

ROOM SERVICE

営業時間 7:00～21:00

Opening hours 7:00 ~ 21:00

目次

CONTENTS

朝食	BREAKFAST
昼食・夕食	LUNCH, DINNER
スナック&サラダ、デザート	SNACK & SALAD, DESSERT
特選メニュー	SPECIALITY MENU
お飲み物	DRINK & BEVERAGE
シャンパーニュ・ワイン	CHAMPAGNE, WINE

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

表示料金の、消費税・サービス料10%を加算させていただきます。

A 10% service charge and tax will be added to the price for each item.

当レストランは国産米を使用しています。

We use domestically produced rice.

朝食 Breakfast | 7:00~11:30

プレステージタワーブレックファスト

Prestige Tower Breakfast

¥4,000

フレッシュジュース
オレンジ または グレープフルーツ

Fresh Juice
Orange or Grapefruit

卵料理

フライ、ポーチ、スクランブル または ボイル
ベーコン、ハム、ソーセージ
または ハラルチキンソーセージ

Eggs
Fried, Poached, Scrambled or Boiled
with Bacon, Ham, Sausage or Halal Chicken Sausage

トースト または モーニングロール

Toast or Morning Roll

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

和朝食 Japanese Breakfast | 7:00~9:30

和朝食

Japanese Breakfast

¥4,000

焼魚・煮物・卵料理・小鉢・香の物・味噌椀・フルーツ
ご飯

Grilled Fish, Boiled Vegetables, Egg (Japanese Style), Side Dish,
Pickles, Miso Soup and Fruit
Steamed Rice

料金・内容等につきましては、変更する場合がございます。
Prices and items may change without any prior notice.

朝食 Breakfast | 7:00~11:30

朝食一品料理

A La Carte

フレッシュオレンジジュース	Fresh Orange Juice	¥ 1,300
グリーンジュース	Green Juice	1,300
プレーン または 低脂肪ヨーグルト ベリーソース添え	Plain Yogurt or Low Fat Yogurt with Berry Sauce	900
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	2,500
卵料理(2個) フライ・ポーチ・スクランブル または ボイル	2 Eggs Fried, Poached, Scrambled or Boiled	900
オムレツ(卵3個)ハム または チーズ	Omelette (3 Eggs) Ham or Cheese	1,600
ベーコン、ハム、ソーセージ または ハラルチキンソーセージ	Bacon, Ham, Sausage or Halal Chicken Sausage	800
フレンチトースト 旬のフルーツとメープルシロップ添え	French Toast with Fresh Fruit	2,400
トースト(2枚)ホワイト、レーズン または ホールウイート	Toast (2 Slices) White, Raisin or Whole Wheat	750
ベーカリーバスケット(3個) クロワッサン、シナモンロール、デニッシュペストリー	Bakery Basket (3 Pieces) Croissant, Cinnamon Roll, Danish Pastry	750

お飲み物 (ポットサービス)

Beverage (Pot Service)

コーヒー または エスプレッソ	Coffee or Espresso	¥ 1,200
紅茶	Tea	1,200
カフェオレ または カフェラテ	Café au Lait or Café Latte	1,400
フレッシュハーブティー	Fresh Herb Tea	1,400

昼食・夕食 Lunch & Dinner | 11:30~21:00

前菜・スープ

Appetizer & Soup

スモークサーモン	Smoked Salmon	¥3,000
チーズの盛り合わせ	Assorted Cheese with Baguette	2,500
コーンスープ	Corn Soup	1,500
ミネストローネスープ	Minestrone Soup	1,500

メインディッシュ

Main Dish

彩り温野菜	Assorted Hot Vegetables	¥3,000
白身魚のグリル おろしポン酢添え	Grilled White Fish with Grated “Daikon” & “Ponzu” Sauce	3,600
若鶏のグリル 温野菜添え	Grilled Chicken with Hot Vegetables	3,400
フィレビーフステーキ(140g) “テリヤキ”	Fillet Beef Steak (140g) “Teriyaki”	5,000

和食軽食(下記のお食事にはフルーツが付きます)

Japanese Snack (Including Fruit)

おにぎり (梅・たらこ・鮭) 香の物・味噌椀	“Onigiri” (Rice Wrapped in Laver)	¥2,400
きつねうどん	“Udon” Noodle Soup with Deep-fried Tofu	1,800
うな重 香の物・味噌椀	“Unaju” (Eel Served on Rice)	6,500

スナック & サラダ

Snack & Salad

カレーライス サラダ添え (ビーフ、エビ または 野菜)	Curry and Rice with Salad (Beef, Shrimp or Vegetables)	¥ 3,400
フィレビーフピラフ サラダ添え	Pilaff with Fillet Beef and Salad	3,300
スパゲティ ボロネーズ サラダ添え	Spaghetti Bolognese with Salad	3,200
ミックスサンドイッチ (ローストビーフ・トマト・ハム・レタス)	Mixed Sandwich (Roast Beef, Tomato, Ham & Lettuce)	2,600
クラブハウスサンドイッチ	Clubhouse Sandwich	2,700
シーザーサラダ チキン・チーズ添え	Caesar Salad with Chicken and Cheese	2,800

デザート & フルーツ

Dessert & Fruit

グレープフルーツゼリー ヨーグルト添え	Grapefruit Jelly with Yogurt	¥ 1,100
カスタードプリン	Custard Pudding	1,000
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	2,500
シェフ特製 本日のデザート	Dessert of the Day	2,000

山里からの特選メニュー From YAMAZATO | 17:30~20:00

お造り定食 一品・味噌椀・香の物付き	SASHIMI with Side Dish and Miso Soup	¥ 8,400
季節の焼き魚定食 煮物・味噌椀・香の物付き	Grilled Seasonal Fish with Miso Soup	6,000
和牛すき煮御膳 お造り・味噌椀・香の物付き	Boiled Beef, Sukiyaki-Style Set with Sashimi and Miso Soup	8,200
にぎり 味噌椀付き	NIGIRI SUSHI with Miso Soup	7,800

桃花林からの特選メニュー From TOH-KA-LIN | 11:30~14:30 17:30~20:00

三種冷菜盛り合わせ(三色拼盆)	Assorted Chilled Appetizers (3 Kinds)	¥ 7,600
きゅうりと白菜の唐辛子甘酢漬け(辣白菜・辣黄瓜)	Sour Chinese Cabbage and Cucumber	3,400
ふかひれの姿煮込み(紅焼大排翅)	Braised Whole Shark's Fin	9,500
かにの卵入りふかひれのスープ(蟹黄魚翅)	Shark's Fin and Crab Roe Soup (1 Cup)	3,000
海老のチリソース煮(乾焼蝦仁)	Braised Shrimp in Chili Sauce	5,600
酢豚(酥古老肉)	Sweet and Sour Pork	4,400
麻婆豆腐(麻婆豆腐)	Tofu and Minced Beef in Chili Sauce	3,900
かにの手の揚げもの(百花蟹手)2球	Deep-fried Stuffed Crab Claws (2 Pieces)	4,100
春巻(春捲)4本	Spring Rolls (4 Pieces)	1,440
五目炒飯(八珍炒飯)スープ付き	Mixed Fried Rice Served with Soup	2,100
かにたまのかけご飯(天津燴飯)スープ付き	Egg Fu-Young (Crabmeat) on Rice Served with Soup	3,000
五目焼きそば(八珍炒麵)	Mixed Fried Noodles	2,100
ザーサイ(搾菜)	Chinese Pickles	500
新鮮果実入り杏仁豆腐(鮮果豆腐)	Almond Jelly with Fresh Fruit	1,600

このページのお料理は、多少お時間をいただきます。

As the above menu items are prepared,
delivery may take a little longer than other room service deliveries.

お飲み物 Beverage

アルコール類

Alcoholic Drink

国産ビール (アサヒ、キリン、サッポロ、サントリー)	Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo or Suntory)	¥ 1,200
輸入ビール (バドワイザー、ハイネケン)	Imported Beer (Budwiser or Heineken)	1,300
アサヒドライゼロ 334ml (ノンアルコール)	Asahi Dry Zero 334ml (Non-alcohol)	1,100
八海山 純米吟醸 180ml (冷酒)	Cold Sake (Hakkaisan Jyunmai Ginjyo) 180ml	2,500
九頭竜 純米 150ml (熱燗)	Hot Sake (Kuzuryu Jyunmai) 150ml	1,300
麦焼酎 (いいちこ)	Japanese Shochu of Wheat (Iichiko)	1,400
芋焼酎 (唐仁原)	Japanese Shochu of Potato (Toujinbara)	1,400
ジン、ウォッカ、カンパリ (トニックまたはソーダ)	Gin, Vodka, Campari (Tonic or Soda)	1,800
国産ウイスキー ニッカ竹鶴 17年	Japanese Whisky (Nikka Taketsuru 17 years)	2,000

ボトルサービス Bottle Service

焼酎 (いいちこ、唐仁原)	Japanese Shochu (Iichiko or Toujinbara)	19,500
国産ウイスキー (ニッカ竹鶴 17年)	Japanese Whisky (Nikka Taketsuru 17 years)	40,000

ソフトドリンク

Beverage

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶	Coffee, Espresso or Tea	1,200
アイスコーヒー または アイスティー	Iced Coffee or Iced Tea	1,200
コーラ	Cola	900
コーラゼロ	Cola Zero	900
ジンジャーエール	Ginger Ale	900
エビアン 750ml	Evian 750ml	1,500
ペリエ 330ml	Perrier 330ml	900
サンペレグリーノ 750ml	S. Pellegrino 750ml	1,500

シャンパーニュ & ワイン Champagne & Wine

シャンパーニュ & ワイン

Champagne & Wine

シャンパーニュ

Champagne

Full

Half

ヴーヴクリコイエローラベル

Veuve Clicquot Yellow Label

¥ 14,000

¥ 9,500

ドンペリニヨン

Dom Pérignon

36,000

クリュッグ グランド キュヴェ

Krug Grande Cuvée

37,000

23,000

白ワイン

White Wine

ホテルオークラ サンセール

Hotel Okura Sancerre (Vallée de la Loire)

¥ 9,000

モンテス アルファ シヤルドネ

Montes Alpha Chardonnay (Chile)

7,000

¥ 4,500

シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン

Chablis 1er Cru Vaillons (Bourgogne)

13,500

赤ワイン

Red Wine

ホテルオークラ クロ サンタンヌ

Hotel Okura Clos Sainte-Anne (Bordeaux)

¥ 9,000

ブルゴーニュ ピノ ノワール

Bourgogne Pinot Noir (Bourgogne)

10,500

¥ 5,500

シャトー ラグランジュ

Château Lagrange (Bordeaux)

17,000