

Heritage Wing

ROOM SERVICE

営業時間 Opening hours 7:00 ~ 22:00

土曜日・日曜日・祝日 Saturday, Sunday & Holidays 6:00 ~ 22:00

表示料金は、消費税・サービス料10%が含まれております。
The price includes consumption tax and 10% service charge.

目次

CONTENTS

朝食	BREAKFAST	P.1 ~ 2
昼食・夕食	LUNCH, DINNER	P.3 ~ 4
キッズメニュー	KID'S MENU	P.5
レストランからの特選メニュー	FROM OUR RESTAURANTS	P.6 ~ 7
お飲み物	DRINK & BEVERAGE	P.8
シャンパーニュ・ワイン	CHAMPAGNE, WINE	P.9

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.

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.

当方は国産米を使用しています。
We use domestically produced rice.

朝食 Breakfast | 7:00~11:30

表示料金は、消費税・サービス料10%が含まれております。
The price includes consumption tax and 10% service charge.

ヘリテージウイングブレックファスト

Heritage Wing Breakfast

¥ 6,000

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

¥ 6,000

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 Flakes
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

¥ 6,000

焼魚・煮物・卵料理・小鉢・香の物・味噌椀・フルーツ
ご飯 または お粥
フレッシュジュース(オレンジ または グレープフルーツ)

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

朝食 Breakfast | 7:00~11:30

朝食一品料理

A La Carte

(消費税・サービス料込)

フレッシュオレンジジュース	Fresh Orange Juice	¥ 1,600
フレッシュグレープフルーツジュース	Fresh Grapefruit Juice	1,600
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	1,200
ミックスサラダ	Mixed Salad	1,800
シリアル コーンフレーク または グラノーラ ミルク添え バナナ添え	Cereal Corn Flakes or Granola with Milk With Sliced Banana	1,100 500
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	1,300
ベーコン、ハム またはソーセージ	Bacon, Ham, or Sausage	1,100
オムレツ(卵3個)ハム または チーズ	Omelette (3 Eggs) Ham or Cheese	2,200

オークラバーカーリー特製

From Okura Bakery

フレンチトースト フルーツ添え	French Toast with Fruit	¥ 3,300
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	1,100
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	1,200

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	¥ 1,700
紅茶	Tea	1,700
カフェオレ または カフェラテ	Café au Lait or Café Latte	1,800
フレッシュハーブティー	Fresh Herb Tea	1,800

前菜・スープ

Appetizer & Soup

(消費税・サービス料込)

スモークサーモン	Smoked Salmon	¥3,800
チーズの盛り合わせ	Assorted Cheese with Baguette	3,300
オードブル3種盛り合わせ	Assorted 3 Kinds of Appetizers	3,800
キャビア プリニとコンディメント添え	Caviar with Blini and Condiments	12,000
冷製ポテトのクリームスープ “ヴィシソワーズ”	Cold Cream of Potato Soup “Vichyssoise”	2,000
ミネストローネスープ	Minestrone Soup	2,000
コーンスープ	Corn Soup	1,900

メインディッシュ

Main Dish

彩り温野菜	Assorted Hot Vegetables	¥3,700
真鯛のグリル おろしポン酢添え	Grilled Seabream with Grated “Daikon” & “Ponzu” Sauce	4,500
若鶏のグリル 温野菜添え	Grilled Chicken with Hot Vegetables	4,400
ハンバーグステーキ マッシュルームソース	Hamburger Steak with Mushroom Sauce	4,800
フィレビーフステーキ(140g) “テリヤキ”	Fillet Beef Steak (140g) “Teriyaki”	6,200
かにコロッケ トマトソース添え	Crabmeat Croquette with Tomato Sauce	4,600
ライス または パン	Rice or Bread	700

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)	¥3,000
うな重 香の物・味噌椀	“Unaju” (Eel Served on Rice)	9,000

スナック & サラダ

Snack & Salad

(消費税・サービス料込)

カレーライス サラダ添え (ビーフ、海老 または 野菜)	Curry and Rice with Salad (Beef, Shrimp or Vegetables)	¥ 4,200
フィレビーフピラフ サラダ添え	Pilaff with Fillet Beef and Salad	4,000
スパゲティ ボロネーズ サラダ添え	Spaghetti Bolognese with Salad	3,900
ベジタブル ペペロンチーノ スパゲティ 和風味 サラダ添え	Vegetable Peperoncino Spaghetti Japanese Style with Salad	3,700
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)	3,200
クラブハウスサンドイッチ	Clubhouse Sandwich	3,500
カイザーバーガー パンズ・ベーコン・パティ・チーズ・グリビッシュソース・野菜	Kaiser Burger Kaiser Roll, Bacon, Patty, Cheese, Gribiche Sauce and Vegetables	4,200
シーザーサラダ チキン・チーズ添え	Caesar Salad with Chicken and Cheese	3,400
デトックスサラダ キャロットドレッシング添え ミックスリーフ・スプラウト・キノア・海藻・こんにゃく添え	Detox Salad with Carrot Dressing with Mixed Leaves, Sprouts, Quinoa, Seaweed and Konjac	2,700
各種ドレッシング：フレンチ、サウザンドアイランド、 ブルーチーズ、和風 または マヨネーズ	Choice of Dressing: French, Thousand Island, Blue Cheese, Japanese or Mayonnaise	

デザート & フルーツ

Dessert & Fruit

ケーキ各種 バニラソース添え	Cake of the Day	¥ 1,200
グレープフルーツゼリー ヨーグルト添え	Grapefruit Jelly with Yogurt	1,500
アイスクリーム各種 (バニラ、チョコレート または 抹茶)	Ice Cream (Vanilla, Chocolate or Green Tea)	1,200
シャーベット	Sherbet	1,200
カスタードプリン	Custard Pudding	1,500
ピーチメルバ	Peach Melba	1,500
チョコレートサンデー	Chocolate Sundae	1,500
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	3,600
シェフ特製 本日のデザート	Dessert of the Day	2,500

昼食・夕食 Lunch & Dinner | 11:30~22:00

表示料金は、消費税・サービス料10%が含まれております。
The price includes consumption tax and 10% service charge.

キッズメニュー

Kid's Menu

コーンスープ	Corn Soup	¥1,200
チキンオムライス ハヤシソース添え	Chicken Omelette Rice with Demi-glace Sauce	2,700
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	3,000
カスタードプリン	Custard Pudding	1,500
アイスクリーム(バニラ または チョコレート)	Ice Cream (Vanilla or Chocolate)	1,200

ランチボックス

Lunch Box

前日までにご予約ください。

Please make a reservation one day in advance

サンドイッチボックス

Sandwich Box

¥4,000

ミックスサンドイッチ

フルーツ・ミネラルウォーター(ペットボトル)

Mixed Sandwich

Fruit and Mineral Water (Bottle)

おにぎりボックス

Onigiri Box

¥4,000

おにぎり

香の物・フルーツ・緑茶(ペットボトル)

Onigiri (Rice Wrapped in Laver),

Pickles, Fruit and Green Tea (Bottle)

山里鮭

1. 鮭 A 10貫・巻物・味噌椀
2. 鮭 B 12貫・巻物・味噌椀
3. 生ちらし 味噌椀

YAMAZATO SUSHI

(消費税・サービス料込)

- | | |
|-------------------------------|----------|
| NIGIRI SUSHI A with Miso Soup | ¥ 11,000 |
| NIGIRI SUSHI B with Miso Soup | 16,000 |
| CHIRASHI with Miso Soup | 15,000 |

山里

4. お造り御膳 一品・ご飯・味噌椀・香の物
5. 季節の焼き魚御膳 一品・ご飯・味噌椀・香の物
6. 和牛すき煮御膳 突出し・ご飯・味噌椀・香の物
7. 天重 味噌椀・香の物

YAMAZATO

- | | |
|---------------------------------------------------------|---------|
| SASHIMI with Rice and Miso Soup | ¥ 7,800 |
| Grilled Seasonal Fish with Rice and Miso Soup | 7,500 |
| Boiled Beef, Sukiyaki-Style Set with Rice and Miso Soup | 11,000 |
| “TENJU” (Tempura on Rice) with Miso Soup | 7,200 |

一品料理

8. 子持ち若布
9. もずく酢
10. 生湯葉 雲丹亀甲あん
11. きざみ生野菜
12. かに胡麻ドレッシング
13. 若布うどん
14. 野菜炊き合わせ
15. 特選牛すき煮
16. 黒豚角煮
17. 冷やしうどん または そば
18. とり野菜うどん または そば

A La Carte

- | | |
|------------------------------------------------------|---------|
| Herring Roe on Kelp | ¥ 2,700 |
| Mozuku Seaweed in Vinegar | 3,200 |
| Soy Milk Skins and Sea Urchin with Starchy Soy Sauce | 4,200 |
| Julienne Vegetables with Soy Sauce Dressing | 2,700 |
| King Crab Salad with Sesame Mayonnaise | 3,600 |
| Seaweed and Udo Stalks in Vinegar Sauce | 2,400 |
| Assorted Simmered Seasonal Vegetables | 3,600 |
| Boiled Beef, Sukiyaki-Style | 13,000 |
| Simmered Pork with Light Soy Sauce | 4,100 |
| Cold Japanese Udon Noodles or Soba Noodles | 2,100 |
| Chicken and Vegetable Udon Noodles or Soba Noodles | 2,500 |

このページのお料理は、上記各レストランよりお届けいたしますので多少お時間をいただきます。

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

桃花林

TOH-KA-LIN

(消費税・サービス料込)

21. 三種冷菜盛り合わせ	三色拼盆	Assorted Chilled Appetizers (3 Kinds)	¥9,400
22. ふかひれの姿煮込み	紅焼大排翅	Braised Whole Shark's Fin	13,200
23. 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)	3,900
24. 海老のチリソース煮	乾焼蝦仁	Braised Shrimp in Chili Sauce	7,000
25. 酢豚	酥古老肉	Sweet and Sour Pork	5,600
26. 麻婆豆腐	麻婆豆腐	Tofu and Minced Beef in Chili Sauce	5,100
27. 牛肉のオイスターソース炒め	蠔油牛肉	Sautéed Beef with Oyster Sauce	7,200
28. かにの手の揚げもの 1球	百花蟹手	Deep-fried Stuffed Crab Claw (1 Piece)	2,700
29. 鴨の皮巻き北京風 1枚	掛爐片皮鴨	Roast Duck Skin, Peking Style (1 Piece)	2,600
30. 春巻 2本	春捲	Spring Rolls (2 Pieces)	1,000
31. かにたまのかけご飯 スープ付き	天津燴飯	Egg Fu-Young (Crabmeat) on Rice Served with Soup	3,900
32. 五目炒飯 スープ付き	八珍炒飯	Mixed Fried Rice Served with Soup	2,800
33. 五目焼きそば	八珍炒麵	Mixed Fried Noodles	2,800
34. 新鮮果実入り杏仁豆腐	鮮果豆腐	Almond Jelly with Fresh Fruit	2,000

このページのお料理は、上記各レストランよりお届けいたしますので多少お時間をいただきます。

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

お飲み物 Beverage

アルコール類

Alcoholic Drink

(消費税・サービス料込)

国産ビール (アサヒ、キリン、サッポロ または サントリー)	Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo or Suntory)	¥ 1,500
輸入ビール (バドワイザー または ハイネケン)	Imported Beer (Budwiser or Heineken)	1,500
アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	Asahi Dry Zero 334ml (Non-alcohol)	1,400
八海山 180ml (冷酒)	Cold Sake (Hakkaisan) 180ml	3,000
九頭竜 150ml (熱燗)	Hot Sake (Kuzuryu) 150ml	1,800
麦焼酎 いいちこ	Japanese Shochu of Wheat (Ichiko)	1,800
芋焼酎 唐仁原	Japanese Shochu of Potato (Toujinbara)	1,800
ジントニック または カンパリスオーダ	Gin Tonic or Campari Soda	2,200
国産ウイスキー 響ブレンダーズチョイス	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	2,300

ボトルサービス Bottle Service

焼酎 (いいちこ または 唐仁原)	Japanese Shochu (Ichiko or Toujinbara)	¥ 25,000
国産ウイスキー 響ブレンダーズチョイス	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	46,000

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	¥ 1,700
アイスコーヒー または アイスティー	Iced Coffee or Iced Tea	1,500
ミルクセーキ (バニラ または チョコレート)	Milk Shake (Vanilla or Chocolate)	1,400
コーラ	Cola	1,100
コーラゼロ	Cola Zero	1,100
ジンジャーエール	Ginger Ale	1,100
エビアン 750ml	Evian 750ml	1,900
ペリエ 330ml	Perrier 330ml	1,100
サンペレグリーノ 750ml	S. Pellegrino 750ml	1,900

シャンパーニュ & ワイン Champagne & Wine

シャンパーニュ	Champagne	(消費税・サービス料込)	
		750ml	375ml
ポメリー ブリュット ロゼ	Pommery Brut Rose	¥ 23,000	¥ 14,000
ヴーヴ クリコ イエローラベル	Veuve Clicquot Yellow Label	17,000	12,000
ドン ペリニヨン	Dom Pérignon	56,000	
クリュッグ グランド キュヴェ	Krug Grande Cuvée	59,000	31,000

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)	¥ 12,000	
モンテス アルファ シャルドネ	Montes Alpha Chardonnay (Chile)	9,000	¥ 7,000
プイイ フュイッセ	Pouilly-Fuissé (Bourgogne)		9,000
プイイ フュメ	Pouilly-Fumé (Vallée de la Loire)	17,000	10,000
シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン	Chablis 1er Cru Vaillons (Bourgogne)	17,000	
ヴァイン クリフ	Vine Cliff (Napa)	21,000	
シャサーニュ モンラッシェ	Chassagne Montrachet (Bourgogne)	24,000	

赤ワイン	Red Wine		
ホテルオークラ クロ サン タンス	Hotel Okura Clos Sainte-Anne (Bordeaux)	¥ 12,000	
ブルゴーニュ ピノ ノワール	Bourgogne Pinot Noir (Bourgogne)	13,000	¥ 7,000
キャンティクラッシコ	Chianti Classico (Italy)	12,000	9,000
シャトー ラグランジュ	Château Lagrange (Bordeaux)	27,000	
クロ デュ ヴァル カベルネソーヴィニヨン	Clos du Val Cabernet Sauvignon (California)	20,000	
アミラル ドゥ ベイシュベル	Amiral de Beychevelle (Bordeaux)		11,000
ジュヴレ シャンベルタン	Gevrey Chambertin (Bourgogne)	29,000	19,000
オーパス ワン	Opus One (America)	136,000	68,000

グラスワイン	Wine by the Glass	
ポメリーブリュットロワイヤル	Pommery Brut Royal	¥ 2,900
ホテルオークラ サンセール	Hotel Okura Sancerre (Vallée de la Loire)	2,400
ホテルオークラ クロ サン タンス	Hotel Okura Clos Sainte-Anne (Bordeaux)	2,400