

ROOM SERVICE MENU

Stay cozy. We'll bring the
restaurant to you.

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。

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

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

¥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

- 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。

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

¥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

¥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

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、スパイシートマトサルサ
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

- 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。

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

¥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「兵庫県産七福卵」の親子丼

yuzu flavor d 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-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

ALL DAY DINING	
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	¥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	¥600
ご飯	
48. French fries	¥650
フライドポテト	
49. Sautéed mushrooms	¥950
マッシュルームのソテー	
50. Steamed broccoli	¥900
蒸しブロッコリー	
51. Green salad	¥800
グリーンサラダ	
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	¥650
チョコレート	
Strawberry	¥650
イチゴ	
Vanilla	¥650
バニラ	
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。	

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。

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	¥1,500
ミネストローネスープ	
58. Three bean vegetable curry	¥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	
SIDES サイドディッシュ	

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

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	スパークリングウォーター	¥650
77. Tonic water	トニックウォーター	¥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、麒麟	¥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
------------------	-----------------------	--------

Champagne シャンパン

95. LOUIS ROEDERER	(France) ルイ・ロデレール (フランス)	glass グラス ¥3,000 bottle フルボトル ¥24,000
--------------------	-----------------------------	--

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) ルカー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。




MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

COLLECTION



ENOTECA
For All Wine Lovers


**ANA
CROWNE PLAZA**
AN IHG® HOTEL
KOBÉ

Champagne

コレクション 245
ルイ・ロデレール
COLLECTION 244/LOUIS ROEDERER

生産国：フランス
世界No.1のシャンパーニュ・メゾンを代表する1本。
柑橘の風味とフレッシュなミネラル感が魅力。

Bottle ¥24,000
Glass ¥3,000

ブリュット・ヴィンテージ・ロゼ2016
ルイ・ロデレール
BRUT VINTAGE ROSE 2016/LOUIS ROEDERER

生産国：フランス
鮮やかかつ繊細。卓越した凝縮感と瑞々しさが感じられる1本。
ロマンティックなひと時を彩るロゼシャンパーニュ。

Bottle ¥45,000

クリスタル 2014
ルイ・ロデレール
CRISTAL /LOUIS ROEDERER

生産国：フランス
世界最古のプレステージ・キュヴェ。
完璧な美しさを備えた傑作。
濃厚さと緻密さを伴うどこまでも無垢な味わい。

Bottle ¥130,000

White wine

ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・
オーガニック・バイ・ナタン
MOUTON CADET SAUVIGNON BLANC ORGANIC BY NATHAN

生産国：フランス
上品な花と果実の香りの、
スッキリとしたオーガニックワイン。

Bottle ¥9,000
Glass ¥1,500

サンタ・クリスティーナ・
ピノ・グリージョ
SANTA CRISTINA PINOT GRIGIO

生産国：イタリア
華やかな香りとフレッシュな
味わいのピノ・グリージョ。

Bottle ¥10,000
Glass ¥1,800

クランプ・リースリング
KLUMPP RIESLING

生産国：ドイツ
透明感あふれる果実味が楽しめる、
クラシカルなリースリング。

Bottle ¥13,000
Glass ¥2,200

セントラル・コースト・シャルドネ
カレラ
CENTRAL COAST CHARDONNAY /CALERA

生産国：アメリカ
鮮やかな柑橘系果実の風味と美しい
ミネラル感を兼備した1本。

Bottle ¥18,000
Glass ¥2,800



MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

シャンパーニュという名の芸術品

200年以上家族経営で引き継がれてきた伝統を守りつつ、
独自のスタイルを貫き、常に最高のものを追求し続けている
ルイ・ロデレール。

この理念から造られるシャンパーニュはまさに
THE ARTISTRY OF CHAMPAGNE

Red wine

フィキモリ
FICHIMORI

生産国：イタリア
暑い南イタリアの伝統から生まれた、
冷やしても美味しい赤ワイン。

Bottle ¥9,000
Glass ¥1,500

ストーンホース・シラズ
STONEHORSE SHIRAZ

生産国：オーストラリア
豊潤な果実味と柔らかいタンニンが魅力。
長くエレガントな余韻が楽しめる。

Bottle ¥12,000
Glass ¥2,000

クラレンドル・ルージュ
CLARENDELLE ROUGE

生産国：フランス
上品な果実味に熟成を経て生み出された
滑らかな口当たりが魅力。

Bottle ¥13,000
Glass ¥2,400

セントラル・コースト・ピノ・ノワール
カレラ
CENTRAL COAST PINOT NOIR / CALERA

生産国：アメリカ
いきいきとした柔らかな味わい。エネルギー感あふれる
果実の風味としなやかな酸味が特徴。

Bottle ¥20,000
Glass ¥3,000