafood 五目焼きそば	¥2,000
Fried rice with crabmeat and lettuce 蟹肉とレタスのチャーハン	¥2,000
Fried rice with shrimps, pork and sweet corn 五目チャーハン	¥1,800
Rice porridge with dried scallops 干し貝柱入り中華粥	¥1,600
Szechuan pickles ザーサイ	¥300



## CHINESE LUNCH AND DINNER

### DIM SUM AND DESSERTS

点心 & デザート

Shao mai dumplings (4 pcs) シュウマイ (4個)	¥1,000
Steamed shrimp dumplings (4 pcs) 海老蒸し餃子 (4個)	¥1,200
Spring rolls (4 pcs) 五目春巻き (4個)	¥1,200
Coconut milk with fruits and tapioca フルーツとタピオカ入りココナッツミルク	¥1,100
Sweet almond jelly with fruits フルーツ入り杏仁豆腐	¥1,100

CHINESE LUNCH AND DINNER

CHINESE SET MEAL 11:30 a.m. - 9:00 p.m.

チャイニーズ セットメニュー

¥6,800

Sweet corn soup

コーンスープ

Your choice of main dish (Please select one)

メインディッシュ (1品お選びください)

- Braised shrimps in chili sauce
- Stir-fried beef in black pepper sauce
- Sweet and sour pork with pineapple

- 小海老のチリソース煮
- 国産牛肉の黒胡椒炒め
- 香港式酢豚

Dessert (Please select one)

デザート (どちらかをお選びください)

- Coconut milk with fruits and tapioca
- Sweet almond jelly with fruits

- フルーツとタピオカ入りココナッツミルク
- フルーツ入り杏仁豆腐

Beverage (Please select one)

お飲み物 (どちらかをお選びください)

- Glass of wine (red or white)
- Iced oolong tea

- グラスワイン (赤 / 白)
- アイスウーロン茶

## KID'S MENU 11:30 a.m. - 10:00 p.m.

### キッズメニュー

#### SMALL PLATES

##### スモールプレート

#### SMILEY TOMATO SOUP

¥850

A bowlful of hot, hearty tomato soup, cooked with the reddest plum tomatoes, and topped off with a dollop of fresh cream.

##### ニコニコトマトスープ

栄養満点アツアツのトマトスープ。真っ赤なトマトで作りました。生クリームをのせてどうぞ。

#### CRUNCHY VEGGIES AND HUMMUS DIP

¥850

Served with cherry tomatoes, mozzarella and veggie sticks for dipping.

Hummus is a popular and traditional Middle Eastern dish made with chickpeas.

##### しゃきしゃき野菜とフムスディップ

プチトマト、モッツァレラチーズ、そして野菜スティックをディップしてどうぞ。

フムスはひよこ豆を使った、人気の高い中東の伝統料理です。

#### SUPER SALAD WITH AVOCADO, GREENS & ASIAN DRESSING

¥850

Avocados are in the Guinness book of records as the most nutritious food known to humans.

This salad is served as a main or a side dish.

##### アボカド入りスーパーグリーンサラダ&アジア風味ドレッシング

アボカドは栄養価の高い果物としてギネスブックに登録されています。

このサラダはメインディッシュとしてもサイドディッシュとしてもお召し上がりいただけます。

## KID'S MENU

### SIDE

#### サイドメニュー

#### BROCCOLI TREES WITH BUTTER

¥700

The Broccoli family are famous for producing all of the 007 James Bond Films.

The name's 'Broccoli', "Cubby Broccoli".

ブロッコリーの森 バター風味

ブロッコリー家は007シリーズのプロデューサーとして有名です。

そして「カビー・ブロッコリー」の名前で知られています。

### BIG PLATES

#### ビッグプレート

#### SPAGHETTI BOLOGNESE WITH HIDE AND SEEK VEGGIES

¥1,850

Plenty of finely chopped vegetables have been added to the Bolognese sauce for extra goodness and balance.

スパゲッティミートソースと野菜のかくれんぼ

細かく刻まれた野菜がミートソースにたっぷり。絶妙な栄養バランスをお届けします。

#### YUMMY MINI BEEF BURGERS

¥1,850

Two perfectly grilled homemade mini beef burgers, served with a fresh salad on the side.

おいしいミニビーフハンバーガー

お肉をしっかり Grill した自家製ミニビーフバーガー 2つをサラダ付きをご用意しました。

## KID'S MENU

### DESSERTS

デザート

#### VERY BERRY YOGURT ICE CREAM

¥900

Say this five times as fast as you can, "I would like a very berry dairy dessert!"

とってもベリーなヨーグルトアイスクリーム

「とろっととろけるベリーのミルクデザート!」と、できるだけ早口で5回言ってみましょう。

#### LYCHEE 'FROGURT'

¥900

Our lychee frozen yogurt is a delicious, cold and naturally sweet dessert. Lychees were first grown in Southern China from 2000 BC and were a favourite delicacy of the Imperial Court.

ライチ「フロージェルト」

ライチ・フローズンヨーグルトは自然な甘さが絶妙な冷たいデザートです。ライチは紀元前2000年に中国南部で最初に栽培され、当時は宮廷でも大変人気の高い珍しい果物でした。

#### CHOCOLATE BROWNIE ICE CREAM SUNDAE

¥900

A do it yourself chocolate brownie topped with classic vanilla ice cream and served with fresh fruits and sprinkles.

チョコレートブラウニー・アイスクリーム・サンデー

チョコレートブラウニーにバニラアイスクリームとフレッシュフルーツをトッピングして、自分流にアレンジできます。



BEVERAGES Available 24 hours 24 時間ご注文いただけます

お飲み物

COFFEE, TEA AND HERBAL TEA

コーヒー 紅茶 ハーブティー

Coffee コーヒー	¥1,300	Royal Darjeeling ロイヤルダーズリン	¥1,500
Iced coffee アイスコーヒー	¥1,300	Assam アッサム	¥1,500
Decaffeinated coffee デカフェコーヒー	¥1,300	Earl Grey アールグレイ	¥1,500
Cappuccino カプチーノ	¥1,400	Japanese green tea (Sencha Kawane) 煎茶 川根	¥1,300
Caffè latte カフェラテ	¥1,400	Chamomile カモミール	¥1,300
Café au lait カフェオレ	¥1,400	Peppermint ペパーミント	¥1,300
Hot chocolate ホットチョコレート	¥1,400	English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト	¥1,300
Iced chocolate アイスチョコレート	¥1,400	Iced tea アイスティー	¥1,300

## BEVERAGES

### JUICES

ジュース

Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,500	Cranberry juice クランベリージュース	¥1,200
Fresh grapefruit juice フレッシュグレープフルーツジュース	¥1,500	Tomato juice トマトジュース	¥1,200
Fresh melon juice フレッシュメロンジュース	¥1,800	Tropical smoothie トロピカルスムージー	¥1,500
Apple juice アップルジュース	¥1,200		

### MINERAL WATER

ミネラルウォーター

Acqua Panna 500ml アクア パンナ	¥1,000	Perrier 330ml ペリエ	¥1,000
San Pellegrino 500ml サンペレグリノ	¥1,000		



## BEVERAGES

### SOFT DRINKS

#### ソフトドリンク

Coca-Cola コカ・コーラ	¥900	Tonic water トニックウォーター	¥900
Coca-Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	¥900	Soda water 炭酸水	¥900
Ginger ale ジンジャーエール	¥900	Oolong tea ウーロン茶	¥900
7up セブンアップ	¥900	Calpico カルピス	¥900

### MILK

#### ミルク

Milk ミルク	¥900	Soy milk 豆乳	¥900
Low fat milk 低脂肪乳	¥900	Vanilla milkshake バニラミルクシェイク	¥1,500
Skimmed milk スキムミルク	¥900		

## ALCOHOLIC BEVERAGES

アルコール類

## BEVERAGES

### Champagne and Sparkling Wine by the Glass

グラスシャンパーニュ / スパークリングワイン

Duval-Leroy Brut Réserve ¥2,800

デュヴァル ルロワ ブリュット レゼルヴ

Ômina Romana Bellone Spumante Brut ¥2,800

オミナ ロマーナ ベローネ スプマンテ ブリュット

### White Wine by the Glass

グラス白ワイン

Pinot Grigio Riserva Castel Firmian ¥1,600

ピノ グリージョ リゼルヴァ カステル フィルミヤン

Sancerre Pascal Jolivet ¥2,800

サンセール パスカル ジョリヴェ

Alta Maria Vineyards Chardonnay ¥3,400

アルタ マリア ヴィンヤード シャルドネ

**BEVERAGES****Red Wine by the Glass**

グラス赤ワイン

Langhe Nebbiolo Roccabella Eugenio	¥1,600
ランゲ ネッピオーロ ロッカベッラ エウジェニ オボッキーノ	
Mollydooker The Boxer	¥2,800
モリードゥーカー ザ ボクサー	
Ata Rangi Crimson Pinot Noir	¥3,400
アタ ランギ クリムゾン ピノ ノワール	
Echo de Lynch Bages	¥3,900
エコード ランシュ バージュ	

**BEER**

ビール

small bottle

Shinagawa Craft Beer	¥1,500
品川縣麦酒	
Sapporo Beer Black Label	¥1,200
サッポロ生ビール 黒ラベル	
Corona Extra	¥1,300
コロナエクストラ	
Guinness	¥1,300
ギネス	
Asahi Dry Zero (non-alcoholic)	¥1,200
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール)	

## BEVERAGES

### SAKE

日本酒	Glass
Nishikigoi (Niigata) 錦鯉 (新潟)	¥3,000
Sawaya Matsumoto Ultra Junmai Daiginjo (Hyogo) 澤屋まつもと Ultra 純米大吟醸 (兵庫)	¥2,200
Akabu Shuzo AKABU Jyunmaishu (Iwate) 赤武酒造 AKABU 純米酒 (岩手)	¥1,800
Hakkaisan Tokubetsu Honjozo (Niigata) 特別本醸造 八海山 (新潟)	¥1,600

### SHOCHU

焼酎	Glass
Imozaru (Kumamoto) 芋猿 (熊本 / 芋)	¥1,300
Yusha (Fukuoka) 勇者 (福岡 / 麦)	¥1,200
Torikai (Kumamoto) 鳥飼 (熊本 / 米)	¥1,200
Kumesen (Okinawa) 久米仙 (沖縄 / 泡盛)	¥1,200

## BEVERAGES

### WHISKY AND BRANDY

ウイスキーとブランデー

	Single
Hakushu 白州	¥2,100
Yoichi 余市	¥1,900
Bowmore 18 years ボウモア18年	¥1,900
I.W. Harper 12 years I.W. ハーパー 12年	¥1,600
Hennessy X.O. ヘネシー X.O.	¥3,200

## WINE LIST

### ワインリスト

#### CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Duval-Leroy Brut Réserve デュヴァル ルロワ ブリュット レゼルヴ	¥12,500
Taittinger Brut Réserve テタンジェ ブリュット レゼルヴ	¥14,000
Billecart Salmon Brut Réserve ビルカール サルモン ブリュット レゼルヴ	¥16,800
G.H. Mumm Rosé G.H.マム ロゼ	¥17,500
Louis Roederer Cristal ルイ ロデレール クリスタル	¥53,000
Proyecto Cu4tro Cava プロジェクト クアトロ カヴァ	¥8,000
Freccianera Rosa Brut Millesimato フランチャネーラ ローザ ブリュット ミッレジマー	¥15,000

## WINE LIST

### WHITE

#### France

Chablis Les Deux Rives

シャブリ レ ドゥ リヴ

Olivier Leflaive

オリヴィエ ルフレーヴ

¥8,500

Sancerre

サンセール

Pascal Jolivet

パスカル ジョリヴェ

¥13,000

#### Italy

Roero Arneis

ロエロ アルネイス

Prunotto

ブルノット

¥11,000

Were Dreams

ワー ドリームス

Jermann

イエルマン

¥18,000

Rossj Bass

ロッシ バス

Gaja

ガヤ

¥28,000

#### Others

Longridge Chardonnay

ロングリッジ シャルドネ

Longridge

ロングリッジ

¥8,000

Trunuma Gewürztraminer

鶴沼ゲヴェルツトラミネール

Hokkaido Wine Tsurunuma Winery

北海道ワイン 鶴沼ワイナリー

¥8,500

## WINE LIST

### RED

#### France

Domaine De Cébène Ex Arena ドメーヌ ドゥ セベース エックス アレナ	Domaine De Cébène ドメーヌ ドゥ セベース	¥7,000
Château Chasse Spleen シャトー シャス スプリーン	Château Chasse Spleen シャトー シャス スプリーン	¥14,000
Chateauneuf de Pape Telegramme シャトースフ デュ パプ テレグラム	Vieux Telegraphe ヴェー テレグラフ	¥17,000

#### Italy

Amarone Della Valpolicella Classico アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ	Allegrini アレグリーニ	¥21,000
Tignanello ティニャネロ	Tenute Tignanello テヌータ・ティニャネロ (アンティノリ)	¥30,000

#### Others

Three Old Vines Field Blend Contra スリー オールド ヴァインズ フィールド ブレンド コントラ	Three Wine Company スリー ワイン カンパニー	¥7,500
Flowers Sonoma Cost Pinot Noir フラワーズ ソノマ コスト ピノ ノワール	Flowers フラワーズ	¥18,000





