ROOM SERVICE

営業時間　Opening hours　6:00 ～ 24:00

ルームサービスのご注文は、客室備え付けのタブレット端末、または 内線②で承ります。
To Place an order for room service, via Tablet device or please dial extension “2”.

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.

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 restrictions, please notify us.

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

ルームサービスでは、食物アレルギー特定原材料9品目を記載しております。
Our room service menu lists the following 9 specified food allergens.



目次

CONTENTS

朝食	BREAKFAST	P.1 ~ 3
昼食・夕食	LUNCH, DINNER	P.4 ~ 5
ヴィーガンメニュー **ハラールメニュー** **キッズプレート**	VEGAN MENU HALAL MENU KID'S PLATE	P.6
デザート・フルーツ **ランチボックス**	DESSERT, FRUIT LUNCH BOX	P.7
日本料理 山里より	FROM YAMAZATO	P.8
中国料理 桃花林より	FROM TOH-KA-LIN	P.9
深夜メニュー	MIDNIGHT MENU	P.10
お飲み物	BEVERAGE	P.11
シャンパーニュ・ワイン	CHAMPAGNE, WINE	P.12

朝食　Breakfast | 6:00〜11:30

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.

アメリカンブレックファスト
American Breakfast

¥ 6,500

フルーツ盛り合わせ
Assorted Fruit

ジュース
オレンジ または グレープフルーツ
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
（ハラー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

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
Assorted Fruit

ジュース
オレンジ または グレープフルーツ
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

¥ 6,500

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

セットメニューの食材アレルギーにつきましてはお電話でお問い合わせください。
Please call us for information about food allergies in our set menus.

朝食　Breakfast | 6:00〜11:30

卵料理　EGG

（消費税・サービス料込）

フライ、ポーチ、スクランブル または ボイル	Fried, Poached, Scrambled or Boiled	¥ 1,800
プレーンオムレツ	Plain Omelette	2,200
ハムオムレツ または チーズオムレツ	Ham Omelette or Cheese Omelette	2,800
ベーコン、ハム、ソーセージ または ハラールチキンソーセージ	Bacon, Ham, Sausage or Halal Chicken Sausage	1,400
エッグベネディクト&ロワイヤル	Eggs “Benedict & Royale” (Salmon & Ham)	3,800

朝食一品料理　A LA CARTE

スモークサーモン レモンとケッパー添え	Smoked Salmon with Lemon and Caper	¥ 4,500
グリルミート盛り合わせ	Assorted Grilled Meat	2,400
ミネストローネスープ	Minestrone Soup	2,200
ハッシュブラウンポテト	Hashed Browns	1,500
トマトとブロッコリーのサラダ	Tomato and Broccoli Salad	2,500
ホットケーキ フルーツ添え	Pancakes with Fruit	2,800
フレンチトースト フルーツ添え	French Toast with Fruit	4,000
トースト（2枚） ホワイト、レーズン、ホールウィート または シナモン	Toast (2 Slices) White, Raisin, Whole Wheat or Cinnamon	1,600
ベーカリーバスケット（4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 (4 Pieces) Croissant, Cinnamon Roll, Danish Pastry	1,800 お問い合わせください ASK

ジュース　JUICE

オレンジジュース または グレープフルーツジュース	Orange Juice or Grapefruit Juice	¥ 2,200

朝食　Breakfast | 6:00〜11:30

シリアル・ヨーグルト　CEREAL, YOGURT

		（消費税・サービス料込）
オートミール ホットミルク添え	Oatmeal with Hot Milk	¥ 1,200
コーンフレーク ミルク添え	Corn Flakes with Milk	1,200
グラノラ ミルク添え	Granola with Milk	1,200
バナナ添え	With Sliced Banana	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	1,300

フルーツ　FRUIT

マスクメロン	Musk Melon	¥ 3,200
パパイヤ	Papaya	2,800
マンゴー	Mango	3,000
ハーフグレープフルーツ	Half Grapefruit	1,600
林檎	Apple	1,800
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	4,800

ウェルネスドリンク　WELLNESS DRINK

ビネガードリンク（黒酢ぶどう&ベリーミックス）	Vinegar-based Fruit Drink (Black Vinegar Grapes & Mixed Berry)	¥ 1,500
グリーンジュース	Green Juice	2,200
フレッシュハーブティー	Fresh Herbal Tea	2,300
ルイボスティー	Rooibos Tea	2,200
ジンジャーハニーティー	Ginger Honey Tea	2,300

お飲み物（ポットサービス）　BEVERAGE (POT SERVICE)

コーヒー、紅茶 または エスプレッソ	Coffee, Tea or Espresso	¥ 2,100
カフェオレ または カフェラテ	Café au Lait or Café Latte	2,300
豆乳ラテ	Soymilk Latte	2,300

昼食･夕食　Lunch & Dinner | 11:30〜22:00

前菜･サラダ　APPETIZER, SALAD

（消費税･サービス料込）

キャビア サワークリーム添え	Caviar with Sour Cream	¥ 15,000
スモークサーモン カッテージチーズ添え	Smoked Salmon with Cottage Cheese	4,500
チーズの盛り合わせ バゲット添え	Assorted Cheese with Baguette	4,400
彩り温野菜	Assorted Hot Vegetables	4,200
トマトとブロッコリーのサラダ	Tomato and Broccoli Salad	2,500
菜園風 彩りサラダ	Garden-Style Salad with a Colorful Selection of Fresh Vegetables	3,400

スープ　SOUP

ミネストローネスープ	Minestrone Soup	¥ 2,200
コーンスープ	Corn Soup	2,100
冷製ポテトスープ“ヴィシソワーズ”	Cold Cream of Potato Soup “Vichyssoise”	2,200

魚介料理　SEAFOOD

海老フライ タルタルソース添え	Fried Prawns with Tartar Sauce	¥ 5,200
サーモンの焦がしバターソース（グリル または ムニエル）	Salmon with Brown Butter Sauce (Grilled or Meunière)	5,400
ほたてのピストーソース添え（グリル または ムニエル）	Scallops with Pistou Sauce (Grilled or Meunière)	5,800

肉料理　MEAT

若鶏のソテー 香草パン粉焼き マスタードフォンドボーソース	Sautéed Chicken with herb breadcrumbs and Mustard Veal jus	¥ 5,400
ハンバーグステーキ マッシュルームソース	Hamburger Steak with Mushroom Sauce	5,800
オークラ牛2種のカットステーキ（80g×2） 青しそ和風ソースと山葵添え	2 kinds of Thick-Cut Okura Beef Steak (80g×2) with AOJISO Japanese Sauce and Wasabi	8,000
黒毛和牛サーロインのグリル（200g） テリヤキソース	Grilled Japanese Beef (200g) “Teriyaki” Sauce	16,000

昼食･夕食　Lunch & Dinner | 11:30～22:00

サンドイッチ　SANDWICH

（消費税･サービス料込）

スモークミートとラタトゥイユのスパイシーサブマリンサンド	Smoked Meat and Ratatouille Spicy Submarine Sandwich	¥ 4,200
クラブハウスサンドイッチ	Clubhouse Sandwich	4,400
ベーコンチーズバーガー（バンズ･ベーコン･パティ･チーズ グルビッシュソース、野菜）	Bacon Cheese Burger (Kaiser Roll, Bacon, Patty, Cheese Gribiche Sauce and Vegetables)	5,100

パスタ&ライス　PASTA & RICE

ビーフカレー	Beef Curry and Rice	¥ 4,500
シュリンプカレー	Shrimp Curry and Rice	4,200
野菜カレー	Vegetables Curry and Rice	3,600
ビーフピラフ	Beef Pilaff	4,500
スパゲティ ボロネーズ	Spaghetti Bolognese	4,400
オマール海老のペンネグラタン アメリカンソース	Lobster Penne Gratin American sauce	5,200

和食軽食　JAPANESE SNACK

おにぎり（たらこ･鮭） 香の物･味噌椀	“Onigiri” (Cod roe and Salmon) Pickles and Miso Soup	¥ 2,500
きつねうどん	“Udon” Noodle Soup with Deep-fried Tofu	2,900
うな重 香の物･味噌椀	“Unaju” (Eel Served on Rice) Pickles and Miso Soup	12,000

昼食･夕食　Lunch & Dinner | 11:30〜22:00

ヴィーガンメニュー　VEGAN MENU

（消費税･サービス料込）

ひよこ豆ディップ スティック野菜とバケット添え	Chickpea Dip with Vegetable Sticks and Baguette	¥ 3,400
菜園風サラダ オリーブオイルとレモンドレッシング	Garden-Style Salad with Olive Oil and Lemon Dressing	3,400
ヴィーガンチーズとラタトゥイユの サブマリンサンド	Vegan Cheese and Ratatouille Submarine Sandwich	3,400
大豆ミートのハンバーグステーキ	Soy Meat Hamburger Steak	3,600
ヴィーガンキーマカレー	Vegan Keema Curry	3,600
ベジタブルスパゲッティトマトソース	Vegetable Spaghetti Tomato Sauce	3,600

ハラールメニュー　HALAL MENU

サーモンの蒸し焼き 大根おろしとポン酢添え	Steamed Salmon with Grated “Daikon” and “Ponzu” Sauce	¥ 5,800
ハラールチキンのソテー温野菜添え スパイシーカレーソース	Sautéed Halal Chicken with Hot Vegetables and Spicy Curry Sauce	5,800
骨付きラムのロースト タイムバターの香り	Roasted Lamb Chop Thyme Butter Flavor	6,000
ハラールフィレビーフのグリル 野菜のトマト煮込み添え	Grilled Fillet of Halal Beef with Tomato-Braised Vegetables	6,500

キッズプレート　KID’S PLATE

コーンスープとミニハンバーグ 海老フライの盛り合わせ	Corn Soup, Small Hamburger Steak and Deep-fried Prawn	¥ 4,000

デザート･フルーツ　DESSERT, FRUIT

（消費税･サービス料込）

グレープフルーツゼリー ヨーグルト添え	Grapefruit Jelly with Yogurt	¥ 1,800
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 お問い合わせください ASK
カスタードプリン	Custard Pudding	2,000
チョコレートサンデー	Chocolate Sundae	2,200
マスクメロン	Musk Melon	3,200
パパイヤ	Papaya	2,800
マンゴー	Mango	3,000
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	4,800

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

¥ 4,400

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

¥ 4,400

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)

日本料理 山里より　from YAMAZATO | 11:30〜14:30　17:30〜21:00

山里鮨　YAMAZATO SUSHI

（消費税･サービス料込）

1. 鮨　A　10貫･巻物･味噌椀	10 Pieces of Sushi and Rolled Sushi with Miso soup	¥ 12,500
2. 鮨　B　12貫･巻物･味噌椀	12 Pieces of Sushi and Rolled Sushi with Miso soup	17,500
3. 生ちらし 味噌椀	Chirashi-Sushi and 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	¥ 10,300
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	9,000
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
11. 三種冷菜盛り合わせ	Assorted Chilled Appetizers (3 Kinds)	¥ 9,200
12. 海老のチリソース煮	Braised Shrimp in Chili Sauce	5,500
13. 酢豚	Sweet and Sour Pork	5,300
14. 麻婆豆腐	Tofu and Minced Beef in Chili Sauce	4,700
15.牛肉のオイスターソース炒め	Sautéed Beef with Oyster Sauce	7,300

		1人前 per person
16. かにの卵入りふかひれのスープ	Shark's Fin and Crab Roe Soup (1 Cup)	¥ 5,000
17. ふかひれの姿煮込み	Braised Whole Shark's Fin	23,300
18. 鴨の皮巻き北京風 1枚	Roast Duck Skin, Peking Style（1 Piece)	3,200
19. 春巻 2本	Spring Rolls (2 Pieces)	1,000
20. かにたまのかけご飯 スープ付き	Egg Fu-Young (Crabmeat) on Rice Served with Soup	4,300
21. 五目炒飯 スープ付き	Mixed Fried Rice Served with Soup	3,200
22. 五目焼きそば	Mixed Fried Noodles	3,200
23. 新鮮果実入り杏仁豆腐	Almond Jelly with Fresh Fruit	2,300

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.

深夜メニュー　Midnight Menu | 22:00〜24:00

		（消費税･サービス料込）
フレンチフライポテト	French Fried Potato	¥ 1,200
フィッシュ & チップス	Fish and Chips	4,000
ソーセージの盛り合わせ	Assorted Sausage	4,400
ピザ マルゲリータ	Pizza Margherita	3,600
チーズの盛り合わせ バゲット添え	Assorted Cheese with Baguette	4,600
コーンスープ	Corn Soup	2,300
スパゲティボロネーズ	Spaghetti Bolognese	4,600
ビーフカレー	Beef Curry and Rice	4,700
クラブハウスサンドイッチ	Clubhouse Sandwich	4,600
きつねうどん	“Udon” Noodle Soup with Deep-fried Tofu	3,100
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	5,000

お飲み物　Beverage

22:00〜24:00までの時間帯は、一品につき200円の深夜料金を頂戴いたします。
For orders placed between 10:00 p.m. and midnight, we charge a late-night fee of 200 yen per item.

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)	¥ 2,000
アサヒドライゼロ（ノンアルコール）	Asahi Dry Zero 334ml (Non-Alcoholic)	1,900
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 カンパリソーダ	Gin and Tonic or Campari and Soda	3,300
国産ウイスキー　響ブレンダーズチョイス	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	4,800

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)	¥ 30,000
国産ウイスキー　響ブレンダーズチョイス	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	86,000

ウェルネスドリンク　Wellness Drink

グリーンジュース	Green Juice	¥ 2,200
ルイボスティー または カモミールティー	Rooibos Tea or Chamomile Tea	2,200
フレッシュハーブティー	Fresh Herbal Tea	2,300

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	1,800
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、コーラゼロ または ジンジャーエール	Cola, Cola Zero or Ginger Ale	1,500
エビアン 750ml	Evian 750ml	2,200
サンペレグリーノ 750ml	S. Pellegrino 750ml	2,200

シャンパーニュ & ワイン　Champagne & Wine

22:00～24:00までの時間帯は、一品につき200円の深夜料金を頂戴いたします。
For orders placed between 10:00 p.m. and midnight, we charge a late-night fee of 200 yen per item.

（消費税・サービス料込）

シャンパーニュ	Champagne	750ml	375ml
ヴーヴ クリコ イエローラベル	Veuve Clicquot Yellow Label	¥25,000	¥18,000
ローラン ペリエ ウルトラ ブリュット	Laurent-Perrier ULTRA BRUT	40,000	
ドン ペリニヨン	Dom Pérignon	74,000	
クリュッグ グランド キュヴェ	Krug Grande Cuvée	77,000	43,500

白ワイン	White Wine		
ブルゴーニュ シャルドネ	Bourgogne Chardonnay (Bourgogne)	¥16,000	
モンテス アルファ シャルドネ	Montes Alpha Chardonnay (Chile)	13,500	¥10,000
プイィ フュメ	Pouilly-Fumé (Vallée de la Loire)	22,000	11,000
シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン	Chablis 1er Cru Vaillons (Bourgogne)	27,000	
ザ ヒルト エステート シャルドネ	The Hilt Estate Chardonnay (California)	24,000	
シャサーニュ モンラッシェ	Chassagne Montrachet (Bourgogne)	44,000	

赤ワイン	Red Wine		
クロ サン タンヌ ホテルオークラ	Clos Sainte-Anne Hotel Okura (Bordeaux)	¥17,000	
ブルゴーニュ ピノ ノワール	Bourgogne Pinot Noir (Bourgogne)	17,000	¥11,000
キャンティ クラッシコ	Chianti Classico (Italy)	18,000	12,000
シャトー ラグランジュ	Château Lagrange (Bordeaux)	33,000	
クロ デュ ヴァル カベルネ ソーヴィニヨン	Clos du Val Cabernet Sauvignon (California)	29,000	
アミラル ドゥ ベイシュベル	Amiral de Beychevelle (Bordeaux)		15,500
ジュヴレ シャンベルタン	Gevrey Chambertin (Bourgogne)	37,000	21,500
ケンゾー エステート 藍	KENZO ESTATE ai (California)	90,000	

グラスワイン	Wine by the Glass	
ブルゴーニュ シャルドネ	Bourgogne Chardonnay (Bourgogne)	¥3,400
クロ サン タンヌ ホテルオークラ	Clos Sainte-Anne Hotel Okura (Bordeaux)	3,400