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 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 18% 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。

BREAKFAST OFFER
朝食オファー

6:30 a.m. - 11:30 a.m.

SET BREAKFAST
ご朝食セット

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

Please choose from the following page;
- Hot drink
- Juice or milk
- Egg dish served with bacon , pork sausage, sautéed spinach, hash brown & tomato confit
- Bakeries (choose three)
- 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、ベーコン、ポークソーセージ、ほうれん草、ハッシュドポテト、トマトコンフィ添え
- パン（3つお選びください。）
- ヨーグルト、サラダ、フルーツ

CONTINENTAL BREAKFAST 6:30 a.m. - 11:00 p.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 / 3 types of 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3つ、次ページよりお選びください。

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 / 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　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)

BAKERY SELECTION　パン

Toast : White / Wheat / Rye
Bakery : Croissant / Cinnamon rolls /Maple pecan Danish / Plain muffin / Chocolate 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 / プレーンマフィン / チョコレートデニッシュ

Bakeries are served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam.
Margarine, Nutella, peanut butter 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。

JAPANESE BREAKFAST
和朝食

¥3,850

8 kinds of side dishes selection
おかずセレクション 8種

Grilled saikyo cod
銀ダラの西京焼き

Miso soup
味噌汁

Green salad with Japanese dressing
グリーンサラダ　和風ドレッシング

Green tea
緑茶

Kisyu mikan juice
紀州みかんジュース

Japanese omelette (soy sauce and spring onion)
和風オムレツ 出汁醤油と青ねぎ

Steamed rice
ご飯

Japanese pickles
漬物

Fruit plate
フルーツ

HEALTHY BREAKFAST
ヘルシーブレックファースト

¥3,080

Grilled saikyo cod
銀ダラの西京焼き

Japanese omelette (soy sauce and spring onion)
和風オムレツ 出汁醤油と青ねぎ

3 kinds of side dishes selection
おかずセレクション 3種

Rice porridge with dried scallops & miso soup
干し貝柱入り中華粥　味噌汁

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)

Fruit plate
フルーツ

Yogurt
ヨーグルト

Kisyu mikan juice
紀州みかんジュース

A LA CARTE BREAKFAST
ご朝食アラカルト

PASTRY BASKET (Croissant / cinnamon roll / maple pecan danish / plain muffin / chocolate danish) served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam	5pcs 5 個	¥1,100
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、プレーンマフィン、チョコレートデニッシュ） 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	3pcs 3 個	¥770
TOAST BASKET (White, Wheat, Rye) served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam	5pcs 5 個	¥1,100
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	¥770
LOAF BREAD (Ciabatta / campagne / walnut raisin / focaccia / baguette) served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam ローフブレッド（チャバタ、カンパーニュ、胡桃レーズン、フォカッチャ、バゲット） 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	Each 各	¥880

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

French toast 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

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	¥880	Bran flakes ブランフレーク	¥880
Bircher muesli バーチャーミューズリー	¥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 bacon , pork sausage, sautéed spinach, hash brown & tomato confit ¥1,760
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 ベーコン、ポークソーセージ、ほうれん草、ハッシュドポテト、トマトコンフィ添え
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 / 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）

Eggs benedict with herb Hollandaise sauce ¥2,310
エッグベネディクト ハーブオランデーズソース

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
Sautéed mushrooms マッシュルームソテー	¥880
Miso soup 味噌汁	¥550
Tomato confit トマトコンフィ	¥880
Grilled bacon グリルベーコン	¥880
Baked beans ベイクドビーンズ	¥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
Pork Pastrami ポークパストラミ	¥1,100
Assorted Japanese pickles お新香盛り合わせ	¥550
Serrano ham セラーノハム	¥1,100
Scottish beef スコティッシュビーフ	¥880

CHEESE
チーズ

Camembert cheese カマンベールチーズ	¥1,310
Castello Blue キャステロブルー	¥1,310
Comte コンテチーズ	¥1,310
Edam エダム	¥1,310

FRUITS 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
Fruit compote (Grape / Apricot / Yellow peach) フルーツコンポート (ぶどう / アプリコット / 黄桃)	each 各	¥880

MORNING KIDS PLATE
モーニングキッズプレート

¥1,980

Scrambled eggs / Bread / Salad / Yogurt / Fruit / 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

Melodia
ITALIAN GRILL

11:30 a.m. - 2:30 p.m. & 6:00 p.m. - 9:00 p.m.

Italian Grill Melodia - Seasonal Menu

Antipasti & Primi Piatti

Il giardino ¥2,750
トレビーゾ & 根菜サラダ サルサベルデ
Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde

La zuppa di stagione 1,650
バジル風味枝豆の冷製ブルーテ 蟹とリコッタチーズのブリュスケッタ
Basil edamame chilled velouté with crab & ricotta cheese bruschetta

Il carpaccio 2,750
パッションフルーツ風味イサキのカルパッチョ 色々なスタイルのコーンと
Passion fruit Isaki carpaccio with corn & corn & corn

La pasta ripiena 3,080
タレッジオチーズのトルテッリ&ほうれん草とソリレスのラグー
Taleggio cheese tortelli with spinach & chicken ragout

Il risotto 3,080
ライム風味和みリゾット 海老のソテーとルッコラ
Lime Nagomi risotto with sautéed shrimp & rocket leaves

上記全ての料理には、パンとオリーブオイルが付きます。
All dishes are served with bread & olive oil.

Melodia
ITALIAN GRILL

Italian Grill Melodia - Seasonal Menu

Secondi Piatti

Il pesce ¥3,850
サメガレイのグリル 緑豆のフリカッセ 瀬戸内レモンサルモリッリオソース
Grilled samegarei filet with summer bean fricassée & Setouchi lemon salmoriglio sauce

Il Maiale 3,520
豚肩ロースのグリル トマトグラタン ブラックオリーブクーリ&
ローズマリー風味グレイビーソース
Grilled pork shoulder with stuffed & broiled tomato, black olive coulis & rosemary gravy sauce

Il manzo 7,700
シェフおすすめビーフのグリル 北海道産ホワイトアスパラガス 焼きポレンタ エスプレッソソース
Grilled chef's selected beef with Hokkaido white asparagus & roasted polenta, espresso sauce

11,000
Il filletto di manzo
黒毛和牛フィレのグリル 北海道産ホワイトアスパラガス 焼きポレンタ エスプレッソソース
Grilled wagyu beef fillet with Hokkaido white asparagus & roasted polenta, espresso sauce

上記全ての料理には、パンとオリーブオイルが付きます。
All dishes are served with bread & olive oil.

Melodia
ITALIAN GRILL

Italian Grill Melodia's Full Course Dinner Menu

Prestazione - プレスタジオーネ

¥13,200

パッションフルーツ風味イサキのカルパッチョ 色々なスタイルのコーンと
Passion fruit Isaki carpaccio with corn & corn & corn

フレッシュパスタ スパゲッティアラキターラ メカジキとスパイシートマトソース
Fresh pasta spaghetti alla chitarra with swordfish spicy tomato sauce

---

お好きなメインディッシュをお選びください。
Please select one main dish

サメガレイのグリル 緑豆のフリカッセ 瀬戸内レモンサルモリッリオソース
Grilled samegarei filet with summer bean fricassée & Setouchi lemon salmoriglio sauce

Or

シェフおすすめビーフのグリル 北海道産ホワイトアスパラガス 焼きポレンタ
エスプレッソソース
Grilled chef's selected beef with Hokkaido white asparagus & roasted polenta, espresso sauce

---

さくらんぼティラミス
Cherry tiramisù

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea

ALL DAY MENU
オールデイメニュー

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

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 or Caesar) ¥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

SOUPS
スープ

Basil pesto flavored minestrone soup with ricotta cheese bruschetta VEGETARIAN ¥1,650
バジルのミネストローネ　リコッタチーズ＆ブリュスケッタ

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
Romain lettuce Caesar salad ロメインレタスのシーザーサラダ		small regular	¥1,320 ¥2,200
Mizuna & tofu salad(Japanese or Italian dressing) 水菜＆豆腐サラダ（和風またはイタリアンドレッシング）		small regular	¥880 ¥1,650

SANDWICHES
サンドウィッチ

Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs & truffle fries アボカドと小エビ、卵のベリーブレッドサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え	¥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

MAIN DISHES
メインディッシュ

Spaghettini with red wine wagyu bolognese sauce 赤ワイン煮込みの和牛ボロネーゼスパゲッティーニ		¥2,640
Vegetable pasta with tomato sauce ベジタブルパスタ（トマトソース）	VEGETARIAN VEGAN	¥2,750
Vegetable and tomato risotto 季節野菜のトマトリゾット	VEGETARIAN VEGAN	¥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
Coconut chicken curry ココナッツチキンカレー		¥2,035
Sumibiyaki grilled chicken on rice 炭火焼トリ丼		¥2,640
Chef's selected grilled sirloin steak (250g) with truffle fries シェフのおすすめサーロインステーキのグリル(250g)　トリュフ風味フライドポテト添え		¥5,500

LIGHT BITES
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
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			¥2,750
Steamed rice ライス			¥660
Bread パン			¥660
Truffle fries トリュフ風味フライドポテト			¥1,100
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

DESSERTS AND CHEESE
デザート＆チーズ

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

Assorted Japanese & Italian cheese 日本＆イタリアチーズの盛り合わせ	¥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 (Chocolate chip, White chocolate chip, Snowball cookies) クッキー盛り合わせ (チョコレートチップ、ホワイトチョコレートチップ、スノーボールクッキー)	¥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
Cherry tiramisù (Available 11:30 a.m. - 10:00 p.m.) さくらんぼティラミス（提供可能時間：11:30 a.m. - 10:00 p.m.）	¥2,200

CHINA SHADOW SELECTION

11:30 a.m. - 2:30 p.m. & 5:30 p.m. - 9:00 p.m.

中国料理 チャイナシャドーセレクション

APPETIZERS
前菜

Two assorted cold appetizers 冷菜2種盛り合わせ	¥4,125

SOUP
スープ

Egg soup with crabmeat 蟹肉入り玉子スープ	¥2,310

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	¥4,620
Stir-fried kuroge wagyu beef with black pepper sauce 黒毛和牛肉の黒胡椒炒め	¥7,920
Braised abalone (100 g) in oyster sauce 活け蝦夷鮑(100ｇ) のオイスターソース煮	¥7,920
Deep fried prawns in mayonnaise sauce 天使の海老 マヨネーズソース	¥7,392

11:30 a.m. - 2:30 p.m. & 5:30 p.m. - 9:00 p.m.

MAIN DISHES
メインディッシュ

Deep-fried Shinshu fukumi chicken 信州福味鶏の唐揚げ	¥4,950
Braised tofu and beef in Szechuan chili sauce 四川風マーボー豆腐	¥3,960

RICE AND NOODLES
麺類　ご飯もの

Fried noodles with shrimp & seafood sauce 天使の海老入り海鮮あんかけ焼きそば	¥5,280
Fried rice with king crab & lettuce タラバ蟹肉とレタスのチャーハン	¥4,620
Fried rice with kuroge wagyu & lettuce 黒毛和牛肉とレタス入りチャーハン	¥4,620
Rice porridge with dried scallops 干し貝柱入り中華粥	¥2,970

11:30 a.m. - 2:30 p.m. & 5:30 p.m. - 9:00 p.m.

DIM SUM AND DESSERTS
点心＆デザート

Shao mai dumplings (4 pcs) シュウマイ (4個)	¥2,310
Steamed shrimp dumplings (3 pcs) 海老蒸し餃子 (3個)	¥1,733
Almond jelly with fruit フルーツ入り杏仁豆腐	¥2,145

KID'S MENU
キッズメニュー

11:30 a.m. - 10:00 p.m.

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。

DESSERTS
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
Alain Milliat Chardonnay juice アラン ミリア シャルドネジュース	¥2,200
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
Fresh pineapple juice フレッシュパイナップルジュース	¥1,650
Cranberry juice クランベリージュース	¥1,320
Fresh tomato juice フレッシュトマトジュース	¥1,650

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
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
Soy milk 豆乳	¥990

ALCOHOLIC BEVERAGES
アルコール類

6:30 a.m. - 11:00 p.m.

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

Telmont Réserve Brut ¥3,080
テルモン レゼルヴ　ブリュット

G.H.Mumm Ice Xtra Demi Sec ¥2,310
マム アイス・エクストラ

Belstar DOC.Prosecco ¥1,980
ベルスター

Joyea Organic Sparkling Chardonnay (Non-alcoholic) ¥1,650
ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ
（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

ZIN Salento IGP Fiano 2021 ¥1,980
ジン サレント IGP フィアーノ 2021

Pietrabianca 2020 ¥2,640
ピエトラビアンカ 2020

Domaine Fouassier - François Le Saint Pouilly-Fumé 2020 ¥3,300
ドメーヌ フワシエ フランソワ ル サン プイィ フュメ 2020

Chassagne Montrachet 1er Cru Chaumees 2018 ¥5,610
シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ・ショーメ 2018

Red Wine by the Glass
グラス赤ワイン

Prunotto Barbera D'alba 2021 プルノット バルベラ・ダルバ 2021	¥1,980
Trimbach Pinot Noir Reserve 2020 トリンバック ピノノワール・レゼルヴ 2020	¥2,640
Clarendelle Rouge Pessac Leognan クラレンドル ルージュ ペサック レオニャン 2016	¥4,290
Vougeot 1er Cru Les Petits Vougeots 2020 ヴージョ プルミエ・クリュ レ・プティ・ヴージョ 2020	¥6,050

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
Zaku Miyabinotomo Nakadori Jyunmaidaiginjo 作 雅乃智 中取り	¥2,200
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

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

GIN
ジン

	Single
The Botanist ザ ボタニスト	¥2,310
RO KU 六（ロク）	¥2,420
Tanqueray No 10 タンカレー No 10	¥1,760

WINE LIST & CAVIAR
ワインリスト＆キャビア

Three Stars Caviar is the fresh caviar brand that uses only sturgeon grown by the world's leading producers under high quality water that contains a lot of minerals. You can feel the pure and mellow taste of sturgeon by processing it with ultra-thin salt, which is a precious mountain salt from the Southern Alps of Japan.

三ツ星キャビアはミネラル分を多く含む良質な水質のもと、世界有数の生産者によって育てられたチョウザメのみを使用した最高峰のフレッシュキャビアです。日本の南アルプスで取れる貴重な山塩を極薄塩で加工することで チョウザメ本来のピュアで芳醇な旨味をお楽しみ頂けます。

Amuru Kaluga — 30 g (缶 / tin)
アムールカルーガ — ¥15,000

Recommeded pairing / おすすめペアリング
The Botanist Gin & Tonic — Glass
ザ ボタニスト ジントニック — ＋ ¥2,310

Oscietra — 30 g (缶 / tin)
オシェトラ — ¥18,000

Recommeded pairing / おすすめペアリング
Telmont Réserve Brut Champagne — Glass
シャンパン テルモン レゼルヴ ブリュット — ＋¥3,080

All dishes are served with freshly baked blinis & lime sour cream.
上記全ての料理には、焼きたてのブリニとライムサワークリームが付きます。

WINE LIST
ワインリスト

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Telmont Réserve Brut テルモン レゼルヴ　ブリュット	¥13,750
G.H.Mumm Ice Xtra Demi Sec マム アイス・エクストラ	¥13,750
Taittinger Brut Réserve テタンジェ ブリュット レゼルヴ	¥15,400
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

WHITE

France

Domaine Fouassier - François Le Saint Pouilly-Fumé 2020 ドメーヌ フワシエ フランソワ ル サン プイィ フュメ 2020	Domaine Fouassier François ドメーヌフワスィエ - フランソワルサン	¥15,400
Chassagne Montrachet 1er Cru Chaumees 2018 シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ・ショーメ 2018	Francois d'Allaines フランソワ・ダレン	¥24,200

Italy

ZIN Salento IGP Fiano 2021 ジン サレント IGP フィアーノ 2021	Produttori Vini Manduria プロデュットーリ・ヴィニ・マンドゥーリア	¥8,800
Pietrabianca 2020 ピエトラビアンカ 2020	Tormaresca(Antinori) トルマレスカ (アンティノリ)	¥12,100

Others

Kita Wine Kerner Kimura Vineyard 北ワイン　ケルナー　キムラ　ヴィンヤード	Chitose Winery 千歳ワイナリー	¥9,350
Ata Rangi Sauvignon Blanc Raranga アタランギ ソーヴィニヨン ブラン ラランガ	Ata Rangi アタランギ	¥12,100

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
Trimbach Pinot Noir Reserve 2020 トリンバック ピノノワール・レゼルヴ 2020	Trimbach トリンバック	¥12,100
Clarendelle Rouge Pessac Leognan クラレンドル ルージュ ペサック レオニャン 2016	Clarendelle(Clarence Dillon) クラレンドル (クラレンス・ディロン)	¥22,000

Italy

Prunotto Barbera D'alba 2021 プルノット バルベラ・ダルバ 2021	Prunotto プルノット	¥8,800

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