



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

MARCH 2026

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 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

¥3,630

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.)

¥4,730

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 ロイヤルダーズリン 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

ミックソムレツ(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

¥4,730

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

¥3,850

ヘルシーブレックファースト

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

Plain rice porridge & miso soup

白粥 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

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

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

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

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레이크	¥880
Bircher muesli バーチャーマユーズリー	¥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)

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)

small ¥2,090

large ¥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

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

¥1,980



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

Italian Grill Melodia - Seasonal Menu

Antipasti & Primi Piatti

<i>Il giardino</i>	¥2,530
トレビーズ & 根菜サラダ サルサベルデ Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde	
<i>Insalata di mozzarella</i>	2,600
フレッシュモッツァレラ ナス・トマト・ホワイトバルサミコヴィネグレット Fresh mozzarella, eggplant, tomato and white balsamic vinaigrette	
<i>Trecce pasta</i>	3,200
トレッチェパスタ エリンギとパルメザンチーズクリーム Trecce pasta with eringi mushroom and parmesan cream	
<i>Risotto</i>	3,900
ホタルイカのリゾット サフランと枝豆 Risotto served with firefly squid, saffron, and edamame	

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>Pesce</i>	¥3,740
ヒラメのグリル パセリのグリーンソース・アスパラガス・アサリ Grilled flounder with parsley green sauce, asparagus, and clams	
<i>Polpo</i>	4,100
タコのグリル バジルソース ブラータチーズとグリーントマトのヴィネグレット Grilled octopus with basil sauce, burrata, and green tomato vinaigrette	
<i>Il Pollo</i>	3,850
オープンベイクチキンレッグ シチリア風 トマト・玉ねぎ・オリーブ・ケッパー Oven-baked chicken leg, tomato, onion, olives, and Sicilian-style capers	
<i>Fileto de Wagyu</i>	11,000
和牛のグリル グレープフルーツ・エシャロット・プロヴォローネチーズ Grilled Wagyu beef with grapefruit, shallots, and provolone cheese	

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.

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	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 basil pesto)	VEGETARIAN		¥2,400
モッツァレラ&トマト ジェノベーゼソース			
Smoked salmon & avocado, mixed leaves (lemon dressing)			¥2,200
スモークサーモンとアボカド レモンドレッシング			
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		¥2,200
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)	VEGETARIAN	small ¥950
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)		regular ¥1,800
Romain lettuce Caesar salad		small ¥1,650
ロメインレタスのシーザーサラダ		regular ¥2,640
Mizuna & tofu salad(Japanese or Italian dressing)		small ¥950
水菜&豆腐サラダ (和風またはイタリアンドレッシング)		regular ¥1,800

SANDWICHES

サンドウィッチ

Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs & french fries		¥2,950
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		
Beef steak sandwich with truffle fries		¥3,630
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 (tomato, lettuce, bacon, fried egg, chicken & gouda cheese)		¥3,410
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		
RHYTHMOS wagyu beef burger with cheddar cheese, bacon & truffle fries		¥3,630
リュトモス和牛ハンバーガー トリュフ風味フライドポテト添え		
Vegan open sandwich with french fries (avocado, tomato salsa, tofu & herb paste)	VEGETARIAN	¥2,850
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)	VEGAN	

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		¥2,860	
Vegetable pasta with tomato sauce ベジタブルパスタ (トマトソース)	<input type="checkbox"/> VEGETARIAN	<input type="checkbox"/> 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 cheese board served with raisin chutney & Rosemary crackers Mozzarella, Robiola Di Capra, Asiago Mezzano, Pecorino pistacchio, Gorgonzola dolce イタリアチーズセレクション レーズンチャツネ&ローズマリークラッカー	¥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
Citrus crème d'Anjou (Available 11:30 a.m. - 9:00 p.m.) シトラスのクレームダンジュ (提供可能時間：11:30 a.m. - 9:00 p.m.)	¥2,200

CHINA SHADOW SELECTION

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

Cold appetizer selection ¥4,300
チャイナシャドー特製前菜の盛り合わせ

SOUP

スープ

Egg soup with crabmeat ¥3,289
蟹肉入り玉子スープ

Seafood & tofu soup ¥3,036
海鮮と豆腐入りとろみスープ

MAIN DISHES

メインディッシュ

Braised abalone (100 g) in oyster sauce ¥5,313
鮑(100 g) のオイスターソース煮

Braised prawns in chili sauce ¥5,667
天使の海老のチリソース煮

Braised tofu and pork in chili sauce ¥3,036
チャイナシャドー特製マーボー豆腐

Stir-fried kuroge wagyu beef with black pepper sauce ¥6,072
黒毛和牛肉の黒胡椒炒め

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

MAIN DISHES

メインディッシュ

China shadow's stir-fried beef and green pepper ¥4,301

チャイナシャドー特製チンジャオロース

Deep-fried Shinshu fukumi chicken ¥3,491

信州福味鶏の唐揚げ

RICE AND NOODLES

麺類 ご飯もの

Fried noodles with shrimp & seafood sauce ¥5,060

天使の海老入り海鮮あんかけ焼きそば

Fried rice with king crab & lettuce ¥3,542

タラバ蟹肉とレタスのチャーハン

Fried rice with kuroge wagyu & lettuce ¥4,175

黒毛和牛肉とレタス入りチャーハン

DIM SUM AND DESSERTS

点心 & デザート

Shao mai dumplings (4 pcs) ¥1,668

シュウマイ (4個)

Steamed shrimp dumplings (3 pcs) ¥1,254

海老蒸し餃子 (3個)

Almond jelly with fruit ¥1,495

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

ブロッコリア家は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

¥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。

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

Jet lag is history. 時差ボケにさよならを。

At InterContinental Hotels & Resorts, we want you to be at your best when you travel.
Try Timeshifter on your way home or on your next trip to reduce jet lag. It's on us.



インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、お客様に万全の体調で旅をお楽しみいただきたいと思います。
Timeshifterをぜひお試しください。今回のお帰りや次回のご旅行の際、つらい時差ボケから解放されるかもしれません。ご利用は無料です。

BEVERAGES

JUICES

ジュース

Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,760	Cranberry juice クランベリージュース	¥1,320
Grapefruit juice グレープフルーツジュース	¥1,320	Orange juice オレンジジュース	¥1,320
Apple juice アップルジュース	¥1,320	Alain Milliat Chardonnay juice アランミリア シャルドネジュース	¥2,200
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	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 ¥3,300

テルモン レゼルヴ ブリュット

Belstar DOC.Prosecco ¥1,980

ベルスター

Rue de Vin Kyoho Sparkling ¥2,200

リュードヴァン 巨峰スパークリング

Vintense Sparkling Prestige Blanc de Blancs ¥1,980

ヴァンテンス スパークリング プレステージ ブラン・ド・ブラン
(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

Mouton Cadet Sauvignon Blanc Organic by Nathan Baron Philippe de Rothschild ¥2,200

ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・オーガニック・バイ・ナタン 2024 バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

The Rias Wine Unite 2024 Kanda Vineyard ¥2,200

リアスワイン ユナイト 2024 神田葡萄園

Gruner Veltliner Langenlois 2023 Weszeli ¥2,640

グリューナー・フェルトリーナー ランゲンロイス 2023 ヴェスリ

Rioja White 2023 Valenciso ¥3,300

リオハ ホワイト 2023 バレンシソ

Pouilly Fuisse Juliette la Grande 2023 Famille Cordiers ¥6,600

プイイ・フュイッセ ジュリエット・ラ・グランド 2023 ファミーユ コルディエ

Chassagne Montrachet 2023 Arnaud Baillet ¥8,580

シャサーニュ・モンラッシェ 2023 アルノー・バイヨー

Red Wine by the Glass

BEVERAGES

グラス赤ワイン

Nemea Agiorgitiko 2023

ネメア アギオルギティコ2023

Lantides Estate

ランティディス・エステート

¥2,200

Missoni Cabernet Sauvignon 2018

ミッソーニ カベルネ ソーヴィニヨン 2018

Feudi del Pisciotto

フェウディ デル ピシヨット

¥2,640

La 50/50 2023

ラ・サンコント・サンコント 2023

Anne Gros et Jean-Paul Tollot

アンス・グロ エ ジャン・ポール・トロ

¥3,300

Cat stroking voice 2024

猫なで声2024

Vino della Gatta SAKAKI

坂城葡萄酒造

¥3,300

Gevrey Chambertin V.V. 2023

ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ 2023

Gerard Seguin

ジェラルール セガン

¥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

¥1,650

Asahi Dry Zero (non-alcoholic)

アサヒ ドライゼロ (ノンアルコールビール)

¥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	¥2,640
Hakkaisan Tokubetsu Honjozo (Niigata) 特別本醸造 八海山 (新潟)	¥1,980

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	¥15,400
Taittinger Brut Réserve テタンジェ ブリュット レゼルヴ	¥23,100
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
Rue de Vin Kyoho Sparkling リュードヴァン 巨峰スパークリング	¥11,000

ROSE WINE

Lady A Rosé 2023 レディ・ア・ロゼ 2023	¥13,200
-----------------------------------	---------

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/
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 + ¥3,300

Other option

Sturia 15 g (缶/
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、焼きたてのブリニとライムサワークリームが付きます。

WHITE

France

Mouton Cadet Sauvignon Blanc Organic by Nathan ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・オーガニック・バイ・ナタン 2024	Baron Philippe de Rothschild バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド	¥11,000
Chassagne Montrachet 2023 シャサーニュ・モンラッシェ 2023	Arnaud Baillet アルノー・バイヨー	¥52,800

Spain

Rioja White 2023 リオハ ホワイト 2023	Valenciso バレンシソ	¥16,500
-----------------------------------	--------------------	---------

Japan

The Rias Wine Unite 2024 リアスワイン ユナイト 2024	Kanda Vineyard 神田 葡萄園	¥11,000
--	--------------------------	---------

Austria

Gruner Veltliner Langenlois 2023 グリュナー・フェルトリーナー ランゲンロイス 2023	Weszeli ヴェスリ	¥13,200
---	-----------------	---------

RED

France

La 50/50 2023 ラ・サンコント・サンコント 2023	Anne Gros et Jean-Paul Tollot アンヌ・グロ エ ジャン・ポール・トロ	¥16,500
Gevrey Chambertin V.V. 2023 ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ 2023	Gerard Seguin ジェラルール セガン	¥38,500

Italy

Missoni Cabernet Sauvignon 2018 ミッソーニ カベルネ ソーヴィニヨン 2018	Feudi del Pisciotto フェウディ デル ピシヨット	¥13,200
--	---------------------------------------	---------

Greece

Nemea Agiorgitiko 2023 ネメア アギオルギティコ2023	Lantides Estate ランティディス・エステート	¥11,000
--	----------------------------------	---------

Japan

Cat stroking voice 2024 猫なで声2024	Vino della Gatta SAKAKI 坂城葡萄酒造	¥16,500
-------------------------------------	-----------------------------------	---------

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
---	---	---------

