



# I M M E R S I V E D I N I N G

I N Y O U R R O O M

FEBRUARY 2025 - MARCH 2025

# 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、お体に合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。

## ALL DAY MENU

オールデイメニュー

24hours

### FLEXIBLE DINING

フレキシブルダイニング

Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available all day, everyday.  
おいしくて、用途が広く、栄養バランスのとれた料理を、毎日ご提供いたします。

#### Anytime Plate

¥2,640

Seared tofu with roots composition & yuzu flavored carrot sauce

炙り豆腐と根菜のコンポジション 柚子人参ターリ

#### Nourish Bowl

¥3,300

Grilled chicken breast with hazelnuts & red endive leaves salad, lemon dressing

チキンプレストのグリル ハーゼルナッツと赤アンディーブのサラダ レモンドレッシング

## SET BREAKFAST

ご朝食セット

## CONTINENTAL BREAKFAST

¥3,300

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.

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、下記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

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  
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

### BAKERY SELECTION

パン

Toast : White / Wheat / Rye

Bakery : Croissant / Almond & hazelnut danish / Raisin bread / 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 / アーモンド&ヘーゼルナッツデニッシュ / レーズンブレッド / 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。

# 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.)

¥4,400

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

## 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  
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

## BAKERY SELECTION パン

Toast: White / Wheat / Rye

Bakery: Croissant / Almond & hazelnut danish / Raisin bread / 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 /アーモンド&ヘーゼルナッツデニッシュ / レズンブレッド / 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、ステラ、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。

## 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 ス克蘭ブルエッグ 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)

## 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

¥4,400

### 和朝食

8 kinds of side dishes selection

おかずセレクション 8種

Grilled fish of the day

本日の焼き魚

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

¥3,520

### ヘルシーブ렉クファースト

Grilled fish of the day

本日の焼き魚

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 / almond & hazelnut danish / raisin bread / 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、アーモンド&ヘーゼルナッツデニッシュ、レーズンブレッド、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	Each 各	¥880
ローフブレッド (チャパタ、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		
FRENCH TOAST, PANCAKES, WAFFLES AND BLACK RICE PUDDING served with maple syrup, honey, whipped cream and berry compote	French toast フレンチトースト	¥1,760
フレンチトースト パンケーキ ワッフル 黒米プリン 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	Pancakes パンケーキ	¥1,760
	Waffles ワッフル	¥1,760
	Black rice pudding 黒米プリン	¥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 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)			¥1,760
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			¥2,310

## HOT SIDE DISHES

温かいお料理

Hash browns ハッシュポテト	¥880	Tomato confit トマトコンフィ	¥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	Baked beans バイクドビーンズ	¥880
Miso soup 味噌汁	¥550		

## 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	Serrano ham セラーノハム	¥1,100
Pork Pastrami ポークパストラミ	¥1,100	Scottish beef スコティッシュビーフ	¥880
Assorted Japanese pickles お新香盛り合わせ	¥550		

## CHEESE

チーズ

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

small ¥2,090

large ¥3,700

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)

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

## Italian Grill Melodia - Seasonal Menu

### *Antipasti & Primi Piatti*

<i>Il giardino</i>	¥2,800
トレビーゾ & 根菜サラダ サルサベルデ Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde	
<i>La zuppa di stagione</i>	1,650
ホワイトアスパラガスのブルーテ オレンジ風味のリコッタチーズフランとセラーノハムのプリユスケッタ White asparagus velouté with orange flavored ricotta flan & serrano ham bruschetta	
	3,300
<i>Il vitello tonnato</i>	
ヒラメの昆布マリネのカルパッチョとアンブロシアキャビア 柚子胡椒 ダルスドレッシング Kelp marinated flounder carpaccio with ambrosia caviar, yuzu pepper and dulce dressing	
	2,750
<i>La pasta fresca</i>	
フレッシュパスタ “パツパルデッレ” 鴨もも肉のラグー パセリソース Fresh “pappardelle” pasta with duck leg ragout & parsley sauce	
<i>Il risotto</i>	3,080
三重県産 なごみリゾット岩海苔風味 帆立貝のグリル ブイヤベースエマルジョン Seaweed flavored Mie prefecture Nagomi risotto with grilled scallop, bouillabaisse emulsion	

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.



## Italian Grill Melodia - Seasonal Menu

### *Secondi Piatti*

<i>Il pesce</i>	¥3,850
黒ソイのグリル ローストした根セロリ・ケッパー・グリーンオリーブ Grilled black rock fish with roasted celeriac, caper & green olive condiment	
<i>Il l'anatra</i>	3,520
豚ロース肉のグリル レンズ豆の煮込み メープル風味の玉ねぎレリッシュ Grilled pork loin with braised lentil, brussels sprout & maple flavored onion relish	
<i>Il manzo</i>	7,700
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ワイルドマッシュルームのエチュベ Red wine braised wagyu beef cheek with sautéed wild mushroom	
<i>Il filletto di manzo</i>	11,000
和牛フィレ肉のグリル ワイルドマッシュルームのエチュベ ブランデーソース Grilled wagyu beef fillet with sauteed with sautéed wild mushroom & Brandy 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.



## Italian Grill Melodia's Full Course Dinner Menu

*Prestazione* - プレスタジオーネ

¥13,750

ヒラメの昆布マリネのカルパッチョとアンブロシアカビア 柚子胡椒 ダルストレッシング  
Kelp marinated flounder carpaccio with ambrosia caviar, yuzu pepper and dulce dressing

---

フレッシュパスタ “パッパルデッレ” 鴨もも肉のラゲー パセリソース  
Fresh “pappardelle” pasta with duck leg ragout & parsley 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

黒ソイのグリル ローストした根セロリ・ケッパー・グリーンオリーブ  
Grilled black rock fish with roasted celeriac, caper & green olive condiment

or

豚ロース肉のグリル レンズ豆の煮込み メープル風味の玉ねぎレリッシュ  
Grilled pork loin with braised lentil, brussels sprout & maple flavored onion relish

---

ティラミス メロディアスタイル  
Melodia Tiramisù

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or tea

「前菜、パスタ、メインディッシュ」と「デザート、コーヒーまたは紅茶」の2回に分けてご提供いたします。(まとめてのご提供も可能です。)  
In two services: appetizer, pasta & main dish then dessert & coffee or tea.(we can serve all at once as well)

# DINING MENU

10:00 a.m. - 7:00 a.m.

## ダイニングメニュー

### APPETIZERS

#### 前菜

- |   |            |            |        |
|---|------------|------------|--------|
| Tomato & oregano marinated mixed olive<br>トマトとオレガノのミックスオリーブ   | VEGETARIAN | VEGAN      | ¥1,320 |
| Spicy chicken salad (Japanese or Italian dressing or Caesar)<br>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) |            |            | ¥2,400 |
| Caprese salad (Mozzarella cheese & tomato with basil pesto)<br>モッツァレラ&トマト ジェノベーゼソース                   |            | VEGETARIAN | ¥2,400 |
| Assorted Japanese pickled vegetables<br>お新香盛り合わせ  | VEGETARIAN | VEGAN      | ¥600   |

### SOUPS

#### スープ

- |  |  |            |        |
|--|--|------------|--------|
| Basil pesto flavored minestrone soup with ricotta cheese bruschetta<br>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 |  | VEGETARIAN | ¥2,090 |
| Cream of corn soup<br>コーンクリームスープ   |  |            | ¥1,800 |
| Onion gratin soup<br>オニオングラタンスープ   |  |            | ¥1,950 |



## 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 ¥950

regular ¥1,800

Romain lettuce Caesar salad

ロメインレタスのシーザーサラダ

small ¥1,650

regular ¥2,640

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 ¥950

regular ¥1,800

## SANDWICHES

### サンドウィッチ

Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs & french 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 フライドポテト添え

¥2,950

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 french fries

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ フライドポテト添え

¥3,200

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

¥3,520

Balsamic strawberry jam with chicken confit & Mozzarella cheese panini

モッツアレラチーズとチキンコンフィのパニーニ いちごバルサミコジャム

¥2,400

Vegan open sandwich with french fries

(avocado, tomato salsa, tofu & herb paste)

VEGETARIAN

VEGAN

ヴィーガンオープンサンド フライドポテト添え

(アボカド、トマトサルサ、豆腐、チミチュリソース)

¥2,850

## MAIN DISHES

メインディッシュ

Spaghettoni 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		¥2,800	
Vegetable pasta with tomato sauce ベジタブルパスタ (トマトソース)	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,900
Vegetable and tomato risotto 季節野菜のトマトリゾット	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,900
Sliced beef steak on rice (200g) カットステーキ重 (200g)		¥5,250	
Grilled eel and rice 鰻重		¥5,050	
Coconut chicken curry ココナッツチキンカレー		¥2,640	
Sumibiyaki grilled chicken on rice 炭火焼トリ丼		¥2,850	
Chef's selected grilled beef steak (250g) with truffle fries シェフのおすすめビーフステーキのグリル(250g) トリュフ風味フライドポテト添え		¥5,900	

## 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)			¥1,750
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			¥2,850
Steamed rice ライス			¥700
Bread パン			¥700
French fries (Plain / Truffle / Cajun spices) フライドポテト (塩 / トリュフ風味 / ケイジャン)	VEGETARIAN	VEGAN	¥1,540
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

## EGGS

### 卵料理

Eggs any style, served with bacon , pork sausage, sautéed spinach, hash brown & tomato confit 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)			¥1,760
---	--	--	--------

## DESSERTS AND CHEESE

### デザート & チーズ

Italian & Japanese cheese board (4 pieces) served with raisin chutney & crackers イタリア & 日本チーズ盛り合わせ4ピース レーズンチャツネとクラッカー	¥2,400
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)	¥3,700
Assortment of seasonal ice cream (3 scoops) 季節のアイスクリーム盛り合わせ (3種)	¥1,450
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)	¥1,320
Gâteau au chocolat ガトーショコラ	¥1,500
Baked cheesecake ベイクドチーズケーキ	¥1,500
Melodia Tiramisù (Available 11:30 a.m. - 9:00 p.m.) ティラミス メロディアスタイル (提供可能時間：11:30 a.m. - 9:00 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 ¥4,125  
冷菜2種盛り合わせ

### SOUP

スープ

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

### MAIN DISHES

メインディッシュ

Braised shrimps in chili sauce ¥4,620  
小海老のチリソース煮

Stir-fried kuroge wagyu beef with black pepper sauce ¥7,920  
黒毛和牛肉の黒胡椒炒め

Braised abalone (100 g) in oyster sauce ¥7,920  
活け蝦夷鮑(100 g) のオイスターソース煮

Deep fried prawns in mayonnaise sauce ¥7,392  
天使の海老 マヨネーズソース

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)

¥2,310

シュウマイ (4個)

Steamed shrimp dumplings (3 pcs)

¥1,733

海老蒸し餃子 (3個)

Almond jelly with fruit

¥2,145

フルーツ入り杏仁豆腐

## KID'S MENU

11:30 a.m. - 9:00 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つをサラダ付きをご用意しました。

## 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'

¥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	¥1,870	Royal Darjeeling ロイヤルダージリン	¥1,760
Iced coffee アイスコーヒー	¥1,870	Assam アッサム	¥1,540
Decaffeinated coffee デカフェコーヒー	¥1,650	Earl Grey アールグレイ	¥1,540
Cappuccino カプチーノ	¥1,980	Japanese green tea (Sencha Kawane) 煎茶 川根	¥1,540
Caffè latte カフェラテ	¥1,980	Chamomile カモミール	¥1,540
Café au lait カフェオレ	¥1,980	Peppermint ペパーミント	¥1,540
Hot chocolate ホットチョコレート	¥1,650	English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト	¥1,540
Iced chocolate アイスチョコレート	¥1,650	Iced tea アイスティー	¥1,540

## BEVERAGES

## JUICES

## ジュース

Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,760	Fresh pineapple juice フレッシュパイナップルジュース	¥1,650
Grapefruit juice グレープフルーツジュース	¥1,320	Cranberry juice クランベリージュース	¥1,320
Apple juice アップルジュース	¥1,320	Orange juice オレンジジュース	¥1,320
Tomato juice トマトジュース	¥1,320	Alain Milliat Chardonnay juice アラン ミリア シャルドネジュース	¥2,200

## MINERAL WATER

## ミネラルウォーター

Acqua Panna 500ml アクア パンナ	¥1,100	Acqua Panna 750ml アクア パンナ	¥1,540
San Pellegrino 500ml サンペレグリノ	¥1,100	San Pellegrino 750ml サンペレグリノ	¥1,540
Perrier 330ml ペリエ	¥1,100		

## BEVERAGES

## SOFT DRINKS

## ソフトドリンク

Coca-Cola コカ・コーラ	¥1,210	Tonic water トニックウォーター	¥990
Coca-Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	¥1,210	Soda water 炭酸水	¥990
Ginger ale ジンジャーエール	¥1,210	Oolong tea ウーロン茶	¥1,210
		Calpico カルピス	¥990

## MILK

## ミルク

Milk ミルク	¥990	Soy milk 豆乳	¥990
Low fat milk 低脂肪乳	¥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

Telmont Réserve Brut ¥3,080

テルモン レゼルヴ ブリュット

Belstar DOC.Prosecco ¥1,980

ベルスター

Migaki-Ichigo Mousseux ¥2,200

ミガキイチゴ・ムスー

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

Hermes Diactoros II Bianco 2022 Omina Romana Winery ¥2,200

ヘルメス ディアクトロスII ビアンコ 2022  
オミナ ロマーナ ワイナリー

The Rias Wine Unite 2023 Kanda Vineyard ¥2,200

リアスワイン ユナイト 2023  
神田葡萄園

Pietrabilanca 2020 Tormaresca(Antinori) ¥2,640

ピエトラビアンカ 2020  
トルマレスカ(アンティノリ)

Jermann Sauvignon 2022 Jermann ¥3,300

イエルマンソーヴィニヨン 2022  
イエルマン

Chablis 1er Cru La Fourchaume 2022 Domaine de l'Enclos ¥6,600

シャブリ プルミエ・クリュ ラ・フルショーム 2022  
ドメーヌ・ド・ランクロ

Chassagne Montrachet 2022 Arnaud Baillet ¥8,580

シャサーニュ・モンラッシェ 2022  
アルノー・バイヨー

## Red Wine by the Glass

## BEVERAGES

## グラス赤ワイン

Nemea Agiorgitiko 2021 ネメア アギオルギティコ 2021	Lantides Estate ランティディス・エステート	¥2,200
Pinot Noir Haus Klosterberg 2019 ピノ・ノワール・トラーバツハ・シュロスベルク 2019	Markus Molitor マーカス・モリトール	¥2,640
Saint Joseph Rouge Ribaudes 2021 サン ジョセフルージュ リボード 2021	Lionel Faury リオネル フォリー	¥3,300
Cat stroking voice 2023 猫なで声2023	Vino della Gatta SAKAKI 坂城葡萄酒造	¥3,300
Gevrey Chambertin Mes Trois Fils 2022 ジュヴレ シャンベルタン メ トロワ フィス2022	Jean Michel Guillon ジャン ミッシェル ギュイヨン	¥6,600
Sixteen by Twenty Cabernet Sauvignon Napa Valley 2019 シックスティーン バイ トゥエンティ カベルネ ソーヴィニヨン ナパ ヴァレー 2019	Sixteen by Twenty シックスティーン バイ トゥエンティ	¥6,600

## BEER

## ビール

Shinagawa Craft Beer 品川縣麦酒	small bottle ¥1,870
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	¥1,540
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



## BEVERAGES

### WHISKY AND BRANDY

ウイスキーとブランデー	Single
Hakushu 白州	¥3,300
Yoichi 余市	¥2,750
Bowmore 12 years ボウモア12年	¥2,420
Maker's Mark Red メーカーズマーク レッド	¥2,090
Hennessy X.O. ヘネシー X.O.	¥7,150

### GIN

ジン	Single
The Botanist ザ ボタニスト	¥2,310
RO KU 六 (ロク)	¥2,530
Tanqueray No 10 タンカレー No 10	¥2,530

# 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
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	¥121,000
Proyecto Cu4tro Cava プロジェクト クアトロ カヴァ	¥8,800
Migaki-Ichigo Mousseux ミガキイチゴ・ムスー	¥11,000

# CAVIAR

## 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 チョウザメ本来のビュアで芳醇な旨味をお楽しみ頂けます。

Oscietra 30 g (缶 / tin)  
オシエトラ ¥18,000

*Recommended 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

Other option

Sturia 15 g (缶 / tin)  
ストウリア ¥11,000

*Recommended 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



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

## WHITE

## France

Chablis 1er Cru La Fourchaume 2022 シャブリ プルミエ・クリュ ラ・フルシヨーム 2022	Domaine de l'Enclos ドメーヌ・ド・ランクロ	¥33,000
Chassagne Montrachet 2022 シャサーニュ・モンラッシェ 2022	Arnaud Baillet アルノー・バイヨー	¥52,800

## Italy

Hermes Diactoros II Bianco 2022 ヘルメス ディアクトロスII ビアンコ 2022	Omina Romana Winery オミナ ロマーナ ワイナリー	¥11,000
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)	¥13,200
Jermann Sauvignon 2022 イエルマン ソーヴィニヨン 2022	Jermann イエルマン	¥16,500

## Others

The Rias Wine Unite 2023 リアスワイン ユナイト 2023	Kanda Vineyard 神田葡萄園	¥11,000
--	-------------------------	---------

## RED

## France

Saint Joseph Rouge Ribaudes 2021 サン ジョセフ ルージュ リボード 2021	Lionel Faury リオネル フォリー	¥16,500
Gevrey Chambertin Mes Trois Fils 2022 ジュヴレ シャンベルタン メ トロワ フィス2022	Jean Michel Guillon ジャン ミッシェル ギュイヨン	¥38,500

## America

Sixteen by Twenty Cabernet Sauvignon Napa Valley 2019 シックスティーン バイ トウエンティ カベルネ ソーヴィニヨン ナパ ヴァレー 2019	Sixteen by Twenty シックスティーン バイ トウエンティ	¥38,500
---	---	---------

## Others

Nemea Agiorgitiko 2021 ネメア アギオルギティコ 2021	Lantides Estate ランティデイス・エステート	¥11,000
Pinot Noir Haus Klosterberg 2019 ピノ・ノワール・トラーパッハ・シュロスベルク 2019	Markus Molitor マーカス・モリトール	¥13,200
Cat stroking voice 2023 猫なで声2023	Vino della Gatta SAKAKI 坂城葡萄酒造	¥16,500

