



ルームサービスニュー
Room Service Menu

前菜

Appetizers



枝豆

Edamame

¥ 800

カツオのたたき

カツオ、プチトマト、かみわね、みょうが、大葉、しょうが、ねぎ、ポン酢

Seared Bonito

Bonito, Cherry Tomatoes, Radish Sprout, Japanese Ginger, Shiso, Ginger Spring Onions, Ponzu

¥ 1,200

シュリンプカクテル

えび、卵、レタス、とびこ、レモン、カクテルソース

Shrimp Cocktail

Prawn, Egg, Lettuce, Tobiko, Lemon, Cocktail Sauce

¥ 2,000

スモークサーモン

玉ねぎ、ケッパー、レモン、ホースラディッシュ、メルバトースト、バター

Smoked Salmon

Onions, Capers, Lemon Wedge, Horseradish, Melba Toast, Butter

¥ 2,500

サラダ

Salads



季節のガーデングリーンサラダ

¥ 1,400

サニーレタス、トレビス、水菜、きゅうり、プチトマト、ブロッコリー
(ドレッシングはお好みでお選びください)
ごま・玉ねぎ・サウザンドアイランド・フレンチ

Seasonal Garden Green Salad with Your Choice of Dressing

Lettuce, Travis, Mizuna, Cucumber, Cherry Tomatoes, Broccoli

(Please choose a dressing of your choice.)

Dressing: Sesame, Soy Onion, Thousand Island, French



トマトサラダ

¥ 1,400

トマト、かぼちゃの種、ひまわりの種、バルサミコドレッシング、
玉ねぎのフレーク、クルトン、かいわれ

Tomato Salad

Tomato, Pumpkin Seeds, Sunflower Seeds, Balsamic Dressing,
Onion Flakes, Croutons, Radish Sprout



豆腐サラダ

¥ 1,400

豆腐、トマト、枝豆、かいわれ
(ドレッシングはお好みでお選びください)
ごま・玉ねぎ

Japanese Tofu Salad

Tofu, Tomato, Edamame, Radish Sprout, Seasonal Green Salad

(Please choose a dressing of your choice.)

Dressing: Sesame, Soy Onion



ベジタリアン
Vegetarian



豚肉を含む
Contains Pork

※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

*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.

スープ

Soup

コーンスープ

フレッシュクリーム、クルトン、パセリ

¥900

Corn Soup

Fresh Cream, Croutons, Parsley

パンプキンスープ

クルトン、パセリ

¥900

Pumpkin Soup

Croutons, Parsley

オニオンスープ

クルトン、パルメザンチーズ、ガーリックブレッド、パセリ

¥1,200

Onion Soup

Croutons, Parmesan Cheese, Garlic Bread, Parsley

サンドウィッチ

Sandwiches

- | | | |
|--|--|---------|
|  | ミックスサンド
ハム、チーズ、きゅうり、トマト、卵、ポテトチップス
Mixed Sandwich
Ham, Cheese, Cucumber, Tomato, Egg, Potato Chips | ¥ 2,000 |
| | ローストビーフサンド
ローストビーフ、トマト、コールスロー、ピクルス、チェダーチーズ、レタス、オニオンフレーク、フライドポテト
Roast Beef Sandwich
Roast Beef Slices, Tomato, Coleslaw, Pickles, Cheddar Cheese, Lettuce, Onion Flakes, French Fries | ¥ 2,700 |
| | チーズバーガー
100%ビーフパテ、トマト、チェダーチーズ、オニオンジャム、フライドポテト
Cheese Burger
100% Beef Patty, Tomato, Cheddar Cheese, Onion Jam, French Fries | ¥ 1,900 |
| | ダブルチーズバーガー
100%ビーフパテ、トマト、チェダーチーズ、オニオンジャム、フライドポテト
Double Cheese Burger
100% Beef Patty, Tomato, Cheddar Cheese, Onion Jam, French Fries | ¥ 2,500 |
|  | クラブハウスサンド
鶏胸肉、ベーコン、目玉焼き、トマト、サニーレタス、チェダーチーズ、フライドポテト
Clubhouse Sandwich
Chicken Breast, Bacon, Fried Egg, Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese, French Fries | ¥ 2,600 |
|  | 豆腐バーガー
豆腐、サニーレタス、キノコソテー、玉ねぎ、照り焼きソース、フライドポテト
Tofu Burger
Tofu, Lettuce, Sautéed mushrooms, Onion, Teriyaki Sauce, French Fries | ¥ 1,800 |



ベジタリアン
Vegetarian



豚肉を含む
Contains Pork

※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

*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.

主菜

Mains

オーストラリア産サーロインビーフステーキ 180 g ¥ 3,500

赤ワインソース、季節の焼き野菜、マッシュポテト

Australian Sirloin Beef Steak 180g

Red Wine Sauce, Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes,

ハンバーグステーキ ¥ 2,800

100%ビーフ、デミグラスソース、温野菜、ポテト、ご飯

Hamburg Steak

100% Beef, Demi-Glace Sauce, Steamed Vegetables, Potatoes, Rice

スパゲッティボロネーゼ ¥ 2,200

100%ビーフ、ボロネーゼソース、パルメザンチーズ、トマト

Spaghetti Bolognese

100% Beef, Bolognese Sauce, Parmesan Cheese, Tomato

 スパゲッティカルボナーラ ¥ 2,200

ベーコン、ハム、パルメザンチーズ、卵黄、クリーム

Spaghetti Carbonara

Bacon, Ham, Parmesan Cheese, Egg Yolk, Cream

 和風スパゲッティ ¥ 2,200

きのこ、海苔、ごま、醤油

Japanese-style Spaghetti with Mushroom

Mushroom, Nori Seaweed, Sesame, Soy Sauce

北野チャーハン

エビ、ラー油、目玉焼き、鶏のから揚げ、和惣菜、えびせん

¥ 2,600

Kitano Fried Rice

Shrimp, Chili oil, Fried Egg, Japanese Fried Chicken,
Japanese side dishes, Shrimp crackers

ビーフカレーライス

ビーフカレー、ミニトマト、ヒマワリの種、漬物、ご飯

¥ 2,300

Beef curry rice

Beef Curry, Cherry Tomatoes, Sunflower Seeds, Pickles, Steamed Rice

ビーフシチュー

ビーフシチュー、パン、ミニサラダ

¥ 2,600

Beef Stew

Beef Stew, Bread, Mini Salad

オムライス

デミグラスソース、チキンライス、卵

¥ 2,300

Omelet Rice

Demi-Glace Sauce, Ketchup-seasoned Chicken Rice, Egg,

フィッシュ&チップス

白身魚のフライ、フライドポテト、タルタルソース

¥ 2,800

Fish & Chips

Snapper Fillet, French Fries, Tartare Sauce



ベジタリアン
Vegetarian



豚肉を含む
Contains Pork

※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

*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.

日本の主菜

Japanese Mains

天丼

海老、大葉、穴子、茄子、かぼちゃ、れんこん、ご飯

Tempura Rice Bowl

Prawn, Shiso, Conger Eel, Eggplant, Pumpkin, Lotus Root, Rice

¥ 2,400



野菜天丼

大葉、玉ねぎ、パプリカ、ししとう、しめじ、茄子、かぼちゃ、れんこん、ご飯

Vegetable Tempura Rice Bowl

Shiso, Onion, Paprika, Shishito Peppers, Shimeji Mushrooms, Eggplant, Pumpkin, Lotus Root, Rice

¥ 2,400

天ぷらそば・うどん (温 or 冷)

そばまたはうどん、海老、大葉、穴子、茄子、かぼちゃ、れんこん

Tempura Soba/Udon (Hot or Cold)

Choice of Soba or Udon, Prawn, Shiso, Conger Eel, Eggplant, Pumpkin, Lotus Root

¥ 2,300



野菜天ぷらそば・うどん (温 or 冷)

そばまたはうどん、大葉、玉ねぎ、パプリカ、ししとう、しめじ、茄子、かぼちゃ、れんこん

Vegetable Tempura Soba/Udon (Hot or Cold)

Choice of Soba or Udon, Shiso, Onion, Paprika, Shishito Peppers, Shimeji Mushrooms, Eggplant, Pumpkin, Lotus Root

¥ 2,300



ベジタリアン
Vegetarian



豚肉を含む
Contains Pork

※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

*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.

牛丼

牛肉、玉ねぎ、味噌汁、漬物、ご飯

Beef Rice Bowl

Beef, Onions, Miso Soup, Pickles, Rice

¥ 2,300

鶏の唐揚げ

唐揚げ、千切りキャベツ、味噌汁、漬物、ご飯

Japanese Fried Chicken

Fried Chicken, Shredded Cabbage, Miso Soup, Pickles, Rice

¥ 2,300



3種豆のベジタブルカレー

Three Bean Vegetable Curry

¥ 2,200

きつねうどん

Udon Noodles with Deep-fried Tofu

¥ 2,000



豚骨しょう油ラーメン

Pork and Soy Sauce Ramen Noodle Soup

¥ 2,200



ベジタリアン
Vegetarian



豚肉を含む
Contains Pork

※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

*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.

サイドディッシュ

Sides

ご飯 ¥ 400
Steamed Rice

フライドポテト ¥ 600
French Fries

 **ミニサラダ** ¥ 600

サニーレタス、トレビス、トマト、きゅうり
(ドレッシングはお好みでお選びください)
ごま・玉ねぎ・サウザンドアイランド・フレンチ

Mini Salad
Lettuce, Travis, Tomatoes, Cucumbers
Dressing: Sesame, Soy Onion, Thousand Island, French

 **ガーリックブレッド** ¥ 800

バター、パセリ
Garlic Bread
Butter, Parsley

デザート

Dessert

奥野の卵プリン ¥ 800
Okuno Egg Pudding

チョコレートタルト ¥ 900
Chocolate Tart

チーズケーキ ¥ 900
Cheese cake

季節のフルーツプレート ¥ 1,500
Seasonal Fruit Platter

アイスクリーム (1スcoop) ¥ 650
チョコレート、バニラ、ストロベリー
Ice Cream (1 Scoop)
Chocolate, Vanilla, Strawberry

乳製品 (牛乳類)

Dairy

ミルク(ホット or アイス)

Milk (Hot or Iced)

All ¥ 550

ローファットミルク(ホット or アイス)

Low-fat Milk (Hot or Iced)

チョコレートミルク(ホット or アイス)

Chocolate Milk (Hot or Iced)

ヨーグルト

Yoghurt

無糖プレーンヨーグルト

Unsweetened Natural Yoghurt

¥ 600

低脂肪プレーンヨーグルト

Low-fat Plain Yoghurt

¥ 650

フルーツヨーグルト

Fruit Yoghurt

¥ 650

※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

*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.

シャンパン

Champagne

ルイ・ロデレール (フランス)
Louis Roederer (France)

Glass グラス 90ml ¥3,000
Bottle ボトル ¥24,000

白ワイン

White Wine

ムートン・カデ ソーヴィニヨン・ブラン (フランス)
MOUTON CADET Sauvignon Blanc (France)

Glass グラス ¥1,000
Bottle ボトル ¥6,000

アルデッシュ・シャルドネ (フランス)
ARDECHE Chardonnay (France)

Glass グラス ¥1,300
Bottle ボトル ¥7,000

クランプ リースリング (ドイツ)
KLUMPP Riesling (Germany)

Glass グラス ¥1,800
Bottle ボトル ¥10,000

赤ワイン

Red Wine

ベリンジャー カベルネ・ソーヴィニヨン (アメリカ)
BERINGER Cabernet Sauvignon (America)

Glass グラス ¥1,000
Bottle ボトル ¥5,500

ペイ・ドック ピノ・ノワール (フランス)
PAY D'OC Pinot Noir (France)

Glass グラス ¥1,000
Bottle ボトル ¥5,500

ルカーレ プリミティーボ
ブーリア アパッシメント (イタリア)
Lucale Primitivo Puglia Apassimento (Italy)

Glass グラス ¥1,500
Bottle ボトル ¥8,500

ビール

Beer

生ビール Draft Beer	¥ 1,500
六甲ビール Rokko Beer	¥ 1,800
チャンビール Chang Beer	¥ 1,100
アサヒ スーパードライ(小瓶) Asahi Super Dry (Small Bottle)	¥ 1,200
アサヒ ドライゼロ(小瓶) Asahi Dry Zero 0.00% (Small Bottle)	¥ 1,100

日本酒

Japanese Sake

黒松 白鹿 本醸造 300ml Kuromatsu Hakushika Honjozo 300ml	¥ 1,600
櫻正宗 本醸造 300ml Sakuramasamune Honjozo 300ml	
特選 白鶴 特別純米 300ml Tokusen Hakutsuru Tokubetsujyunmai 300ml	

※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

*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.

カクテル

Cocktail

ジントニック

Gin & Tonic

(Gin, Tonic water)

All ¥ 1,500

モスコミュール

Moscow Mule

(Vodka, Ginger ale)

スクリュードライバー

Screwdriver

(Vodka, Orange juice)

スパモーニ

Spumoni

(Campari, Grape Fruits Juice, Tonic water)

ディタオレンジ

Dita & Orange

(Dita, Orange juice)

カシスオレンジ

Cassis & Orange

(Cassis, Orange Juice)

カシスソーダ

Cassis Soda

(Cassis, Soda)

ファジーネーブル

Fuzzy Navel

(Peach liqueur, Orange Juice)

マンゴヤンソーダ

Mangoyan Soda

(Mangoyan, Soda)

カルーアミルク

Kahlua & Milk

(Kahlua, Milk)

ウイスキー

Whisky

ジャックダニエル 黒

Jack Daniel's

¥ 2,000

シーバス リーガル18年

Chivas Regal

¥ 2,200

あかし

Akashi

¥ 2,000

余市

Yoichi

¥ 2,500

響

Hibiki

¥ 6,000

山崎12年

Yamazaki 12Years

¥ 8,000

ソフトドリンク

Soft Drinks

All ¥ 1,000

オレンジジュース

Orange Juice

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

アップルジュース

Apple Juice

パイナップルジュース

Pineapple Juice

トマトジュース

Tomato Juice

コカ・コーラ

Coca Cola

コカ・コーラゼロ

Coca Cola Zero

ジンジャエール

Ginger Ale

キリンレモン

KIRIN LEMON

ペリエウォーター 330ml

Perrier Water 330ml

トニックウォーター

Tonic Water

ウーロン茶

Oolong Tea

※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

*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.

コーヒー

Coffee

All ¥ 1,000

コーヒー (ホット or アイス)

Coffee (Hot or Iced)

カフェオーレ (ホット or アイス)

Café au lait (Hot or Iced)

カフェラテ (ホット or アイス)

Café Latte (Hot or Iced)

カプチーノ (ホット)

Cappuccino (Hot)

カフェインレスコーヒー (ホット)

Decaffeinated Coffee (Hot)

お茶

Tea



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

ガストロティー (ホット or アイス)

¥ 1,100

Gastro Tea (Hot or Iced)

アールグレイ

Earl Grey

ダージリン

Darjeeling

イングリッシュブレックファスト

English Breakfast

アッサム

Assam

ハーブティー&フルーツハーブティー (ホット or アイス)

¥ 1,100

Herb Tea & Fruits Herb Tea (Hot or Iced)

ペパーミントティー

Peppermint Tea

レモンスカイ

Lemon Sky

レッド・フルーツティー

Red Fruit Tea

デカフェネイティッドティー (ホット)

¥ 1,100

Decaffeinated Tea

※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

*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.

お夜食

Midnight Meal

午後11:00pm～午前6:30am ※ラストオーダー 午前6:00am
11:00pm-6:30am *Last order 6:00am

	枝豆 Edamame	¥ 800
	ミックスサンド ハム、チーズ、きゅうり、トマト、卵、ポテトチップス Mixed Sandwich Ham, Cheese, Cucumber, Tomato, Egg, Potato Chips	¥ 2,000
	3種豆のベジタブルカレー Three Bean Vegetable Curry	¥ 2,200
	ビーフカレーライス ビーフカレー、ご飯、漬物 Beef Curry Rice Beef Curry, Steamed Rice, Pickles	¥ 2,300
	牛丼 牛肉、玉ねぎ、ご飯、味噌汁、漬物 Beef Rice Bowl Beef, Onions, Rice, Miso Soup, Pickles	¥ 2,300
	きつねうどん Udon Noodles with Deep-fried Tofu	¥ 2,000
	豚骨しょう油ラーメン Pork and Soy Sauce Ramen Noodle Soup	¥ 2,200
	白ご飯 Steamed Rice	¥ 400
	奥野卵プリン Okuno Egg Pudding	¥ 800

ANA CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
KOBE