



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

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。

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

コンチネンタル ブレックファースト

** Available as All-day menu.
※オールデーメニューとして提供致します。

¥2,860

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-muscato (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)

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

¥3,850

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

¥3,080

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

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	5pcs	¥1,100
(Croissant / cinnamon roll / maple pecan danish / plain muffin / chocolate danish) served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam	5 個	
ベーカリーバスケット	3pcs	¥770
(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	3 個	
TOAST BASKET (White, Wheat, Rye)	5pcs	¥1,100
served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam	5 個	
トースト盛り合わせ (食パン、全粒パン、ライ麦パン)	3pcs	¥770
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	3 個	
LOAF BREAD (Ciabatta / campagne / walnut raisin / focaccia / baguette)	Each	¥880
served with butter, honey, marmalade, strawberry jam and blueberry jam	各	
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 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 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 ¥3,520

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

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

Italian Grill Melodia - Seasonal Menu

Antipasti & Primi Piatti

<i>Il giardino</i> トレビーゾ & 根菜サラダ サルサベルデ Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde	¥2,750
<i>La zuppa di stagione</i> トマトの冷製スープ フルーツトマトサラダ レモングラスのムース Chilled tomato soup with fruit tomato salad & lemon grass mousse	1,650
<i>Il carpaccio</i> すずきのカルパッチョ 枝豆とアンブロシアキャビア アロマティックハーブサラダ Sea bass carpaccio with Edamame beans & aromatic herbs, Ambrosia caviar	3,300
<i>La pasta fresca</i> フレッシュパスタ リガトーニ ラベンダー香るポークといんげんのラグー 松の実とレモンゼスト Fresh pasta rigatoni with lavender flavored pork & green beans ragout, pine nut & lemon zest	2,750
<i>Il risotto</i> 三重県産和みのサフランリゾット ロブスターテールとルッコラ Mie prefecture Nagomi saffron risotto with lobster tail & arugula leaves	3,080

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
メバルのグリルと茄子のグラタン リコッタソース Grilled Mebaru fillet with eggplant gratin & ricotta sauce	
<i>Il pollo</i>	3,520
鶏もも肉のグリルとホワイトポレンタ ジャスミンクリームソース Grilled chicken leg with white polenta & Jasmin cream sauce	
<i>L'agnello</i>	7,700
ラムチョップのグリル ズッキーニのマッシュと花の天ぷら タイムグレイビー Grilled lamb chop with mashed zucchini & flower tempura, thyme flavored gravy	
<i>Il filetto di manzo</i>	11,000
北海道産和牛フィレのグリル アーティチョークとトマトのフリカッセ ブラックオリーブソース Hokkaido wagyu beef fillet with artichoke & confit tomato fricassée, black olive 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

¥13,200

すずきのカルパッチョ 枝豆とアンブロシアキャビア アロマティックハーブサラダ
Sea bass carpaccio with Edamame beans & ambrosia caviar

フレッシュパスタ リガトーニ ラベンダー香るポークといんげんのラグー 松の実とレモンゼスト
Fresh pasta rigatoni with lavender flavored pork & green beans ragout, pine nut & lemon zest

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

メバルのグリルと茄子のグラタン リコッタソース
Grilled Mebaru fillet with eggplant gratin & ricotta sauce

or

鶏もも肉のグリルとホワイトポレンタ ジャスミンクリームソース
Grilled chicken leg with white polenta & Jasmin cream sauce

ティラミス メロディアスタイル
Melodia style 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	VEGETARIAN	VEGAN	¥1,100
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)			¥2,200
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)	VEGETARIAN	small	¥880
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	¥1,650
Romain lettuce Caesar salad		small	¥1,320
ロメインレタスのシーザーサラダ		regular	¥2,200
Mizuna & tofu salad(Japanese or Italian dressing)		small	¥880
水菜&豆腐サラダ (和風またはイタリアンドレッシング)		regular	¥1,650

SANDWICHES

サンドウィッチ

Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs & french fries			¥2,750
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 with french fries			¥3,190
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			
Monterey Jack cheese and bacon burger with truffle fries			¥3,520
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			
Panini with smoked salmon and dill flavored asparagus, french fries			¥2,200
スモークサーモンとアスパラガスのディルサワークリームのパニーニ フライドポテト添え			
Vegan open sandwich with french fries (vocado, tomato salsa, tofu & herb paste)	VEGETARIAN	VEGAN	¥2,750
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)			

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 ribeye steak (250g) with truffle fries シェフのおすすめリブアイステーキのグリル(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
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)	<input type="checkbox"/> VEGETARIAN	<input type="checkbox"/> VEGAN	¥1,310
Sautéed vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の野菜ソテー	<input type="checkbox"/> VEGETARIAN	<input type="checkbox"/> VEGAN	¥2,200
Boiled vegetables (10 seasonal kinds) 季節の10種の温野菜	<input type="checkbox"/> VEGETARIAN	<input type="checkbox"/> VEGAN	¥2,200

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	¥2,200
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)	¥3,520
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
Melodia style Tiramisù (Available 11:30 a.m. - 10:00 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. - 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 ¥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・フロゼ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	Royal Darjeeling ロイヤルダージリン	¥1,650
Iced coffee アイスコーヒー	¥1,430	Assam アッサム	¥1,650
Decaffeinated coffee デカフェコーヒー	¥1,430	Earl Grey アールグレイ	¥1,650
Cappuccino カプチーノ	¥1,540	Japanese green tea (Sencha Kawane) 煎茶 川根	¥1,430
Caffè latte カフェラテ	¥1,540	Chamomile カモミール	¥1,430
Café au lait カフェオレ	¥1,540	Peppermint ペパーミント	¥1,430
Hot chocolate ホットチョコレート	¥1,540	English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト	¥1,430
Iced chocolate アイスチョコレート	¥1,540	Iced tea アイステイ	¥1,430

BEVERAGES

JUICES

ジュース

Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,650	Fresh pineapple juice フレッシュパイナップルジュース	¥1,650
Fresh melon juice フレッシュメロンジュース	¥1,650	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

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

Rue de Vin Kyoho Sparkling ¥1,980

リュードヴァン 巨峰スパークリング

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

Alice Salento IGT Verdeca 2021 Produttori Vini Manduria ¥1,980

アリーチェ サレント IGP ヴェルデカ 2021
プロデューター・ヴィニ・マンドゥーリア

The Rias Wine Unite 2022 Kanda Vineyard ¥1,980

リアスワイン ユナイト 2022
神田葡萄園

Riesling Sentiment 2020 Julien Brocard ¥3,300

リースリング サンティマン 2020
ジュリアン・ブロカール

Chablis 1er Cru Les Vaillons 2021 Daniel Damp ¥3,300

シャブリ ボワッソヌーズ 2021
ダニエル ダンプ

Savigny les Beaune Blanc 2021 Ch. De Meursault ¥5,610

サヴィニー レ ボース プラン 2021
シャトー ド ムルソー

Red Wine by the Glass

グラス赤ワイン

Cantine Salvatore Ti.A.Mo 2018

カンティーネ サルヴァトーレ ティアーモ 2018

Cantine Salvatore

カンティーネ サルヴァトーレ

¥1,980

Haut Medoc Giscours 2019

オー メドック ジスクール 2019

Trambusti

トランブスティ

¥2,640

Saint Joseph Rouge Ribaudes 2021

サン ジョセフ ルージュ リボード 2021

Ch. Giscours

リオネル フォリー

¥3,300

Gevrey Chambertin Terroir du Domaine 2022

ジュヴレ シャンベルタン テロワール デュ ドメヌ 2022

Gerard Seguin

ジェラルール セガン

¥6,050

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

¥6,050

BEER

ビール

Shinagawa Craft Beer

品川縣麦酒

small bottle

¥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

BEVERAGES

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	¥2,310
Yoichi 余市	¥2,090
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.	¥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

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
Rue de Vin Kyoho Sparkling リュードヴァン 巨峰スパークリング	¥8,250

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。

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

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

Oscietra 30g (缶 / tin)
オシेट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



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

Riesling Sentiment 2020

リースリング サンティマン 2020

Amelie & Charles Sparr

アメリー シャルル スパー

¥12,100

Chablis Boissonneuse 2021

シャブリ ボワッソヌーズ 2021

Julien Brocard

ジュリアン・ブロカール

¥15,400

Savigny les Beaune Blanc 2021

サヴィニー レ ボース ブラン 2021

Ch. De Meursault

シャトー ド ムルソー

¥30,800

Italy

Alice Salento IGT Verdeca 2021

アリーチェ サレント IGP ヴェルデカ 2021

Produttori Vini Manduria

プロデューターリ・ヴィニ・マンドゥーリア

¥8,800

Others

The Rias Wine Unite 2022

リラスワイン ユナイト 2022

Kanda Vineyard

神田葡萄園

¥8,800

RED

France

Haut Medoc Giscours 2019 オーメドックジスクール 2019	Ch. Giscours シャトージスクール	¥12,100
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	¥15,400
Gevrey Chambertin Terroir du Domaine 2022 ジュヴレシャンベルタンテロワールデュドメヌ 2022	Gerard Seguin ジェラルールセガン	¥33,000

Italy

Cantine Salvatore Ti.A.Mo 2018 カンティーネサルヴァトーレティアーム 2018	Cantine Salvatore カンティーネサルヴァトーレ	¥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
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	¥33,000

