



## Room Service Menu.

Enjoy a delicious meal  
served to your room.

## ルームサービスメニュー。

お部屋でおいしい料理を  
お召し上がりください。



# FAST AND FRESH

Our extensive room service menu  
allow you the convenience of dining in your room.

## スピーディにそして新鮮に

さらに便利で快適なご滞在のために、充実した  
ルームサービス専用メニューをご用意いたしております。

<b>BREAKFAST</b> ブレックファスト	P.1
<b>BREAKFAST A LA CARTE</b> 朝食アラカルト	P.2
<b>ALL DAY DINING</b> オールデイ ダイニング	P.4
<b>BEVERAGE</b> お飲み物	P.8

### BREAKFAST (6:30am-9:00pm) \*Last order 8:30pm

### ブレックファスト (午前6時30分~午後9時) \*ラストオーダー 8:30pm

#### BREAKFAST SET ブレックファストセット

##### 1. Continental ¥ 2,000

###### コンチネンタル

juice (choice of one)  
ジュース(1種類お選びください)  
orange juice, apple juice, pineapple juice or tomato juice  
オレンジジュース、アップルジュース、パイナップルジュース、トマトジュース

morning bread (choice of two)  
パン(2種類お選びください)  
croissant, pain au chocolat, danish, whole wheat toast or white toast  
クロワッサン、パンオショコラ、デニッシュ、全粒粉トースト、トースト

butter, margarine, preserves, honey  
バター、マーガリン、ジャム、はちみつ

beverage (choice of one)  
お飲み物(1種類お選びください)  
coffee, tea or milk  
コーヒー、紅茶、牛乳

##### 2. American ¥ 3,500

###### アメリカン

juice (choice of one)  
ジュース(1種類お選びください)  
orange juice, apple juice, pineapple juice or tomato juice  
オレンジジュース、アップルジュース、パイナップルジュース、トマトジュース

morning bread (choice of two)  
パン(2種類お選びください)  
croissant, pain au chocolat, danish, whole wheat toast or white toast  
クロワッサン、パンオショコラ、デニッシュ、全粒粉トースト、トースト

butter, margarine, preserves, honey  
バター、マーガリン、ジャム、はちみつ

two eggs  
卵料理(卵2個)  
sunny-side up or over easy, poached, scrambled, boiled  
目玉焼き(片面)、目玉焼き(両面)、ポーチド、スクランブル、ゆで卵  
omelette(fillings: smoked salmon, ham, cheese, mushroom, peppers, tomato)  
オムレツ(フィリング: スモークサーモン、ハム、チーズ、マッシュルーム、パプリカ、トマト)

side dishes (choice of four)  
付け合わせ(4種類お選びください)  
bacon, pork sausage, cherry tomatoes,  
mushrooms, hash brown potatoes, baked beans  
ベーコン、ポークソーセージ、チェリートマト、  
マッシュルーム、ハッシュドブラウンポテト、ベイكدビーンズ

beverage (choice of one)  
お飲み物(1種類お選びください)  
coffee, tea or milk  
コーヒー、紅茶、牛乳

##### 3. Japanese breakfast set ¥ 2,800

###### 和朝食セット

grilled mackerel  
鯖の塩焼き  
ginger pork & boiled cabbage  
豚肉生姜焼きとポイルキャベツ

dashi egg roll  
出汁巻き玉子

okura, bonito flakes  
オクラ、鰹節

salad, cherry tomato, sesame dressing  
サラダ、チェリートマト、胡麻ドレッシング

steamed rice, pickles, miso soup  
ご飯、お漬物、味噌汁

green tea or roasted tea  
緑茶 または ほうじ茶



**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 6:30am and 9:00pm

\*All prices include 10% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前6時30分から午後9時までご利用いただけます。

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

**BREAKFAST A LA CARTE** (6:30am-9:00pm) \*Last order 8:30pm

**朝食アラカルト** (午前6時30分～午後9時) \*ラストオーダー 8:30pm

**4. Bakers basket ¥1,000**

ベーカリー盛り合わせ

croissants, pain au chocolat, cherry danish, apple danish, muffin, butter, margarine, marmalade jam, honey

クロワッサン、パン オショコラ、チェリーデニッシュ、アップルデニッシュ、マフィン、バター、マーガリン、マーマレードジャム、はちみつ

**5. Bakers basket (choice of three) ¥700**

ベーカリーバスケット (3種類お選びください)

white or whole wheat toast,  
French baguette, rye bread, multi-grain bread  
\*\*gluten free bread available on request

トースト、全粒粉トースト、フレンチバゲット、ライ麦パン、穀物パン  
※グルテン・フリーのパンもご用意しております

spreads スプレッド

salted butter 塩添加のバター  
margarine マーガリン

\*\*unsalted butter available on request  
無塩バターもご用意しております。係にお知らせください。

marmalade jam マーマレードジャム  
honey はちみつ

**6. Cereals ¥900**

シリアル

cornflakes, all-bran, Bircher muesli,  
Jungle Crunch, oat meal porridge

コーンフレーク、オールブラン、ビルヒャーミューズリー、  
ジャングルクランチ、オートミール

milk or low fat milk or soy milk (hot or cold milk)  
牛乳、ローファットミルク または 豆乳(ホット または コールドミルク)

honey はちみつ



Mixed cut fruits カットフルーツ3種盛り合わせ

**7. Yoghurt**

ヨーグルト

**Low fat plain yoghurt** 低脂肪プレーンヨーグルト ¥600

**Unsweetened natural yoghurt** 無糖プレーンヨーグルト ¥600

**Fruit yoghurt** フルーツヨーグルト ¥600

**8. Cut fruits**

カットフルーツ

**Pineapple** パイナップル ¥600

**Grapefruit** グレープフルーツ ¥600

**Kiwi** キウイ ¥600

**9. Mixed cut fruits**

¥1,600

カットフルーツ3種盛り合わせ

pineapple, grapefruit, kiwi  
パイナップル、グレープフルーツ、キウイ

**10. Fresh fruit salad**

¥1,200

フレッシュフルーツサラダ

mixed seasonal fresh fruits  
ミックスフルーツ

**11. Compotes**

¥1,200

コンポート

apricot compote, pear compote  
アプリコットコンポート、洋なしコンポート

**12. Assorted cheese**

¥1,400

チーズ盛り合わせ

camembert cheese, blue cheese, Emmental cheese  
カマンベールチーズ、ブルーチーズ、エメンタールチーズ

**13. Cheese チーズ**

**Camembert cheese** カマンベールチーズ ¥1,400

**Blue cheese** ブルーチーズ ¥1,400

**Emmental cheese** エメンタールチーズ ¥1,400

**14. Assorted cold cuts**

¥1,000

コールドカット盛り合わせ

salami, smoked chicken, cured ham  
サラミ、スモークチキン、ハム

**BREAKFAST A LA CARTE** (6:30am-9:00pm) \*Last order 8:30pm

**朝食アラカルト** (午前6時30分～午後9時) \*ラストオーダー 8:30pm

**15. Two fresh eggs ¥2,100**

卵料理 (卵2個)

scrambled ス克蘭ブル

boiled ゆで卵

sunny-side up or over easy 目玉焼き (片面、両面)

poached ポーチド

omelette オムレツ

fillings

お好みのフィリングをお選びください

smoked salmon, ham, cheese, mushroom, peppers, tomato

スモークサーモン、ハム、チーズ、マッシュルーム、パプリカ、トマト

**sides (choice of four) ¥900**

サイドディッシュ (4種類お選びください)

bacon ベーコン

pork sausage ポークソーセージ

cherry tomatoes チェリートマト

mushrooms マッシュルーム

hash brown potato ハッシュドブラウンポテト

baked beans バイクドビーンズ

**16. Waffles**

¥1,200

ワッフル

maple syrup, berry compote, seasonal fruits

メープルシロップ、ベリーコンポート、季節のフルーツ

**17. Pancake**

¥1,200

パンケーキ

butter, maple syrup, berry compote

バター、メープルシロップ、ベリーコンポート

**18. French toast**

¥1,200

フレンチトースト

French toast, seasonal fruits, butter, maple syrup, honey

フレンチトースト、季節のフルーツ、バター、メープルシロップ、はちみつ

**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 6:30am and 9:00pm

\*All prices include 10% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前6時30分から午後9時までご利用いただけます。

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 6:30am and 9:00pm

\*All prices include 10% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前6時30分から午後9時までご利用いただけます。

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。



**ALL DAY DINING** (11:00am-9:00pm) \*Last order 8:30pm

**オールデイ ダイニング** (午前11時～午後9時) \*ラストオーダー 8:30pm

**APPETIZERS 前菜**

**19. Steamed chicken Japanese pepper sauce** ¥1,600  
よだれ鶏 山椒ソース  
chicken thigh, white green onion, peanuts, Japanese pepper  
鶏もも肉、白ネギ、ピーナッツ、山椒ソース

**20. Smoked salmon** ¥2,500  
スモークサーモン  
smoked salmon, Japanese potato salad, asparagus,  
poached egg, capers, red onion, lemon salt  
スモークサーモン、ポテトサラダ、アスパラガス、  
ポーチドエッグ、ケッパー、レッドオニオン、レモン塩

**21. Tofu and Edamame canapé** V ¥1,100  
豆腐と枝豆のカナッペ  
tofu paste, Edamame beans, three sliced baguette  
豆腐ペースト、枝豆、バゲットスライス3枚

**22. Two kinds of assorted Japanese appetizer** ¥1,400  
和風前菜2種盛り  
boiled octopus plum sauce, steamed chicken salad  
蛸の湯引き 梅肉ソース、蒸し鶏サラダ仕立て

**23. Boiled octopus plum meat sauce** ¥1,000  
蛸の湯引き 梅肉ソース  
boiled octopus plum meat sauce  
蛸の湯引き 梅肉ソース



Smoked salmon スモークサーモン

**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

**All menu items are available between 11:00am and 9:00pm**

\*All prices include 10% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前11時から午後9時までご利用いただけます。

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

**SALADS サラダ**

**24. Caesar salad** ¥1,700  
シーザーサラダ  
romaine lettuce, caesar dressing, parmesan, crispy bacon,  
anchovies, croutons  
ロメインレタス、シーザードレッシング、パルメザン、クリスピーベーコン、  
アンチョビ、クルトン

**25. Garden green salad** V ¥1,500  
ガーデングリーンサラダ  
green leaf, veg French dressing  
グリーンリーフ、ベジフレンチドレッシング

**SOUP スープ**

**26. Pumpkin soup** V ¥800  
パンプキンスープ  
pumpkin puree  
かぼちゃピューレ

**27. Baked onion soup** ¥1,200  
バイクドオニオンスープ  
onion, butter, chicken bouillon, crouton, parmesan  
玉ねぎ、バター、チキンブイヨン、クルトン、パルメザン

**28. Corn soup** ¥800  
コーンスープ  
corn puree, chicken bouillon, fresh cream, milk, crouton  
とうもろこしピューレ、チキンブイヨン、生クリーム、牛乳、クルトン

**ALL DAY DINING** (11:00am-9:00pm) \*Last order 8:30pm

**オールデイ ダイニング** (午前11時～午後9時) \*ラストオーダー 8:30pm

**SANDWICHES サンドウィッチ**

**29. Kobe burger (150g)** ¥3,400  
神戸ビーフバーガー(150g)  
Kobe beef patty, cheddar cheese, red onion,  
dill pickle, tomato, iceberg lettuce, sesame bun, chips  
神戸ビーフパテ、チェダーチーズ、レッドオニオン、  
ディルピクルス、トマト、レタス、セサミバンズ、フライドポテト

**30. Club house sandwich** ¥2,500  
クラブハウスサンド  
smoked chicken, grilled bacon, fried egg, tomato,  
iceberg lettuce, mayonnaise, sourdough bread, French fries  
スモークチキン、グリルベーコン、目玉焼き、トマト、  
レタス、マヨネーズ、サワードウパン、フライドポテト

**LITE BITES 軽食**

**31. Steamed chicken salad** ¥1,600  
蒸し鶏のサラダ仕立て  
steamed chicken, cucumber, tomato, sunny lettuce,  
Bon bon chicken sauce, spicy tomato salsa  
蒸し鶏、きゅうり、トマト、サニーレタス、  
棒棒鶏ソース、スパイストマトサルサ

**32. Karaage** ¥1,400  
から揚げ  
crispy fried chicken, lemon, sea salt  
から揚げ、レモン、海塩



Kobe burger 神戸ビーフバーガー

**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

**All menu items are available between 11:00am and 9:00pm**

\*All prices include 10% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前11時から午後9時までご利用いただけます。

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

**MAINS 主菜**

**33. Bolognese** ¥2,000  
ボロネーゼ  
spaghetti, Bolognese sauce, parmesan  
スパゲッティ、ボロネーゼソース、パルメザン

**34. Spaghetti all'arrabiata with tomato and vegetables** V ¥1,800  
フレッシュトマトと野菜のアラビアータ  
spaghetti pasta, tomato sauce, chilli pepper  
スパゲッティ、トマトソース、タカの爪

**35. Sautéed chicken thigh Awaji onion sauce** ¥1,800  
鶏もも肉のソテー 淡路オニオンソース  
chicken thigh, garlic, Awaji onion sauce, French fries  
鶏もも肉、にんにく、淡路オニオンソース、フライドポテト

**36. Cauliflower and soy milk risotto** V ¥1,600  
カリフラワーと豆乳のリゾット  
cauliflower, mixed mushrooms, soy milk, vegetable broth  
カリフラワー、キノコミックス、豆乳、野菜ブロス

**37. Pork fried with ginger** ¥1,800  
豚肉生姜焼き  
pork loin, onion, tomato, cucumber and cabbage  
豚ロース肉、玉葱、トマト、胡瓜、キャベツ

**38. Hyogo Prefecture Special Oyako Don** ¥3,000  
兵庫県産但馬鶏と「高砂の夕日」卵の親子丼  
yuzu flavored powder and 7 spices, side dish, miso soup,  
seasonal offering, Japanese rice  
柚子風味の朝倉山椒七味、小鉢、味噌汁、香の物、国産米

## ALL DAY DINING (11:00am-9:00pm) \*Last order 8:30pm

### オールデイ ダイニング (午前11時~午後9時) \*ラストオーダー 8:30pm

#### 39. Fish & chips ¥2,100

フィッシュ アンド チップス  
snapper fillet, tartar sauce, French fries  
スナッパーフィレ、タルタルソース、フライドポテト

#### 40. Omelette rice ¥2,100

オムライス  
chicken fried rice, egg pancake, demi-glace sauce  
チキンライス、薄焼き卵、デミグラスソース

#### 41. Beef curry ¥2,000

ビーフカレー  
beef curry, steamed rice, fukujinzuke pickles, pickled leek  
ビーフカレー、ご飯、福神漬け、らっきょう

#### 42. Hamburger steak ¥2,600

ハンバーグステーキ  
ground beef patty (hamburg), demi-glace sauce, steamed vegetables  
ハンバーグ、デミグラスソース、温野菜

#### 43. Beef steak ¥4,400

ビーフステーキ  
Australian beef fillet, red wine sauce,  
mashed potatoes, steamed vegetables  
オーストラリア産牛フィレ肉(120g)、赤ワインソース、  
マッシュポテト、温野菜

#### 44. Rice ball ¥1,200

おにぎり  
2 rice balls (grilled salmon, salted plum),  
miso soup, Japanese-style pickles  
おにぎり2種(鮭・梅)、  
味噌汁、漬物

#### SIDES サイドディッシュ

45. Steamed rice ご飯 ¥500

46. French fries フライドポテト ¥600

47. Sautéed mushrooms ¥900  
マッシュルームのソテー

48. Steamed broccoli 蒸しブロッコリー ¥800

49. Green salad グリーンサラダ ¥700

#### Condiments are available, on request.

コンディメントもご用意しております。係にお知らせください。

AI sauce AIソース  
tomato ketchup トマトケチャップ  
mustard マスタード  
mayonnaise マヨネーズ  
tabasco sauce タバスコソース  
soy sauce 醤油  
maple syrup メイプルシロップ

#### DESSERTS デザート

50. Japanese sweets ¥1,500

和菓子  
Kinton(mashed sweet potato cake), Kanoko(sweet-boiled beans cake),  
Japanese tea  
きんとん、鹿の子、日本茶

51. Chocolate tart ¥1,300

チョコレートタルト  
rich dark chocolate tart, flaky chocolate, seasonal fruits  
濃厚ダークチョコレートタルト、チョコフレーク、季節のフルーツ

52. Cheesecake ¥1,300

チーズケーキ  
baked cheesecake, berry compote, seasonal fruits  
バイクドチーズケーキ、ベリーコンポート、季節のフルーツ

53. Ice cream

アイスクリーム  
Chocolate チョコレート ¥600  
Strawberry イチゴ ¥600  
Vanilla バニラ ¥600

54. Seasonal fruit platter ¥1,800

季節のフルーツ盛り合わせ  
Please contact the staff for the details.  
内容については係にお問い合わせください。

**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 11:00am and 9:00pm

\*All prices include 10% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前11時から午後9時までご利用いただけます。

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

## BEVERAGES

### お飲み物

#### COFFEE コーヒー

55. Coffee コーヒー	¥900
56. Cappuccino カプチーノ	¥1,100
57. Cafe latte カフェラテ	¥1,100
58. Decaffeinated coffee カフェインレスコーヒー	¥1,000
59. Hot chocolate ホットチョコレート	¥1,200

#### TEA 紅茶

60. Green tea 緑茶	¥1,000
61. English breakfast イングリッシュブレックファースト	¥1,000
62. Earl grey アールグレイ	¥1,000
63. Darjeeling ダージリン	¥1,000
64. Chamomile カモミール	¥1,000

#### SODAS ソーダ

65. Coca cola コカ・コーラ	¥600
66. Coca cola zero コカ・コーラ ゼロ	¥600
67. Ginger ale ジンジャーエール	¥600
68. Soda water スパークリングウオーター	¥600
69. Tonic water トニックウオーター	¥600

#### JUICE ジュース

70. Orange オレンジ	¥600
71. Apple アップル	¥600
72. Pineapple パイナップル	¥600
73. Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,500
74. Tomato トマト	¥600

#### DAIRY 乳製品(牛乳類)

75. Milk 牛乳	¥500
76. Low fat milk ローファットミルク (Hot or cold) (ホットもしくは コールド)	¥500

#### YOGHURT ヨーグルト

77. Unsweetened natural yoghurt 無糖プレーンヨーグルト	¥600
78. Low fat plain yoghurt 低脂肪プレーンヨーグルト	¥600
79. Fruit yoghurt フルーツヨーグルト	¥600

#### ICED DRINKS 冷たいお飲み物

80. Coffee コーヒー	¥1,000
81. Green tea 緑茶	¥1,000
82. Choco milk チョコレートミルク	¥1,200

#### BEER ビール

83. Local beer (Can) Asahi or Kirin 国産ビール(缶) アサヒ、キリン	¥720
84. Imported beer (Can) 輸入ビール(缶)	¥780
85. Local beer (Can) Non alcoholic beer 国産ビール(缶) ノンアルコール	¥600

#### SAKE 日本酒

86. Chilled sake (300ml) 冷酒 (300ml)	¥1,550
--	--------

#### Sparkring Wine スパークリングワイン

87. BELLAVISTA (Italy) ベラヴィスタ (イタリア)	glass グラス ¥2,700 bottle フルボトル ¥16,000
---	--

#### WINE ワイン

##### White wine 白ワイン

88. Recommended white wine おすすめの白ワイン	glass グラス ¥1,000
89. Dreamtime Pass Sauvignon Blanc (Australia) ドリームタイム パス ソーヴィニヨン ブラン(オーストラリア)	glass グラス ¥850 bottle フルボトル ¥4,200

90. Skyside Chardonnay (California) スカイサイド シャルドネ(カリフォルニア)	glass グラス ¥1,800 bottle フルボトル ¥9,000
--	---

91. Chablis (France) シャブリ (フランス)	bottle フルボトル ¥9,500
-------------------------------------	---------------------

##### Red wine 赤ワイン

92. Recommended red wine おすすめの赤ワイン	glass グラス ¥1,000
93. Lincoln Estate Cabernet Sauvignon (Australia) リンカーン エステート カベルネ ソーヴィニヨン(オーストラリア)	glass グラス ¥800 bottle フルボトル ¥3,800

94. De Loach Pinot Noir (California) デ・ローチ ピノ ノワール(カリフォルニア)	glass グラス ¥1,500 bottle フルボトル ¥7,500
--	---

95. Cycles Gladiator Cabernet Sauvignon (California) サイクルズ グラディエーター カベルネソーヴィニヨン (カリフォルニア)	bottle フルボトル ¥6,500
--	---------------------

96. Chateau Mont-Perat (France) シャトー・モン・ペラ (フランス)	bottle フルボトル ¥10,000
--	----------------------

<b>GF</b> Gluten free	グルテン・フリー
<b>V</b> Vegetarian	ヴェジタリアン
<b>H</b> Healthy option	ヘルシー・オプション

\*All prices include 10% service charge and tax.

\*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering.

\*The pictures shown are for illustration purpose only.

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。\*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

## WHITE WINE

ジェイコブス・クリーク リザーヴ バロッサ リースリング  
JACOB'S CREEK RESERVE BAROSSA RIESLING

【生産国】 オーストラリア

フレッシュな柑橘系のフレーバーと生き活きとした  
ミネラルの感じられる酸のバランスが心地よい味わい。 Glass ¥1,600  
Bottle ¥9,600

ジョージ・ウィンダム ビン トリプルツェー シャルドネ  
GEORGE WYNDHAM BIN 222 CHARDONNAY

【生産国】 オーストラリア

しっかりとした果実の風味が、樽香とバランスよく  
調和して、複雑で豊かな味わいのワイン。 Glass ¥1,800  
Bottle ¥10,800

ジェイコブス・クリーク ダブル・バレル シャルドネ  
JACOB'S CREEK DOUBLE BARREL CHARDONNAY

【生産国】 オーストラリア

非常に豊かなテクスチャー、複雑味のあるシャルドネ。  
熟した柑橘系果実の濃厚なフレーバーが感じられる。 Glass ¥2,000  
Bottle ¥12,000

ケンウッド・ヴィンヤーズ シックス・リッジズ  
ソノマ・コースト ソーヴィニヨン・ブラン  
KENWOOD VINEYARDS SIX RIDGES SONOMA COAST SAUVIGNON BRANC

【生産国】 アメリカ / カリフォルニア

フレッシュな柑橘系のフレーバーと生き活きとした  
ミネラルの感じられる酸のバランスが心地よい味わい。 Glass ¥2,500  
Bottle ¥15,000

## RED WINE

ジェイコブス・クリーク リザーヴ アデレード・ヒルズ ピノ・ノワール  
JACOB'S CREEK RESERVE ADELAIDE HILLS PINOT NOIR

【生産国】 オーストラリア

生き活きとしており、複雑な果実香に、ほのかな  
オーク由来のシナモンの風味が調和。 Glass ¥1,600  
Bottle ¥9,600

ジョージ・ウィンダム ビン トリプルファイブ シラズ  
GEORGE WYNDHAM BIN 555 SHIRAZ

【生産国】 オーストラリア

濃厚かつまるやかな構成で、タンニンも見事に調和  
しており長い余韻を持つワイン。 Glass ¥1,800  
Bottle ¥10,800

ジェイコブス・クリーク ダブル・バレル カベルネ・ソーヴィニヨン  
JACOB'S CREEK DOUBLE BARREL CABERNET SAUVIGNON

【生産国】 オーストラリア

初めに明瞭なタンニンが口中に広がり、熟したカシス、  
オリーブのタブナードと複雑なセイボリーのニュアンス。 Glass ¥2,000  
Bottle ¥12,000

ケンウッド・ヴィンヤーズ シックス・リッジズ  
ロシアン・リヴァー・ヴァレー ピノ・ノワール  
KENWOOD VINEYARDS SIX RIDGES RUSSIAN RIVER VALLEY PINOT NOIR

【生産国】 アメリカ / カリフォルニア

ソフトなタンニンを感じさせる豊かな口当たり、  
華やかでエレガントなフレーバーが広がる。 Glass ¥2,500  
Bottle ¥15,000

## CHAMPAGNE



マム グラン コルドン  
MUMM GRAND CORDON

【生産国】 フランス

もぎたての果実とカラメルの香りが織りなす鮮烈で  
複雑な風味が広がり、余韻の長いフィニッシュ。 Glass ¥2,700  
Bottle ¥16,200

メゾン マム RSRV キュヴェ ラルー  
MAISON MUMM RSRV CUVÉE LALOU

【生産国】 フランス

口当たりはなめらかで、深い重厚感（コク）があり、  
味わいが徐々に広がり、長いフィニッシュに続く。 Bottle ¥85,000

ペリエ ジュエ グラン ブリュット  
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

【生産国】 フランス

はじけるようなフレッシュな口当たりとともに、  
調和のとれたまろやかな味わいと複雑さが特徴。 Bottle ¥31,000

Price includes tax and 10% service charge.  
表示価格には消費税とサービス料（10%）が含まれております。

## WINE LIST

