

Heritage Wing  
ROOM SERVICE

営業時間	Opening hours	7:00 ~ 22:00
土曜日・日曜日	Saturday & Sunday	6:00 ~ 22:00

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

ヘリテージウイングブレックファスト

Heritage Wing Breakfast

¥ 5,000

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

フルーツ盛り合わせ  
Assorted Fruit

プレーンヨーグルト または 低脂肪ヨーグルト  
ブルーベリーソース添え

Plain Yogurt or Low Fat Yogurt  
with Blueberry Sauce

卵料理

フライ、ポーチ、スクランブル、ボイル または プレーンオムレツ  
ベーコン、ハム または ソーセージ

Eggs  
Fried, Poached, Scrambled, Boiled or Plain Omelet  
with Bacon, Ham or 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

コンチネンタルブレックファスト

Continental Breakfast

¥ 5,000

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

グラノーラ または コーンフレーク  
バナナ添え

Granola or Corn Flake  
with Banana

プレーンヨーグルト または 低脂肪ヨーグルト  
ブルーベリーソース添え

Plain Yogurt or Low Fat Yogurt  
with Blueberry Sauce

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

¥ 5,000

焼魚・煮物・卵料理・小鉢・ご飯・香の物・味噌碗・フルーツ  
フレッシュオレンジジュース または フレッシュグレープフルーツジュース

Grilled Fish, Boiled Vegetables, Eggs (Japanese Style), Small Dish,  
Pickles, Steamed Rice, Miso Soup and Fruit  
Fresh Orange Juice or Fresh Grapefruit Juice

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

### 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
<b>お飲み物 (ポットサービス)</b>	<b>Beverage (Pot Service)</b>	
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

### 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
キャビア プリニとコンディメント添え	Caviar with Blini and Condiments	8,500
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
ハンバーグステーキ マッシュルームソース	Hamburger Steak with Mushroom 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

### 小さなグルメのためのメニュー

### Kid's Menu

チキンオムライス ハヤシソース添え	Chicken Omelette Rice with Demi-glace Sauce	¥2,000
ミニハンバーグと海老フライの盛り合わせ	Small Hamburger Steak and Deep-fried Prawns	2,400

## 昼食・夕食 Lunch & Dinner

### スナック & サラダ

カレーライス サラダ添え  
(ビーフ、エビ または 野菜)

フィレビーフピラフ サラダ添え

スパゲティ ボロネーズ サラダ添え

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)

クラブハウスサンドイッチ

シーザーサラダ チキン・チーズ添え

### Snack & Salad

Curry and Rice with Salad ¥ 3,400  
(Beef, Shrimp or Vegetables)

Pilaff with Fillet Beef and Salad 3,300

Spaghetti Bolognese with Salad 3,200

Mixed Sandwich 2,600  
(Roast Beef, Tomato, Ham & Lettuce)

Clubhouse Sandwich 2,700

Caesar Salad with Chicken and Cheese 2,800

### デザート & フルーツ

チーズケーキ バニラソース添え

グレープフルーツゼリー ヨーグルト添え

アイスクリーム各種  
バニラ、チョコレート または 抹茶

シャーベット

カスタードプリン

チョコレートサンデー

フレッシュフルーツプレート

シェフ特製 本日のデザート

### Dessert & Fruit

Cheese Cake with Vanilla Sauce ¥ 1,100

Grapefruit Jelly with Yogurt 1,100

Ice Cream 1,000  
(Vanilla, Chocolate or Green Tea)

Sherbet 1,000

Custard Pudding 1,000

Chocolate Sundae 1,100

Fresh Fruit Plate 2,500

Dessert of the Day 2,000

山里からの特選メニュー From YAMAZATO | 11:30~14:30 17:30~21:00

お造り定食 一品・味噌椀・香の物付き	SASHIMI with Side Dish and Miso Soup	¥ 6,000
季節の焼き魚定食 一品・味噌椀・香の物付き	Grilled Seasonal Fish with Miso Soup	6,000
和牛すき煮御膳 突出し・味噌椀・香の物付き	Boiled Beef, Sukiyaki-Style Set with Side Dish and Miso Soup	8,200
にぎり A 味噌椀付き	NIGIRI SUSHI A with Miso Soup	9,000
にぎり B 味噌椀付き	NIGIRI SUSHI B with Miso Soup	13,000

桃花林からの特選メニュー From TOH-KA-LIN | 11:30~14:30 17:30~21:00

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
五目焼きそば(八珍炒麵)	Mixed Fried Noodles	2,100
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、麒麟、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 180ml (冷酒)	Cold Sake (Hakkaisan) 180ml	2,500
九頭竜 150ml (熱燗)	Hot Sake (Kuzuryu) 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 響 ブレンダーズチョイス	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	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 (響 ブレンダーズチョイス)	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	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	Champagne	Full	Half
ヴェーヴ 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	37,000	
クリュッグ グランド キュヴェ	Krug Grande Cuvée	38,000	24,000
サロン	Salon	175,000	

白ワイン	White Wine		
THE OKURA 山梨甲州	THE OKURA YAMANASHI KOSHU (Japan)	¥ 11,000	
モンテス アルファ シヤルドネ	Montes Alpha Chardonnay (Chile)	7,000	¥ 4,500
プイイ フュメ	Pouilly-Fumé (Vallée de la Loire)		6,500
シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン	Chablis 1er Cru Vaillons (Bourgogne)	13,500	
ヴァイン クリフ	Vine Cliff (Napa)	16,500	
シャサーニュ モンラッシェ	Chassagne Montrachet (Bourgogne)	19,000	

赤ワイン	Red Wine		
THE OKURA 山梨マスカット・ベリーA	THE OKURA YAMANASHI Muscat Bailey A	¥ 11,000	
キャンティクラッシコ	Chianti Classico (Italy)	10,000	
ブルゴーニュ ピノ ノワール	Bourgogne Pinot Noir (Bourgogne)	11,000	¥ 5,500
シャトー ラグランジュ	Château Lagrange (Bordeaux)	22,000	
ジュヴレ シャンベルタン	Gevrey Chambertin V.V. (Bourgogne)	22,000	
オーパス ワン 2013	Opus One 2013 (America)	93,000	
アミラル・ドゥ・ベイシュベル	Amiral de Beychevelle (Bordeaux)		9,000
フィクサン	Fixin V.V. (Bourgogne)		10,000

グラスワイン	Glass Wine		
ポメリーブリュットロワイヤル	Pommery Brut Royal		¥ 2,400
THE OKURA 山梨甲州	THE OKURA YAMANASHI KOSHU		1,800
THE OKURA 山梨マスカット・ベリーA	THE OKURA YAMANASHI Muscat Bailey A		1,800