

ROOM SERVICE

営業時間	Opening hours	7:00 ~ 22:00
金曜日・祝前日	Friday & The day before holidays	7:00 ~ 24:00
土曜日	Saturday	6:00 ~ 24:00
日曜日・祝日	Sunday & Holidays	6:00 ~ 22:00

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% 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	P.8
シャンパーニュ・ワイン	CHAMPAGNE, WINE	P.9
深夜メニュー	MIDNIGHT MENU	P.10

※金曜日・土曜日・祝前日のみ24:00までご利用いただけます。
Available until 24:00 on Friday, Saturday and the day before holidays.

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15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

プレステージタワーブレックファスト

Prestige Tower 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

卵料理(お選びください)
フライ、ポーチ、スクランブル または ボイル

ベーコン、ハム または ソーセージ
(ハラルチキンソーセージのご用意もございます)
Eggs
Fried, Poached, Scrambled or Boiled
with Bacon, Ham, Sausage or Halal Chicken Sausage

ミックスサラダ キャロットドレッシング添え
Mixed Salad with Carrot Dressing

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

フルーツ盛り合わせ または コーンフレーク バナナ添え
Assorted Fruit or Corn Flakes with Sliced Banana

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

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・香の物・味噌椀・フルーツ
ご飯 または お粥

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

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	¥ 1,700
グリーンジュース(ケール・林檎・パイナップル)	Green Juice (Kale, Apple and Pineapple)	1,800
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	1,300
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	3,800
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・キヌア・海藻・こんにゃく添え	Detox Salad with Carrot Dressing with Mixed Leaves, Sprouts, Quinoa, Seaweed, Konjac	2,700
エッグベネディクト&ロワイヤル	Eggs "Benedict & Royale" (Salmon & Ham)	3,500
シリアル オートミール ホットミルク添え, コーンフレーク または グラノーラ ミルク添え	Cereal Oatmeal with Hot Milk Corn Flakes or Granola with Milk	1,200
バナナ添え	With Sliced Banana	600
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	1,400
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	1,200
オムレツ(卵3個) ハム または チーズ	Omelette (3 Eggs) Ham or Cheese	2,500
ハッシュブラウンポテト	Hashed Browns	1,300

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	¥ 3,500
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	1,300
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	1,500

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	¥ 2,100
紅茶	Tea	2,100
カフェオレ または カフェラテ	Café au Lait or Café Latte	2,200
フレッシュハーブティー	Fresh Herb Tea	2,200

前菜・スープ

Appetizer & Soup

スモークサーモン	Smoked Salmon	(消費税・サービス料込) ¥4,300
チーズの盛り合わせ	Assorted Cheese with Baguette	3,800
オードブル3種盛り合わせ	Assorted 3 Kinds of Appetizers	4,000
キャビア サワークリーム添え	Caviar with Sour Cream	13,500
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”	2,100
ミネストローネスープ	Minestrone Soup	2,100
コーンスープ	Corn Soup	2,000

メインディッシュ

Main Dish

彩り温野菜	Assorted Hot Vegetables	¥3,900
海老フライ タルタルソース添え	Fried Prawns with Tartar Sauce	4,400
真鯛のグリル おろしポン酢添え	Grilled Seabream with Grated “Daikon” & “Ponzu” Sauce	4,800
若鶏のグリル 温野菜添え	Grilled Chicken with Hot Vegetables	4,600
ハンバーグステーキ マッシュルームソース	Hamburger Steak with Mushroom Sauce	4,900
フィレビーフステーキ(140g) “テリヤキ”	Fillet Beef Steak (140g) “Teriyaki”	6,500
かにコロッケ トマトソース添え	Crabmeat Croquette with Tomato Sauce	4,900
ライス または パン	Rice or Bread	750

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
きつねうどん	“Udon” Noodle Soup with Deep-fried Tofu	2,400
うな重 香の物・味噌椀	“Unaju” (Eel Served on Rice)	9,500

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)	¥ 4,400
ビーフピラフ サラダ添え	Beef Pilaff with Salad	4,200
スパゲティ ボロネーズ サラダ添え	Spaghetti Bolognese with Salad	4,000
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	3,900
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)	3,400
クラブハウスサンドイッチ	Clubhouse Sandwich	3,800
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	4,700
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	¥ 1,300
グレープフルーツゼリー ヨーグルト添え	Grapefruit Jelly with Yogurt	1,600
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)	1,300
シャーベット	Sherbet	1,300
カスタードプリン	Custard Pudding	1,600
ピーチメルバ	Peach Melba	1,600
チョコレートサンデー	Chocolate Sundae	1,600
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	3,800
シェフ特製 本日のデザート	Dessert of the Day	2,700

昼食・夕食 Lunch & Dinner | 11:30~22:00

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

キッズメニュー

Kid's Menu

コーンスープ	Corn Soup	¥1,300
チキンオムライス ハヤシソース添え	Chicken Omelette Rice with Demi-glace Sauce	2,900
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	3,200
カスタードプリン	Custard Pudding	1,600
アイスクリーム(バニラ または チョコレート)	Ice Cream (Vanilla or Chocolate)	1,300

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)

山里鮓

YAMAZATO SUSHI

1. 鮓 A 10貫・巻物・味噌椀	NIGIRI SUSHI A with Miso Soup	(消費税・サービス料込) ¥12,500
2. 鮓 B 12貫・巻物・味噌椀	NIGIRI SUSHI B with Miso Soup	17,500
3. 生ちらし 味噌椀	CHIRASHI with Miso Soup	16,500

山里

YAMAZATO

4. お造り御膳 一品・ご飯・味噌椀・香の物	SASHIMI with Side Dish and Miso Soup	¥9,200
5. 季節の焼き魚御膳 一品・ご飯・味噌椀・香の物	Grilled Seasonal Fish with Miso Soup	8,500
6. 天重 味噌椀・香の物	“TENJU” (Tempura on Rice) with Miso Soup	8,500
7. 和牛すき煮御膳 突出し・ご飯・味噌椀・香の物	Boiled Beef, Sukiyaki-Style Set with Miso Soup	12,000

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.

桃花林

TOH-KA-LIN

(消費税・サービス料込)

特小盆(1~2名)
Smaller Dish

21. 三種冷菜盛り合わせ	三色拼盆	Assorted Chilled Appetizers (3 Kinds)	¥ 8,700
22. 海老のチリソース煮	乾焼蝦仁	Braised Shrimp in Chili Sauce	5,500
23. 酢豚	酥古老肉	Sweet and Sour Pork	5,000
24. 麻婆豆腐	麻婆豆腐	Tofu and Minced Beef in Chili Sauce	4,400
25. 牛肉のオイスターソース炒め	蠔油牛肉	Sautéed Beef with Oyster Sauce	7,000
26. 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)	5,000
27. ふかひれの姿煮込み	紅焼大排翅	Braised Whole Shark's Fin	20,700
28. 鴨の皮巻き北京風 1枚	掛爐片皮鴨	Roast Duck Skin, Peking Style (1 Piece)	3,200
29. 春巻 2本	春捲	Spring Rolls (2 Pieces)	1,000
30. 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	4,300
31. 五目炒飯 スープ付き	八珍炒飯	Mixed Fried Rice Served with Soup	3,200
32. 五目焼きそば	八珍炒麵	Mixed Fried Noodles	3,200
33. 新鮮果実入り杏仁豆腐	鮮果豆腐	Almond Jelly with Fresh Fruit	2,000

1人前
per person

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)	¥ 1,600
輸入ビール (バドワイザー または ハイネケン)	Imported Beer (Budwiser or Heineken)	1,600
アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	Asahi Dry Zero 334ml (Non-alcohol)	1,500
八海山 180ml (冷酒)	Cold Sake (Hakkaisan) 180ml	3,200
九頭竜 150ml (熱燗)	Hot Sake (Kuzuryu) 150ml	1,900
麦焼酎 いいちこ	Japanese Shochu of Wheat (Iichiko)	1,900
芋焼酎 唐仁原	Japanese Shochu of Potato (Toujinbara)	1,900
ジントニック または カンパリスオーダ	Gin Tonic or Campari Soda	2,400
国産ウイスキー 響ブレンダーズチョイス	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	3,300

ボトルサービス Bottle Service

焼酎 (いいちこ または 唐仁原)	Japanese Shochu (Iichiko or Toujinbara)	¥ 28,000
国産ウイスキー 響ブレンダーズチョイス	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	66,000

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	¥ 2,100
アイスコーヒー または アイスティー	Iced Coffee or Iced Tea	1,600
ミルクセーキ(バニラ または チョコレート)	Milk Shake (Vanilla or Chocolate)	1,500
コーラ	Cola	1,200
コーラゼロ	Cola Zero	1,200
ジンジャーエール	Ginger Ale	1,200
エビアン 750ml	Evian 750ml	2,000
ペリエ 330ml	Perrier 330ml	1,200
サンペレグリーノ 750ml	S. Pellegrino 750ml	2,000

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	¥ 24,000	¥ 15,000
ヴーヴ クリコ イエローラベル	Veuve Clicquot Yellow Label	18,000	13,000
ドン ペリニヨン	Dom Pérignon	63,000	
クリュッグ グランド キュヴェ	Krug Grande Cuvée	64,000	34,000

白ワイン	White Wine		
ホテルオークラ サンセール	Hotel Okura Sancerre (Vallbe de la Loir)	¥ 13,000	
モンテス アルファ シャルドネ	Montes Alpha Chardonnay (Chile)	9,500	¥ 7,000
プイイ フュイッセ	Pouilly-Fuissé (Bourgogne)		9,500
プイイ フュメ	Pouilly-Fumé (Vallée de la Loire)	17,500	10,500
シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン	Chablis 1er Cru Vaillons (Bourgogne)	18,000	
ヴァイン クリフ	Vine Cliff (Napa)	22,000	
シャサーニュ モンラッシュ	Chassagne Montrachet (Bourgogne)	25,000	

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)	¥ 13,000	
ブルゴーニュ ピノ ノワール	Bourgogne Pinot Noir (Bourgogne)	14,000	¥ 7,500
キャンティクラッシコ	Chianti Classico (Italy)	12,500	9,500
シャトー ラグランジュ	Château Lagrange (Bordeaux)	29,000	
クロ デュ ヴァル カベルネソーヴィニヨン	Clos du Val Cabernet Sauvignon (California)	21,000	
アミラル ドゥ ベイシュベル	Amiral de Beychevelle (Bordeaux)		11,500
ジュヴレ シャンベルタン	Gevrey Chambertin (Bourgogne)	30,000	20,000
オーパス ワン	Opus One (America)	145,000	72,000

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	¥ 3,100
ホテルオークラ サンセール	Hotel Okura Sancerre (Vallée de la Loire)	2,600
ホテルオークラ クロ サン タンス	Hotel Okura Clos Sainte-Anne (Bordeaux)	2,600

深夜メニュー Midnight Menu | 22:00~24:00

金曜日・土曜日・祝前日のみ24:00までご利用いただけます。

Available until 24:00 on Friday, Saturday, and the day before holidays.

チーズの盛り合わせ バゲット添え	Assorted Cheese with Baguette	¥3,900
コーンスープ	Corn Soup	2,200
スパゲティ ボロネーズ サラダ添え	Spaghetti Bolognese with Salad	4,300
ビーフカレー サラダ添え	Beef Curry and Rice with Salad	4,600
クラブハウスサンドイッチ	Clubhouse Sandwich	3,900
シェフサラダ	Chef's Salad	4,000
きつねうどん フルーツ付き	“Udon” Noodle Soup with Deep-fried Tofu	2,600
おにぎり 香の物・味噌碗・フルーツ付き	“Onigiri” (Rice Wrapped in Laver)	3,400
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)	1,600
シャーベット	Sherbet	1,600
チョコレートサンデー	Chocolate Sundae	1,900
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	4,000
フレッシュオレンジジュース	Fresh Orange Juice	1,900
コーヒー または 紅茶(ポットサービス)	Coffee or Tea (Pot Service)	2,300
カフェオレ または カフェラテ(ポットサービス)	Café au Lait or Café Latte (Pot Service)	2,400
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)	1,800
焼酎 麦(いいちこ) または 芋(唐仁原)	Japanese Shochu Wheat (Iichiko) or Potato (Toujinbara)	2,100
ジントニック、カンパリソーダ	Campari Soda or Gin Tonic	2,600
国産ウイスキー 響 ブレンダーズチョイス	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	3,500