IMMERSIVE DINING

IN YOUR ROOM

MARCH 2025 - APRIL 2025

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。

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 steamed vegetable composition & yuzu flavored carrot sauce
炙り豆腐と野菜のコンポジション　柚子人参クーリ

Nourish Bowl ¥3,300
Grilled chicken breast with hazelnuts & red endive leaves salad, lemon dressing
チキンブレストのグリル　ヘ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.）
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。

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)

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

¥4,400

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
ヘルシーブレックファースト

¥3,520

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 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, WAFFLES AND BLACK RICE PUDDING

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 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

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
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 ¥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 ¥3,700
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 ¥1,980
モーニングキッズプレート

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 ¥2,800
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
蕪のヴルーテ ほうれん草のカスタード ツイストパイ
Turnip veloute with spinach & ricotta custard, black olive twist

Il carpaccio 3,300
桜鯛のカルパッチョとキャビア アロマティックハーブサラダ
Cherry sea bream carpaccio with caviar, aromatic herb salad & oriental dressing

La pasta fresca 2,750
桜海老と春キャベツのフレッシュパスタ タリオリーニ アーリオーリオ
Fresh tagliolini pasta with sakura shrimp and spring cabbage aglio-olio

Il risotto 3,080
三重県産なごみリゾット ホタルイカとそら豆 ラディッキオのブレゼ
Mie prefecture Nagomi risotto with firefly squid, broad bean & braised radicchio

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
メバルのグリル アスパラガスのコンポジションとポレンタケーキ 桜ブールブラン
Grilled black rockfish with fried polenta, asparagus composition and sakura beurre blanc

Il maiale 3,520
豚肩肉のグリル アーティチョークピューレと菜の花のソテー ローズマリーグレイビーソース
Grilled pork shoulder with artichoke puree, sautéed canola flower & rosemary gravy sauce

Il vitello 7,700
仔牛のサルティンボッカ クラシックスタイル
トリュフマッシュポテトと山菜のソテー マデラソース
Classic veal saltimbocca with truffle mashed potato & sautéed mountain vegetables, Madeira sauce

Il filletto di manzo 11,000
和牛フィレ肉のグリル トリュフマッシュポテトと山菜のソテー 赤ワインソース
Grilled wagyu beef fillet with truffle mashed potato, sautéed mountain vegetables & red wine 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

¥13,750

桜鯛のカルパッチョとキャビア アロマティックハーブサラダ
Cherry sea bream carpaccio with caviar, aromatic herb salad & oriental dressing

---

桜海老と春キャベツのフレッシュパスタ タリオリーニ アーリオオーリオ
Fresh tagliolini pasta with sakura shrimp and spring cabbage aglio-olio

---

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

メバルのグリル アスパラガスのコンポジションとポレンタケーキ 桜ブールブラン
Grilled black rockfish with fried polenta, asparagus composition and sakura beurre blanc

or

豚肩肉のグリル アーティチョークピューレと菜の花のソテー ローズマリーグレイビーソース
Grilled pork shoulder with artichoke puree, sautéed canola flower & rosemary gravy sauce

---

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
ダイニングメニュー

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

APPETIZERS
前菜

Tomato & oregano marinated mixed olive　VEGETARIAN　VEGAN　¥1,320
トマトとオレガノのミックスオリーブ

Spicy chicken salad (Japanese or Italian dressing or Caesar)　¥2,400
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 pasil pesto)　VEGETARIAN　¥2,400
モッツァレラ＆トマト　ジェノベーゼソース

Assorted Japanese pickled vegetables　VEGETARIAN　VEGAN　¥600
お新香盛り合わせ

SOUPS
スープ

Basil pesto flavored minestrone soup with ricotta cheese bruschetta　VEGETARIAN　¥2,090
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　¥1,800
コーンクリームスープ

Onion gratin soup　¥1,950
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	¥950 ¥1,800
Romain lettuce Caesar salad ロメインレタスのシーザーサラダ		small regular	¥1,650 ¥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 regular	¥950 ¥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
Tomato, mozzarella cheese & balsamic strawberries panini モッツァレラチーズ・バジル・トマトのパニーニ　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) 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）	VEGETARIAN　VEGAN	¥2,850

MAIN DISHES
メインディッシュ

Spaghettini with red wine braised 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) ¥1,750
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)

Chicken and vegetable tortilla wrap with fries ¥2,850
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

Steamed rice ¥700
ライス

Bread ¥700
パン

French fries (Plain / Truffle / Cajun spices) VEGETARIAN VEGAN ¥1,540
フライドポテト（塩 / トリュフ風味 / ケイジャン）

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

Boiled vegetables (10 seasonal kinds) VEGETARIAN VEGAN ¥2,200
季節の10種の温野菜

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）

DESSERTS AND CHEESE
デザート＆チーズ

Italian & Japanese cheese board (4 pieces) ¥2,400
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

Fruit platter (Melon, Pineapple, Blueberry, Strawberry, Grapefruit, Orange, Kiwifruit, Raspberry) ¥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)

Assortment of seasonal ice cream (3 scoops) ¥1,450
季節のアイスクリーム盛り合わせ（3種）

Assorted cookies (Chocolate chip, White chocolate chip, Snowball cookies) ¥1,320
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)

Gâteau au chocolat ¥1,500
ガトーショコラ

Baked cheesecake ¥1,500
ベイクドチーズケーキ

Melodia Tiramisù　(Available 11:30 a.m. - 9:00 p.m.) ¥2,200
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.）

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(100 g) 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. - 9:00 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	¥1,870
Iced coffee アイスコーヒー	¥1,870
Decaffeinated coffee デカフェコーヒー	¥1,650
Cappuccino カプチーノ	¥1,980
Caffè latte カフェラテ	¥1,980
Café au lait カフェオレ	¥1,980
Hot chocolate ホットチョコレート	¥1,650
Iced chocolate アイスチョコレート	¥1,650
Royal Darjeeling ロイヤルダージリン	¥1,760
Assam アッサム	¥1,540
Earl Grey アールグレイ	¥1,540
Japanese green tea (Sencha Kawane) 煎茶 川根	¥1,540
Chamomile カモミール	¥1,540
Peppermint ペパーミント	¥1,540
English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト	¥1,540
Iced tea アイスティー	¥1,540

JUICES
ジュース

Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,760
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
Tomato juice トマトジュース	¥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
Orange juice オレンジジュース	¥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
San Pellegrino 500ml サンペレグリノ	¥1,100
Perrier 330ml ペリエ	¥1,100
Acqua Panna 750ml アクア パンナ	¥1,540
San Pellegrino 750ml サンペレグリノ	¥1,540

SOFT DRINKS
ソフトドリンク

Coca-Cola コカ・コーラ	¥1,210
Coca-Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	¥1,210
Ginger ale ジンジャーエール	¥1,210
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	¥1,210
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

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 テルモン レゼルヴ　ブリュット	¥3,080
Belstar DOC.Prosecco ベルスター	¥1,980
Migaki-Ichigo Mousseux ミガキイチゴ・ムスー	¥2,200
Joyea Organic Sparkling Chardonnay (Non-alcoholic) 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)	¥1,650

White Wine by the Glass
グラス白ワイン

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	¥2,200
The Rias Wine Unite 2023 リアスワイン　ユナイト 2023	Kanda Vineyard 神田葡萄園	¥2,200
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)	¥2,640
Jermann Sauvignon 2022 イエルマン ソーヴィニヨン 2022	Jermann イエルマン	¥3,300
Chablis 1er Cru La Fourchaume 2022 シャブリ　プルミエ・クリュ　ラ・フルショーム 2022	Domaine de l'Enclos ドメーヌ・ド・ランクロ	¥6,600
Chassagne Montrachet 2022 シャサーニュ・モンラッシェ 2022	Arnaud Baillot アルノー・バイヨー	¥8,580

Red Wine by the Glass
グラス赤ワイン

Nemea Agiorgitiko 2021 ネメア アギォルギティコ 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・トラーバッハ・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

	small bottle
Shinagawa Craft Beer 品川縣麦酒	¥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

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 チョウザメ本来のピュアで芳醇な旨味をお楽しみ頂けます。

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

Other option

Sturia — 15 g (缶 / tin)
ストゥリア — ¥11,000

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

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。

WHITE

France

Chablis 1er Cru La Fourchaume 2022 シャブリ　プルミエ・クリュ　ラ・フルショーム 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 Baillot 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	¥38,500

Others

Nemea Agiorgitiko 2021 ネメア アギォルギティコ 2021	Lantides Estate ランティディス・エステート	¥11,000
Pinot Noir Haus Klosterberg 2019 ピノ・ノワール・トラーバッハ・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