



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 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。

BREAKFAST

ブレックファスト

P.1

BREAKFAST A LA CARTE

朝食アラカルト

P.2-P.3

ALL DAY DINING

オールデイ ダイニング

P.4-P.6

MID NIGHT MEAL

お夜食

P.7

BEVERAGE

お飲み物

P. 8-10

BREAKFAST (6:30am-11:00pm) *Last order 10:30pm

ブレックファスト (午前6時30分~午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

BREAKFAST SET ブレックファストセット

1. Continental ¥3,000

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 ¥4,500

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 (choice of one)

卵料理(卵2個、1種類お選びください)

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、バイクドビーンズ

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 ¥3,500

和朝食セット

grilled mackerel

鯖の塩焼き

pork sukiyaki stew with napa cabbage and onion

豚肉のすき煮と白菜・玉葱

japanese omelette, simmered deep-fried vegetable tofu

出汁巻き玉子、がんもといんげん

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, fermented soybeans, seaweed

ご飯、お漬物、味噌汁、納豆、のり

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 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% 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11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

*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方は、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-11:00pm) *Last order 10:30pm

朝食アラカルト (午前6時30分～午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

4. Bakers basket ¥2,000

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) ¥1,500

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 ¥950

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

7. Yoghurt

ヨーグルト

Low fat plain yoghurt 低脂肪プレーンヨーグルト ¥650

Unsweetened natural yoghurt 無糖プレーンヨーグルト ¥650

Fruit yoghurt フルーツヨーグルト ¥650

8. Cut fruits

カットフルーツ

Pineapple パイナップル ¥650

Grapefruit グレープフルーツ ¥650

Kiwi キウイ ¥650

9. Mixed cut fruits ¥2,500

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 ¥2,000

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 ¥1,600

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 ¥2,000

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 ¥1,500

Blue cheese ブルーチーズ ¥1,500

Emmental cheese エメンタールチーズ ¥1,500

14. Assorted cold cuts ¥1,500

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

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 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% 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11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

*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方は、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-11:00pm) *Last order 10:30pm

朝食アラカルト (午前6時30分～午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

15. Two fresh eggs ¥2,300

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) ¥950

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 ベイクドビーンズ

16. Waffles ¥1,500

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 ¥1,500

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 ¥1,800

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 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% 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11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

*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方は、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-11:00pm) *Last order 10:30pm

オールデイ ダイニング (午前11時~午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

APPETIZERS 前菜

- 19. Steamed chicken Japanese pepper sauce** ¥2,000
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** ¥3,500
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** ¥1,500
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. Four kinds of assorted Japanese appetizer** ¥1,800
和風前菜4種盛り
lightly seared beef, chilled tofu with kimchi, duck meat,
horse mackerel marinated in sweet and spicy vinegar
牛たたき、キムチ冷奴、鴨肉、アジの南蛮漬
- 23. Seared bonito** ¥1,500
カツオのたたき



Smoked salmon スモークサーモン

SALADS サラダ

- 24. Caesar salad** ¥1,900
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** ¥1,700
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** ¥1,500
パンプキンスープ
pumpkin puree
かぼちゃピューレ
- 27. Awaji onion soup** ¥1,500
淡路玉ねぎのオニオンスープバケット添え
awaji onion, butter, chicken bouillon, crouton,
parmesan, baguette
淡路玉ねぎ、バター、チキンブイヨン、クルトン、
パルメザン、バケット
- 28. Corn soup** ¥900
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
- 29. Minestrone soup** ¥1,500
ミネストローネ
tomato, onion, cabbage, carrot, green soybean
トマト、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、大豆

ALL DAY DINING (11:00am-11:00pm) *Last order 10:30pm

オールデイ ダイニング (午前11時~午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

SANDWICHES サンドウィッチ

- 30. Kobe burger (150g)** ¥3,800
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
- 31. Club house sandwich** ¥2,700
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

- 32. Steamed chicken salad** ¥2,000
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
- 33. Karaage** ¥1,600
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

MAINS 主菜

- 34. Bolognese** ¥2,200
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
- 35. Spaghetti all'arrabbiata with tomato and vegetables V** ¥2,000
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
- 36. Sautéed chicken thigh Awaji onion sauce** ¥2,000
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
- 37. Pork fried with ginger** ¥2,000
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** ¥3,200
兵庫県産但馬鶏と「高砂の夕日」卵の親子丼
yuzu flavord powerd 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

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 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% 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11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

*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方は、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 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% 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11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

*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方は、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-11:00pm) *Last order 10:30pm

オールデイ ダイニング (午前11時~午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

- 39. Fish & chips** ¥2,250
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** ¥2,300
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** ¥2,200
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** ¥2,800
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** ¥4,800
ビーフステーキ
Australian beef fillet (120g), 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** ¥1,300
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. Three bean vegetable curry V** ¥2,200
3種豆のベジタブルカレー
- 46. Beef bowl , miso soup, japanese pickles** ¥2,000
牛丼、味噌汁、漬物
- 47. Steamed rice** 白飯 ¥600
- 48. French fries** フライドポテト ¥650
- 49. Sautéed mushrooms** ¥950
マッシュルームのソテー
- 50. Steamed broccoli** 蒸しブロッコリー ¥900
- 51. Green salad** グリーンサラダ ¥800
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 / tomato ketchup / mustard / mayonnaise /
tabasco sauce / soy sauce / soy sauce
AIソース / トマトケチャップ / マスタード / マヨネーズ /
タバスコソース / 醤油 / メイプルシロップ

DESSERTS デザート

- 52. Japanese sweets** ¥1,600
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
- 53. Chocolate tart** ¥1,400
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
- 54. Cheesecake** ¥1,400
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
- 55. Ice cream**
アイスクリーム
Chocolate チョコレート ¥650
Strawberry イチゴ ¥650
Vanilla バニラ ¥650
- 56. Seasonal fruit platter** ¥2,500
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。

MID NIGHT MEAL (11:00pm-6:30am) *Last order 6:00am

お夜食 (午後11時~午前6時30分) *ラストオーダー 午前6時

- 57. Minestrone soup V** ¥1,500
ミネストローネスープ
- 58. Three bean vegetable curry V** ¥2,200
3種豆のベジタブルカレー
- 59. Beef curry** ¥2,200
ビーフカレー
- 60. Udon noodles with deep-fried tofu** ¥2,000
きつねうどん
- 61. Pork and soy sauce Ramen noodle soup** ¥2,200
豚骨しょう油ラーメン
- 62. Steamed rice** ¥600
白ご飯

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 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% 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11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

*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方は、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 11:00pm and 6:30pm (Last order 6:00am)

*All prices include 15% 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後11時から午前6時30分までご利用いただけます。(ラストオーダー午前6時)

*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方は、事前にお申し出ください。 *写真はイメージです。

BEVERAGES (6:30am-11:00pm) *Last order 10:30pm

お飲み物 (午前6時30分～午後11時) *ラストオーダー 午後10時30分

COFFEE コーヒー

63. Coffee コーヒー	¥950
64. Cappuccino カプチーノ	¥1,150
65. Cafe latte カフェラテ	¥1,150
66. Decaffeinated coffee カフェインレスコーヒー	¥1,050
67. Hot chocolate ホットチョコレート	¥1,250

TEA 紅茶

68. Green tea 緑茶	¥1,050
69. English breakfast イングリッシュブレックファースト	¥1,050
70. Earl grey アールグレイ	¥1,050
71. Darjeeling ダージリン	¥1,050
72. Chamomile カモミール	¥1,050

SODAS ソーダ

73. Coca cola コカ・コーラ	¥650
74. Coca cola zero コカ・コーラ ゼロ	¥650
75. Ginger ale ジンジャーエール	¥650
76. Soda water スパークリングウオーター	¥650
77. Tonic water トニックウオーター	¥650

JUICE ジュース

78. Orange オレンジ	¥650
79. Apple アップル	¥650
80. Pineapple パイナップル	¥650
81. Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,550
82. Tomato トマト	¥650

DAIRY 乳製品(牛乳類)

83. Milk 牛乳	¥550
84. 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)	¥550

YOGHURT ヨーグルト

85. Unsweetened natural yoghurt 無糖プレーンヨーグルト	¥600
86. Low fat plain yoghurt 低脂肪プレーンヨーグルト	¥650
87. Fruit yoghurt フルーツヨーグルト	¥650

ICED DRINKS 冷たいお飲み物

88. Coffee コーヒー	¥1,050
89. Green tea 緑茶	¥1,050
90. Choco milk チョコレートミルク	¥1,050

BEER ビール

91. Local beer (Can) Asahi or Kirin 国産ビール(缶) アサヒ、キリン	¥950
92. Imported beer (Can) 輸入ビール(缶)	¥1,100
93. Local beer (Can) Non alcoholic beer 国産ビール(缶) ノンアルコール	¥700

SAKE 日本酒

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

Sparkring Wine スパークリングワイン

95. BELLAVISTA (Italy) ベラヴィスタ (イタリア)	glass グラス	¥2,800
	bottle フルボトル	¥16,800

WINE ワイン

White wine 白ワイン

96. Michel Lynch Blanc (France) ミッシェル・リンチ ブラン (フランス)	glass グラス	¥1,400
	bottle フルボトル	¥8,000
97. Offida Pecorino (Italy) オッフィーダペコリノ (イタリア)	glass グラス	¥1,700
	bottle フルボトル	¥10,000
98. Bramito (Italy) ブラミート (イタリア)	bottle フルボトル	¥12,000

Red wine 赤ワイン

99. Michel Lynch Rouge (France) ミッシェル・リンチ ルージュ (フランス)	glass グラス	¥1,400
	bottle フルボトル	¥8,000
100. Lucale Primitivo Puglia Appassimento (Italy) ルカレプリミティーヴォプーリアアパッシメント(イタリア)	glass グラス	¥1,600
	bottle フルボトル	¥9,500
101. Bourgogne Pinot Noir (France) ブルゴーニュ ピノノワール (フランス)	bottle フルボトル	¥12,000

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 11:00pm (Last order 10:30pm)

*All prices include 15% 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11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

*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方は、事前にお申し出ください。 *写真はイメージです。

WINE LIST



CHAMPAGNE

ボムリーは、世界中に向けて全口のシャンパーニュを製造し、現在のシャンパーニュ・スタイルを確立した歴史的なメゾンとして知られています。

1876年にシャンパーニュ地方フランスで設立されて以来、「誰れも試みずにはいられない」と賞賛を馳せた「トップ」に選ばれ、王立宮廷の公妃グレース・ケリーにも愛され、大正から令和にかけて4つの歴代が継がれる中、天皇即位の御慶の儀などで多くの人がお楽しみを続けています。

瓶が「ボムリー」の歴史を伝える「ボムリー・ブリュット・ロワイヤル」を、Nとクラウンスラザボルトの併せて、香りのニューとともにお楽しみください。

Pommery Brut Royal NV

ボムリー ブリュット・ロワイヤル
生産地：フランス、シャンパーニュ地方
マダム・ボムリーの意思を伝える歴史的なデザイン
高級なクラウンスラザボルトとクラウンスラザボルトの併せて
Glass 42,000
Bottle 420,000

Pommery Brut Rosé NV

ボムリー ブリュット・ロゼ
生産地：フランス、シャンパーニュ地方
マダム・ボムリーの意思を伝える歴史的なデザイン
高級なクラウンスラザボルトとクラウンスラザボルトの併せて
Glass 42,000
Bottle 420,000

Pommery Cuvée 150 ANS NV

ボムリー キュヴェー 150 ANS
生産地：フランス、シャンパーニュ地方
マダム・ボムリーの意思を伝える歴史的なデザイン
高級なクラウンスラザボルトとクラウンスラザボルトの併せて
Glass 42,000
Bottle 420,000

ROSE WINE

Santa Cristina Giardino Rose

サンタクリスティナ ジョルジアーノ ロゼ
生産地：イタリア 生産者：サンタクリスティナ
高級なクラウンスラザボルトとクラウンスラザボルトの併せて
Glass 41,000
Bottle 410,000

This includes tax and 10% service charge
本行価格には消費税とサービス料10%が含まれています

WHITE WINE

Riesling Feuerspiel Terrassen

リースリング フェーダーシュピール・テラス
生産地：ドイツ 生産者：Riesling Feuerspiel
高級なクラウンスラザボルトとクラウンスラザボルトの併せて
Glass 41,000
Bottle 410,000

Santa Cristina Vermentino

サンタクリスティナ ヴェルメンティーノ
生産地：イタリア 生産者：サンタクリスティナ
高級なクラウンスラザボルトとクラウンスラザボルトの併せて
Glass 41,000
Bottle 410,000

Bourgogne Chardonnay Les Mureilles

ブルゴーニュ シャルドネ レ・ミュレイユ
生産地：フランス 生産者：Les Mureilles
高級なクラウンスラザボルトとクラウンスラザボルトの併せて
Glass 42,000
Bottle 420,000

RED WINE

Barrel Select Cabernet Sauvignon

バレル セレクト カベルネソーヴィニヨン
生産地：フランス 生産者：Barrel Select
高級なクラウンスラザボルトとクラウンスラザボルトの併せて
Glass 41,500
Bottle 415,000

Cotes du Rhone Rouge

コート・デュ・ロワール ルージュ
生産地：フランス 生産者：Cotes du Rhone Rouge
高級なクラウンスラザボルトとクラウンスラザボルトの併せて
Glass 41,000
Bottle 410,000

Peppoli Chianti Classico

ペポリ キャンティ クラシコ
生産地：イタリア 生産者：Peppoli
高級なクラウンスラザボルトとクラウンスラザボルトの併せて
Glass 41,000
Bottle 410,000

Diamond Collection Pinot Noir

ダイヤモンド コレクション ピノ・ノワール
生産地：フランス 生産者：Diamond Collection
高級なクラウンスラザボルトとクラウンスラザボルトの併せて
Glass 42,000
Bottle 420,000