



# 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

SEPTEMBER - NOVEMBER 2024

# 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.)

¥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

### 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。

¥3,300

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 - AMERICAN BREAKFAST • CONTINENTAL BREAKFAST -

Coffee / Decaffeinated coffee / Cappuccino / Caffè latte / Café au lait / Hot chocolate / Royal Darjeeling / Assam / Earl Grey  
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  
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 - AMERICAN BREAKFAST • CONTINENTAL BREAKFAST -

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 - AMERICAN BREAKFAST • CONTINENTAL BREAKFAST -

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 - AMERICAN BREAKFAST -

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 - AMERICAN BREAKFAST -

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, AI 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、AI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

<b>PASTRY BASKET</b> (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
<b>TOAST BASKET (White, Wheat, Rye)</b> 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
<b>LOAF BREAD (Ciabatta / campagne / walnut raisin / focaccia / baguette)</b> 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		
<b>FRENCH TOAST, PANCAKES AND WAFFLES</b> 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)

small ¥2,090

large ¥3,520

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  
¥880

各

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  
¥880

各

## 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



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> トレビーズ & 根菜サラダ サルサベルデ Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde	¥2,800
<i>La zuppa di stagione</i> ごぼうのブルーテ パルメザンチーズのフラン&帆立貝グリル Burdock velouté with juniper berry flavored parmesan cheese flan & grilled scallop	1,650
<i>Il vitello tonnato</i> 仔牛のトンナートスタイル アーティチョーク&ケッパーベリー Vitello tonnato with artichoke & caper berry	3,300
<i>La pasta fresca</i> フレッシュトレッチェパスタ カリフラワーとポワローのソース ローストパンチエッタ Fresh trecce pasta with cauliflower & leek sauce, roasted pancetta	2,750
<i>Il risotto</i> 三重県産和みりゾット ポルチーニのソテーとヘーゼルナッツソース Mie prefecture Nagomi risotto with sautéed porcini mushroom & hazelnut sauce	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
北海道産ブリのグリル 紫芋のピューレと紫キャベツのブレゼ ペッパーソース Grilled Hokkaido yellow tail with purple potato puree & braised red cabbage, peppered sauce	
<i>Il maiale</i>	3,520
豚肩ロースのグリル 栗のポレンタケーキとカブのロースト ローズマリー風味グレイビーソース Grilled pork shoulder with chestnut & polenta cake, roasted turnip & rosemary flavored gravy	
<i>L'agnello</i>	7,700
ラムチョップのグリル バターナッツかぼちゃ グレモラータとタイム風味グレイビーソース Grilled lamb chop with glazed butternut pumpkin, gremolata & thyme flavored gravy	
<i>Il filletto di manzo</i>	11,000
北海道産和牛フィレのグリル 秋の根菜ローストとカシスマスタード 赤ワインソース Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with roasted autumn roots & cassis mustard, 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.



## Italian Grill Melodia's Full Course Dinner Menu

*Prestazione* - プレスタジオーネ

¥13,750

仔牛のトンナートスタイル アーティチョーク&ケッパーベリー  
Vitello tonnato with artichoke & caper berry

---

フレッシュトレッチェパスタ カリフラワーとポワローのソース ローストパンチェッタ  
Fresh trecce pasta with cauliflower & leek sauce, roasted pancetta

---

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

北海道産ブリのグリル 紫芋のピューレと紫キャベツのプレゼ ペッパーソース  
Grilled Hokkaido yellow tail with purple potato puree & braised red cabbage, peppered sauce

or

豚肩ロースのグリル 栗のポレンタケーキとカブのロースト ローズマリー風味グレイビーソース  
Grilled pork shoulder with chestnut & polenta cake, roasted turnip & rosemary flavored gravy

---

栗のティラミス  
Chestnut 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)			¥2,400
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			
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		¥1,800
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	¥1,400
ロメインレタスのシーザーサラダ		regular	¥2,400
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 with french fries			¥3,200
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			
Eggplant, ham and mozzarella cheese panini with french fries			¥2,400
ナスとハムのパニーニ フライドポテト添え			
Vegan open sandwich with french fries			¥2,850
(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)			

## 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		¥2,800	
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		¥2,400	
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)	<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	¥2,400
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)	¥1,200
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
Chestnut tiramisù (Available 11:30 a.m. - 9:00 p.m.) 栗のティラミス (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「フロアグルト」

ライチ・フロ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
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	¥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

Rue de Vin Kyoho Sparkling ¥2,200

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

Laurenz V. Singing2022 Laurenz V ¥2,200

ローレンツ ファイヴ シングング 2022 ローレンツ ファイヴ

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

Reserve Mouton Cadet Graves Blanc 2022 Baron Philippe De Rothschild ¥2,640

レゼルヴ ムートン カデ グラーヴ ブラン 2022 バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

Jean-Baptiste Jessiaume Bourgogne Chardonnay 2021 Jean-Baptiste Jessiaume ¥3,300

ジャン・バティスト・ジェシオーム ブルゴーニュ シャルドネ 2021 ジャン・バティスト・ジェシオーム

Chablis 1er Cru La Fourchaume 2022 Domaine de l'Enclos ¥6,160

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

## BEVERAGES

### Red Wine by the Glass

#### グラス赤ワイン

Morellino Di Scansano Ribeo 2021

モレッリーノ ディ スカンサーノ リベオ 2021

Roccapesta

ロッカペスタ

¥2,200

Vinsobres 2020

ヴァンソーブル 2020

Domaine Saint Vincent

ドメーヌ・サン・ヴァンサン

¥2,640

Mysterious Diggings Pinot Noir 2022

ミステリアス ディギングス ピノ・ノワール 2022

Terra Sancta

テラ サンクタ

¥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 ドメーヌ 2022

Gerard Seguin

ジェラルール セガン

¥6,600

BARLOW Vineyards

Cabernet Sauvignon Napa Valley 2016

バーロウ ヴィンヤーズ

カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー 2016

BARLOW Vineyards

バーロウ ヴィンヤーズ

¥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

## BEVERAGES

### SAKE

日本酒	Glass
Nishikigoi (Niigata) 錦鯉 (新潟)	¥3,300
Zaku Miyabinotomo Nakadori Jyunmidaiginjo 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	¥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。

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

Reserve Mouton Cadet Graves Blanc 2022 レゼルヴムートン カデグラヴブラン 2022	Baron Philippe De Rothschild バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド	¥13,200
Chablis Boissonneuse 2021 ジャン・バティスト・ジェシオーム プルゴーニュ シャルドネ 2021	Jean-Baptiste Jessiaume ジャン・バティスト・ジェシオーム	¥16,500
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	¥30,800

## Austria

Laurenz V. Singing 2022 ローレンツ ファイヴ シンギング 2022	Laurenz V ローレンツ ファイヴ	¥11,000
--	-------------------------	---------

## 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

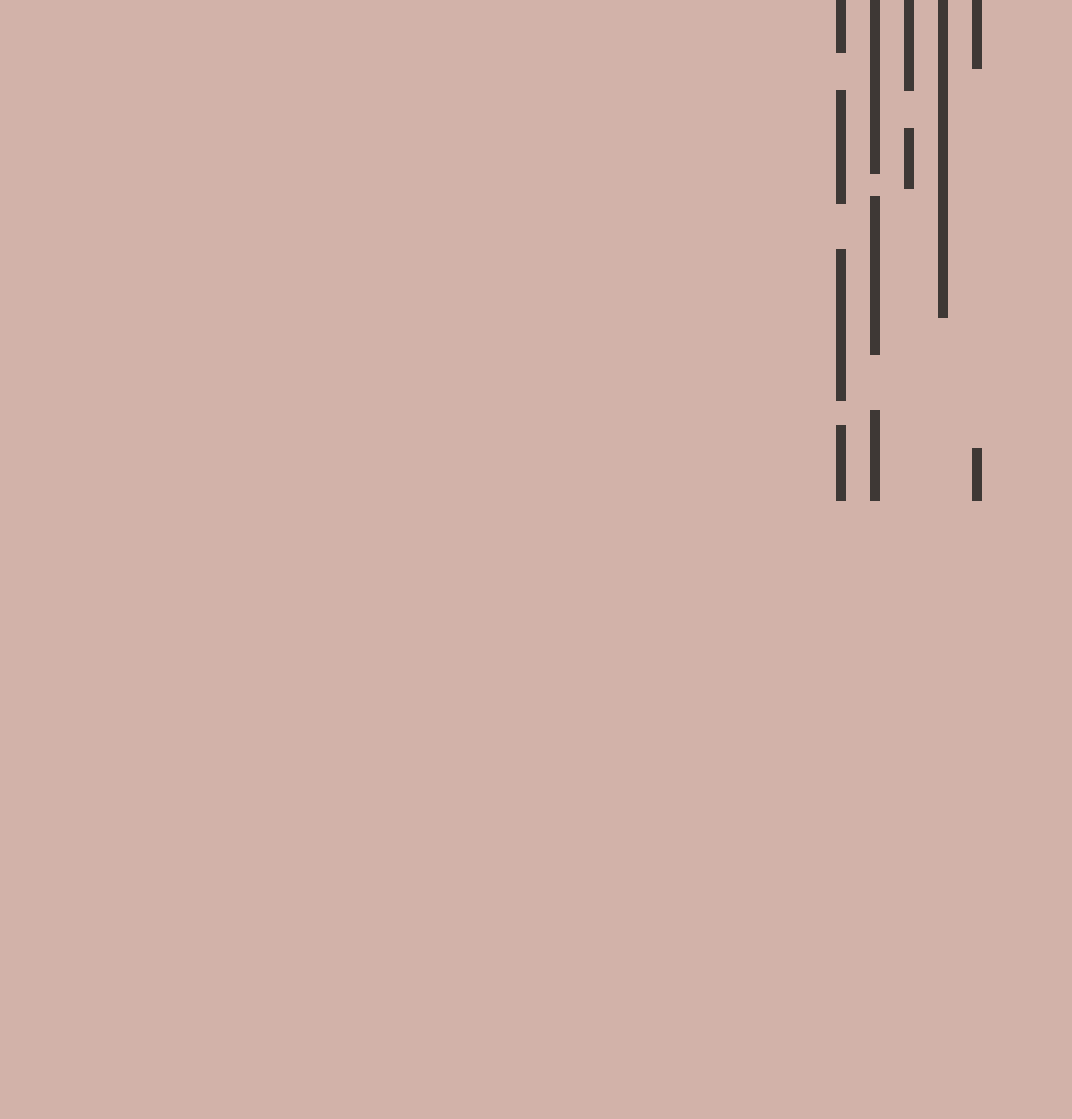
Vinsobres 2020 ヴァンソーブル 2020	Domaine Saint Vincent ドメース・サン・ヴァンサン	¥13,200
Gevrey Chambertin Terroir du Domaine 2022 ジュヴレ シャンベルタン テロワール デュ ドメース 2022	Gerard Seguin ジェラルール セガン	¥33,000

## Italy

Morellino Di Scansano Ribeo 2021 モレッリーノ ディ スカンサーノ リベオ 2021	Roccapesta ロッカベスタ	¥11,000
---	----------------------	---------

## Others

Mysterious Diggings Pinot Noir 2022 ミステリアス ディギングス ピノ・ノワール 2022	Terra Sancta テラ サンクタ	¥16,500
BARLOW Vineyards Cabernet Sauvignon Napa Valley 2016 バーロウ ヴィンヤーズ カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー 2016	BARLOW Vineyards バーロウ ヴィンヤーズ	¥33,000



Vertical text or markings on the right side of the reddish-brown area, possibly bleed-through from the reverse side of the page. The markings are dark and appear to be a series of vertical lines or characters, but they are too faint and blurry to be transcribed accurately.

