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

Please call In Room Dining to place an order.

ご注文は客室電話よりインルームダイニング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 service charge.

すべての表示価格にはサービス料を別途申し受けます。

SET BREAKFAST
ご朝食セット

CONTINENTAL BREAKFAST (6:30 a.m. - 11:30 a.m.) ¥2,860
コンチネンタル ブレックファースト

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

AMERICAN BREAKFAST (6:30 a.m. - 11:30 a.m.) ¥3,850
アメリカン ブレックファースト

Please choose from the following page;
- Hot drink
- Juice or milk
- Egg dish served with sautéed vegetables, bacon and pork sausage
- Bakery selection
- Yogurt, salad & fruit

下記アイテムを次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 野菜ソテー、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

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　ロイヤルダージリン　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 /
Mix omelette (Ham, Onion, Mushroom, Tomato, Cheese, Red bell pepper) / Daily egg special
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
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) / 本日のシェフおすすめ卵料理

BAKERY SELECTION　パン

Toast : White / Wheat / Rye)
Bakery : Croissant / Cinnamon rolls /Maple pecan Danish / Raspberry yogurt muffin / Mixed berry Danish
トースト：ホワイト　全粒粉　ライ麦
ベーカリー：クロワッサン / シナモンロール / メープルピーカンデニッシュ / ラズベリーヨーグルトマフィン /ミックスベリーデニッシュ

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、ヌテラ、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 & FRUIT　ヨーグルト、サラダ ＆ フルーツ

- Yogurt (Plain / Low fat / Strawberry / Blueberry)
- Morning salad (Japanese dressing / Caesar dressing / Italian dressing)
- Assorted fruit

・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, A1 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、A1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. - 11:30 a.m.)
和朝食

¥3,080

Grilled rice balls (Yaki-onigiri)
焼きおにぎり

Miso soup
味噌汁

Kobachi side dish
小鉢

Japanese pickles
お新香

Morning salad
モーニングサラダ

Assorted fruit
フルーツ

Green tea
日本茶

HEALTHY BREAKFAST (6:30 a.m. - 11:30 a.m.)
ヘルシーブレックファースト

¥3,080

Rice porridge with dried scallops served with condiments
干し貝柱入り中華粥　薬味つき

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)

Kobachi side dish
小鉢

Fruit
フルーツ

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 (Croissant / Cinnamon rolls /Maple pecan Danish / Raspberry yogurt muffin / Mixed berry Danish) served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam ベーカリーバスケット （クロワッサン、シナモンロール、メープルピーカンデニッシュ、ラズベリーヨーグルトマフィン、 ミックスベリーデニッシュ） 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	5pcs 5 個	¥1,100
	3pcs 3 個	¥770
TOAST BASKET (White, Wheat, Rye) served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam 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	5pcs 5 個	¥1,100
	3pcs 3 個	¥770

FRENCH TOAST, PANCAKES AND WAFFLES
served with maple syrup or honey,
whipped cream and berry compote
フレンチトースト パンケーキ ワッフル
メープルシロップ又は、はちみつ、
ホイップクリームとベリーのコンポート

Vanilla bean brioche French toast バニラ風味ブリオッシュフレンチトースト	¥1,760
Pancakes パンケーキ	¥1,760
Waffles ワッフル	¥1,760

OATMEAL AND CEREAL
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	¥880	Bran flakes ブランフレーク	¥880
Muesli ミューズリー	¥880	Corn Frosties コーンフロスティ	¥880
Sugar-free muesli ミューズリー (砂糖不使用)	¥880	Choco Krispies チョコクリスピー	¥880

EGGS
卵料理

Eggs any style, served with sautéed vegetables, bacon and pork sausage ¥1,760
Fried / Scrambled / Poached / Boiled / Plain omelette / Japanese omelette /
Mix omelette (Ham, Onion, Mushroom, Tomato, Cheese, Red bell pepper) / Daily egg special

お好みの卵料理 野菜ソテー、ベーコン、ポークソーセージ添え
目玉焼き / スクランブル / ポーチドエッグ / ゆで卵 / プレーンオムレツ / 和風オムレツ /
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）/ 本日のシェフおすすめ卵料理

Eggs benedict with lemon Hollandaise sauce (Salmon or bacon) ¥2,310
エッグベネディクト レモンオランデーズソース(サーモン 又は ベーコン)

HOT SIDE DISHES
温かいお料理

Hash browns ハッシュポテト	¥880
Pork sausages ポークソーセージ	¥880
Grilled bacon グリルベーコン	¥880
Sautéed mushrooms マッシュルームソテー	¥880
Grilled rice balls (Yaki-onigiri) 焼きおにぎり	¥880
Miso soup 味噌汁	¥550
Tomato confit トマトコンフィ	¥880

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) 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)			¥880
Sautéed vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の野菜ソテー	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,200
Boiled vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の温野菜	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,200

COLD SIDE DISHES
冷たいお料理

Ham ポークハム	¥880
Smoked salmon スモークサーモン	¥880
Turkey Pastrami ターキーパストラミ	¥1,100
Spicy chicken salad スパイシーチキンサラダ	¥880
Assorted Japanese pickled vegetables お新香盛り合わせ	¥550

CHEESE
チーズ

Brie cheese ブリーチーズ	¥1,310
Castello Blue キャステロブルー	¥1,310
Gouda ゴーダチーズ	¥1,310
KIRI Cream cheese キリ クリームチーズ	¥880

FRUIT AND YOGURT
フルーツとヨーグルト

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、キウィフルーツ、ラズベリー)	small large	¥2,090 ¥3,520
Yogurt (Plain / Low fat / Blueberry / Strawberry) ヨーグルト (プレーン / 低脂肪 / ブルーベリー / ストロベリー)	each 各	¥880

MORNING KIDS PLATE ¥1,980
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

A LA CARTE

11:30 a.m. - 11:00 p.m.

ランチ＆ディナー

APPETIZERS

前菜

Assorted olives VEGETARIAN VEGAN ¥1,100
オリーブ盛り合わせ

Spicy chicken salad (Japanese or Italian dressing / Caeser) ¥2,200
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 / シーザー）

Caprese salad (Mozzarella cheese & Tomato with Basil pesto) VEGETARIAN ¥2,200
モッツァレラ＆トマト　ジェノベーゼソース

Assorted Japanese pickled vegetables VEGETARIAN VEGAN ¥550
お新香盛り合わせ

SOUP

スープ

Vegetable soup (Light clear broth made of kelp stock) VEGETARIAN VEGAN ¥1,650
野菜スープ（昆布だし使用のあっさりスープ）

Cream of corn soup ¥1,650
コーンクリームスープ

Onion gratin soup ¥1,870
オニオングラタンスープ

SALADS
サラダ

Green mixed leaves & steamed vegetables (Japanese or Italian dressing) グリーンサラダ & 温野菜（和風またはイタリアンドレッシング）	VEGETARIAN	small regular	¥880 ¥1,650
Treviso tardivo leaves and roots cooked and raw, salsa verde トレビーゾタルティーボ & 根菜サラダ　サルサベルデ	VEGETARIAN	small regular	¥1,430 ¥2,750
Romaine lettuce Caesar salad ロメインレタスのシーザーサラダ		small regular	¥1,320 ¥2,200

SANDWICHES
サンドウィッチ

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	¥2,750
Beef steak sandwich with truffle fries 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	¥3,630
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	¥3,190
Monterey Jack cheese and bacon burger with truffle fries モント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	¥3,520
Chicken and vegetable tortilla wrap with truffle 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　トリュフ風味フライドポテト添え	¥2,750

LIGHT MEALS
軽食

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)	¥1,650
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）	¥1,320

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 VEGETARIAN ベジタブルパスタ	¥2,750
Vegetable risotto VEGETARIAN VEGAN ベジタブルリゾット	¥2,750
Sliced beef steak on rice (200g) カットステーキ重 (200g)	¥5,060
Grilled eel and rice 鰻重	¥4,950
Beef curry and rice ビーフカレー	¥2,750
Chicken Teriyaki and rice チキンの照り焼き丼	¥2,640

SIDES
サイドディッシュ

Steamed rice ライス			¥660
Bread パン			¥660
Fries フライドポテト			¥880
Sautéed vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の野菜ソテー	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,200
Boiled vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の温野菜	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,200

DESSERT AND CHEESE
デザート＆チーズ

Japanese & Italian cheese (5kinds) 日本＆イタリアチーズの盛り合わせ(5種)	¥4,950
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、キウィフルーツ、ラズベリー)	¥3,520
Assortment of seasonal ice cream (3 scoops) 季節のアイスクリーム盛り合わせ（3種）	¥1,320
Assorted cookies (Cantucci, White chocolate chip, Oatmeal raisin) クッキー盛り合わせ (カントゥッチ、ホワイトチョコレートチップ、オートミールレーズン)	¥1,100
Gâteau au chocolat ガトーショコラ	¥1,430
Baked cheesecake ベイクドチーズケーキ	¥1,430

CHINESE A LA CARTE
中国料理 アラカルト

Available during China Shadow opening hours. Please refer to the guest advisory for details.

※提供中国料理「チャイナシャドー」の営業時間に準じます。
詳細はお知らせをご覧ください。

APPETIZERS
前菜

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

SOUP
スープ

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

MAIN DISHES
メインディッシュ

Braised shrimps in chili sauce 小海老のチリソース煮	¥3,400
Stir-fried beef in black pepper sauce 国産牛肉の黒胡椒炒め	¥3,400
Sweet and sour pork with pineapple 香港式酢豚	¥3,200
Braised abalone in oyster sauce あわびのオイスターソース煮	¥5,000
Deep fried prawns in mayonnaise sauce “天使の海老“ マヨネーズソース	¥4,000

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

Available during China Shadow opening hours. Please refer to the guest advisory for details.

※提供中国料理「チャイナシャドー」の営業時間に準じます。
詳細はお知らせをご覧ください。

DIM SUM AND DESSERT
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 fruit フルーツ入り杏仁豆腐	¥1,100

CHINESE SET MEAL

チャイニーズ セットメニュー

Available during China Shadow opening hours. Please refer to the guest advisory for details.

※提供中国料理「チャイナシャドー」の営業時間に準じます。
詳細はお知らせをご覧ください。

¥7,480

Sweet corn soup

コーンスープ

Your choice of main dish (Please select one)

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

メインディッシュ（1品お選びください）

- 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)

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

デザート (どちらかをお選びください）

- 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)

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

お飲み物 (どちらかをお選びください）

- 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　¥935

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　¥935

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　¥935

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＆アジアン風味ドレッシング

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。

SIDE
サイドメニュー

BROCCOLI TREES WITH BUTTER ¥770

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」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 ¥2,035

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

スパゲッティー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 ¥2,035

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

お肉をしっかりグリルした自家製ミニビーフバーガー 2つをサラダ付きでご用意しました。

DESSERT
デザート

VERY BERRY YOGURT ICE CREAM ¥990

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キーデザート！」と、できるだけ早口で5回言ってみましょう。

LYCHEE ‘FROGURT’ ¥990

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「フローグルト」

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 ¥990

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
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	¥1,430
Iced coffee アイスコーヒー	¥1,430
Decaffeinated coffee デカフェコーヒー	¥1,430
Cappuccino カプチーノ	¥1,540
Caffè latte カフェラテ	¥1,540
Café au lait カフェオレ	¥1,540
Hot chocolate ホットチョコレート	¥1,540
Iced chocolate アイスチョコレート	¥1,540
Royal Darjeeling ロイヤルダージリン	¥1,650
Assam アッサム	¥1,650
Earl Grey アールグレイ	¥1,650
Japanese green tea (Sencha Kawane) 煎茶 川根	¥1,430
Chamomile カモミール	¥1,430
Peppermint ペパーミント	¥1,430
English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト	¥1,430
Iced tea アイスティー	¥1,430

JUICES
ジュース

Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,650
Grapefruit juice グレープフルーツジュース	¥1,320
Apple juice アップルジュース	¥1,320
Cranberry juice クランベリージュース	¥1,320
Tomato juice トマトジュース	¥1,320

MINERAL WATER
ミネラルウォーター

Acqua Panna　500ml アクア パンナ	¥1,100
San Pellegrino　500ml サンペレグリノ	¥1,100
Perrier　330ml ペリエ	¥1,100

SOFT DRINKS
ソフトドリンク

Coca-Cola コカ・コーラ	¥990
Coca-Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	¥990
Ginger ale ジンジャーエール	¥990
7up セブンアップ	¥990
Tonic water トニックウォーター	¥990
Soda water 炭酸水	¥990
Oolong tea ウーロン茶	¥990
Calpico カルピス	¥990

MILK
ミルク

Milk ミルク	¥990
Low fat milk 低脂肪乳	¥990
Skimmed milk スキムミルク	¥990
Soy milk 豆乳	¥990

ALCOHOLIC BEVERAGES
アルコール類

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

Castelvecchio Brut Millesimato ¥1,980
カステルヴェッキオ ブリュット ミレジマート

Diamour Muscat (Non-alcoholic) ¥1,650
ディアムール ミュスカ（ノンアルコールスパークリング）

White Wine by the Glass
グラス白ワイン

Cloudy Bay Sauvignon Blanc ¥2,640
クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン

Pouilly-Fuissé Jean-Claude Boisset ¥3,630
プイィ フュイッセ ジャン クロード ボワゼ

Coravin

Rossj Bass Gaja ¥6,160
ロッシ バス ガヤ

Red Wine by the Glass
グラス赤ワイン

Ômina Romana Diana Nemorensis I オミナ ロマーナ ディアナ ネモレンシス I	¥2,640
Bourgogne Septembre ブルゴーニュ セプテンブル	¥3,300
Coravin Stags' Leap Napa Valley Cabernet Sauvignon スタッグズリープ ナパバレー カベルネソーヴィニヨン	¥4,950

BEER
ビール

	small bottle
Shinagawa Craft Beer 品川縣麦酒	¥1,650
Sapporo Beer Black Label(Small bottle) サッポロビール 黒ラベル(小瓶)	¥1,320
Guinness ギネス	¥1,430
Asahi Dry Zero (non-alcoholic) アサヒ ドライゼロ（ノンアルコール）	¥1,320

SAKE
日本酒

	Glass
Nishikigoi (Niigata) 錦鯉（新潟）	¥3,300
Akabu Shuzo AKABU Jyunmaishu (Iwate) 赤武酒造 AKABU 純米酒（岩手）	¥1,980
Hakkaisan Tokubetsu Honjozo (Niigata) 特別本醸造 八海山（新潟）	¥1,760

SHOCHU
焼酎

	Glass
Imozaru (Kumamoto) 芋猿 (熊本 / 芋)	¥1,430
Yusha (Fukuoka) 勇者（福岡 / 麦）	¥1,320
Torikai(Kumamoto) 鳥飼（熊本 / 米）	¥1,320
Kumesen (Okinawa) 久米仙（沖縄 /泡盛）	¥1,320

WHISKY AND BRANDY
ウイスキーとブランデー

	Single
Hakushu 白州	¥2,310
Yoichi 余市	¥2,090
Bowmore 18 years ボウモア18年	¥2,090
I.W. Harper 12 years I.W. ハーパー 12年	¥1,870
Hennessy X.O. ヘネシー X.O.	¥3,520

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	¥13,750
Taittinger Brut Réserve テタンジェ ブリュット レゼルヴ	¥15,400
Billecart Salmon Brut Réserve ビルカール サルモン ブリュット レゼルヴ	¥18,480
G.H. Mumm Rosé G.H.マム ロゼ	¥19,250
Louis Roederer Cristal ルイ ロデレール クリスタル	¥58,300
Proyecto Cu4tro Cava プロジェクト クアトロ カヴァ	¥8,800
Freccianera Rosa Brut Millesimato フランチャネーラ ローザ ブリュット ミッレジマート	¥16,500

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	¥9,350
Sancerre サンセール	Pascal Jolivet パスカル ジョリヴェ	¥14,300

Italy

Haberle Pinot Bianco ハバーリ ピノ ビアンコ	Alois Lageder アロイス ラゲデール	¥12,100
Were Dreams ワー ドリームス	Jermann イエルマン	¥19,800
Rossj Bass ロッシ バス	Gaja ガヤ	¥30,800

Others

Longridge Chardonnay ロングリッジ シャルドネ	Longridge ロングリッジ	¥8,800
Trunuma Gewürztraminer 鶴沼ゲヴュルツトラミネール	Hokkaido Wine Tsurunuma Winery 北海道ワイン 鶴沼ワイナリー	¥9,350

RED

France

Domaine De Cébène Ex Arena ドメーヌ ドゥ セベーヌ エックス アレナ	Domaine De Cébène ドメーヌ ドゥ セベーヌ	¥7,700
Echo de Lynch Bages エコー ド ランシュ バージュ	Château Lynch Bages シャトー ランシュ バージュ	¥20,350
Chambolle-Musigny シャンボール ミュジニー	Patrice Rion パトリス リオン	¥33,000

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	¥23,100
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）	¥33,000

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	¥8,250
Flowers Sonoma Cost Pinot Noir フラワーズ ソノマ コースト ピノ ノワール	Flowers フラワーズ	¥19,800