



Room Service Menu.

Enjoy a delicious meal
served to your room.

ルームサービスマニュー。

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 menus
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。

BREAKFAST ブレックファスト	P.1
BREAKFAST A LA CARTE 朝食アラカルト	P.2
ALL DAY DINING オールデイ ダイニング	P.4
CHINESE AND JAPANESE MENU 中国料理・日本料理	P.7
OVERNIGHT お夜食	P.8
BEVERAGE お飲み物	P.9

BREAKFAST (6:30am – 9:00pm)

ブレックファスト (午前6時30分 ~ 午後9時)

BREAKFAST SETS 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 kind)
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 breads (choice of two kinds)
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 kind)
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 kind)
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 breads (choice of two kinds)
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)、ボーチド、スクランブル、ゆで卵

omelet (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 kinds)
付け合わせ(4種類お選びください)
crispy bacon, chicken sausage, pork sausage, cherry tomatoes, mushrooms, hash brown potato, baked beans
クリスピーベーコン、チキンソーセージ、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、バインドビーンズ

beverage (choice of one kind)
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

baby leaf salad, cherry tomato, sesame dressing
ベビーリーフサラダ、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 market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are images.

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)

朝食アラカルト (午前6時30分 ~ 午後9時)

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

strawberry jam ストロベリージャム

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

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 fruits salad

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

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 cheeses

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

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)

朝食アラカルト (午前6時30分 ~ 午後9時)

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

omelet 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)

crispy bacon クリスピーベーコン

chicken sausage チキンソーセージ

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. Three eggs omelet ¥2,300

オムレツ (卵3個)

regular or all white

全卵 または 白身のみ

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)

crispy bacon クリスピーベーコン

chicken sausage チキンソーセージ

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

17. Waffles ¥1,200

ワッフル

maple syrup, berry compote, seasonal fruit
メープルシロップ、ベリーコンポート、季節のフルーツ

18. Pancakes ¥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

19. Brown sugar french toast ¥1,200

黒糖フレンチトースト

brown sugar french toast, seasonal fruits
黒糖フレンチトースト、季節のフルーツ

please choose two sauces from below
ソースを2種類お選びください

sweet bean paste, brown sugar syrup, matcha cream,
soybean flour
こしあん、黒蜜、抹茶クリーム、きなこ

20. Japanese breakfast ¥2,000

和朝食

dashi egg roll, grilled red fish in saikyo style, octopus rice
出汁巻き玉子、アカウオ西京焼き、蛸めし (国産米)



Brown sugar french toast 黒糖フレンチトースト

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 market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are images.

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 market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are images.

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)

オールデイ ダイニング (午前11時 ~ 午後9時)

APPETIZERS 前菜

- 21. 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
- 22. 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
- 23. Tofu and edamame canapé** V ¥1,100
豆腐と枝豆のカナッペ
tofu paste, edamame bean, three sliced baguette
豆腐ペースト、枝豆、バゲットスライス3枚
- 24. Two kinds of assorted japanese appetizer** ¥1,400
和風前菜2種盛り
boiled octopus, plum meat sauce, japanese black beans tofu
蛸の湯引き 梅肉ソース、黒豆の冷奴
- 25. 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
- 26. Japanese black beans tofu** ¥500
黒豆の冷奴
black beans tofu, leek, ginger, soy sauce
黒豆豆腐、ねぎ、しょうが、しょうゆ



Smoked salmon スモークサーモン

SALADS サラダ

- 27. 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
- 28. Green salad** V ¥1,500
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
- 29. Green tea soba noodle salad and dashi soup** ¥1,600
茶そばサラダ
green tea soba, smoked salmon, salad, french dressing
茶そば、スモークサーモン、サラダ、フレンチドレッシング、そばつゆ

SOUP スープ

- 30. Miso soup** ¥700
味噌汁
nameko, tofu, green onion
なめこ、豆腐、青ネギ
- 31. Pumpkin soup** V ¥800
パンプキンスープ
pumpkin puree
かぼちゃピューレ
- 32. Baked onion soup** ¥900
ベイクドオニオンスープ
onion, butter, chicken bouillon, crouton parmesan cheese
玉ねぎ、バター、チキンブイヨン、クルトン、パルメザン
- 33. 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)

オールデイ ダイニング (午前11時 ~ 午後9時)

SANDWICHES サンドウィッチ

- 34. Kobe burger (150g patty)** ¥3,400
神戸ビーフバーガー(150gパテ)
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、セサミパンズ、フライドポテト
- 35. Kobe burger (200g patty)** ¥4,200
神戸ビーフバーガー(200gパテ)
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、セサミパンズ、フライドポテト
- 36. Club sandwich** ¥2,500
クラブサンドウィッチ
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

- 37. Steamed chicken and avocado wrapped in tortilla** ¥1,600
蒸し鶏とアボカドのトルティーヤラップ
steamed chicken, tortilla, mustard mayonnaise, avocado, green leaf, sweet chili sauce
蒸し鶏、トルティーヤ、マスタードマヨネーズ、アボカド、グリーンリーフ、スイートチリソース
- 38. Karaage** ¥1,400
から揚げ
crispy fried chicken, lemon, sea salt
から揚げ、レモン、海塩

MAINS 主菜

- 39. Bolognese** ¥2,000
ボロネーゼ
spaghetti pasta, bolognese sauce, parmesan
スパゲッティ、ボロネーゼソース、パルメザン
- 40. Spaghetti all'arrabbiata 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
- 41. Sautéed chicken thigh caper sauce** ¥1,800
鶏もも肉のソテー ケッパーソース
chicken thigh, garlic, caper, french fries
鶏もも肉、にんにく、ケッパー、フライドポテト
- 42. 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
- 43. 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



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 market availability, and may change without prior notice.
*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are images.

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。

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 market availability, and may change without prior notice.
*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are images.

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。

ALL DAY DINING (11:00am – 9:00pm)

オールデイ ダイニング (午前11時 ~ 午後9時)

44. Fish & chips ¥2,100

フィッシュ アンド チップス
snapper fillet, tartar sauce, malt vinegar, french fries
スナッパーフィレ、タルタルソース、モルトビネガー、フライドポテト

45. Omelet rice ¥2,100

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

46. Beef curry ¥2,600

ビーフカレー
beef curry, fukujinzuke pickles, steamed rice
ビーフカレー、福神漬け、ご飯

47. Hamburg steak ¥2,600

ハンバーグステーキ
hamburg, demi-glace sauce, shredded cabbage salad, steamed rice
ハンバーグ、デミグラスソース、キャベツ、ご飯

48. Beef steak ¥4,400

ビーフステーキ
australian beef filet, red wine sauce,
mashed potato, warmed 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

49. Ramen ¥1,800

ラーメン
ramen noodles, pork broth, braised pork, cabbage,
carrot, welsh onion, bonito flakes, nori seaweed
ラーメン、ポークブロス、煮豚、キャベツ、
人参、白ネギ、鰹節、海苔

SIDES サイドディッシュ

50. Steamed rice ご飯 ¥500

51. French fries フライドポテト ¥600

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

53. Steamed broccoli 蒸しブロッコリー ¥800

54. Green salad グリーンサラダ ¥700

Condiments are available, please request when ordering.

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 sauces 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

55. Shiratama zenzai ¥900

白玉ぜんざい
warm red bean soup, mochi
ぜんざい、白玉

56. Chocolate tart ¥1,300

チョコレートタルト
rich dark chocolate tart, flaky chocolate, seasonal fruit
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

57. Cheesecake ¥1,300

チーズケーキ
baked cheesecake, berry compote
バイクドチーズケーキ、ベリーコンポート

58. 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

59. 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 market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are images.

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。

JAPANESE MENU (11:00am - 2:30pm / 5:00pm - 7:00pm)

日本料理 (午前11時~午後2時30分/午後5時~午後7時)

JAPANESE RESTAURANT KOBE NADAMAN

日本料理 神戸なだ万

64. Bento box

松花堂弁当

¥4,400

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 2:30pm as well as between 5:00pm and 7:00pm.

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

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are images.

*上記のメニューについては午前11時から午後2時30分、午後5時から午後7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

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

TEA 紅茶

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

SODAS ソーダ

86. Coca cola コカ・コーラ	¥600
87. Coca cola zero コカ・コーラ ゼロ	¥600
88. Ginger ale ジンジャーエール	¥600
89. Soda water スパークリングウォーター	¥600
90. Tonic water トニックウォーター	¥600

JUICE ジュース

91. Orange オレンジ	¥600
92. Apple アップル	¥600
93. Pineapple パイナップル	¥600
94. Guava グアバ	¥600
95. Cranberry クランベリー	¥600
96. Tomato トマト	¥600

DAIRY 乳製品(牛乳類)

97. Milk 牛乳	¥500
98. 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

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

ICED DRINKS 冷たいお飲み物

102. Coffee コーヒー	¥1,000
103. Green tea 緑茶	¥1,000
104. Choco milk チョコレートミルク	¥1,200
105. Soy milk 豆乳	¥500

BEER ビール

106. Domestic beer (Can) Asahi, kirin or suntory 国産ビール(缶) アサヒ、キリン または サントリー	¥720
107. Imported beer (Can) 輸入ビール(缶)	¥780
108. Domestic beer (Can) Non alcoholic beer 国産ビール(缶) ノンアルコール	¥600

SAKE 日本酒

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

CHAMPAGNE シャンパン

110. Moet & Chandon Brut Imperial (France) モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル(フランス)	glass グラス ¥2,700
	full bottle フルボトル ¥16,000

111. G.H.Mumh Cordon Rouge Brut (France) G.H.マム コルドン ルージュ ブリュット(フランス)	full bottle フルボトル ¥13,000
--	---------------------------

WINE ワイン

White wine 白ワイン

112. Recommended white wine おすすめの白ワイン	glass グラス ¥1,000
--	------------------

113. 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
	full bottle フルボトル ¥4,200

114. Newton Chardonnay (California) ニュートン シャルドネ(カリフォルニア)	glass グラス ¥1,800
	full bottle フルボトル ¥9,000

115. Piesporter (Germany) ピースポーター (ドイツ)	full bottle フルボトル ¥3,500
--	--------------------------

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

Red wine 赤ワイン

117. Recommended red wine おすすめの赤ワイン	glass グラス ¥1,000
--	------------------

118. 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
	full bottle フルボトル ¥3,800

119. 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
	full bottle フルボトル ¥7,500

120. 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)	full bottle フルボトル ¥6,500
--	--------------------------

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

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

*All prices include 10% service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *The pictures shown are images.

*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。