



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、かいわれ、みょうが、大葉、しょうが、ねぎ、ポン酢

¥ 1,200

### Seared Bonito

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

### 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

¥ 2,000

### Shrimp Cocktail

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

### 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

¥ 2,500


### Smoked Salmon

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

# 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** ¥ 2,000

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

### 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

¥ 2,700

### Roast Beef Sandwich

Roast Beef Slices, Tomato, Coleslaw, Pickles, Cheddar Cheese, Lettuce, Onion Flakes, French Fries

### 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

¥ 1,900

### Cheese Burger

100% Beef Patty, Tomato, Cheddar Cheese, Onion Jam, French Fries

### 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

¥ 2,500

### Double Cheese Burger


100% Beef Patty, Tomato, Cheddar Cheese, Onion Jam, French Fries

 **クラブハウスサンド** ¥ 2,600

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

 **豆腐バーガー** ¥ 1,800

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



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180g ¥ 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

### Kitano Fried Rice

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

¥ 2,600

## 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

### Beef curry rice

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

¥ 2,300

## ビーフシチュー

ビーフシチュー、パン、ミニサラダ

### Beef Stew

Beef Stew, Bread, Mini Salad

¥ 2,600

## オムライス

デミグラスソース、チキンライス、卵

### Omelet Rice

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

¥ 2,300

## 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

### Fish & Chips

Snapper Fillet, French Fries, Tartare Sauce

¥ 2,800



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.

# 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

Steamed Rice

¥ 400

### フライドポテト

French Fries

¥ 600



### ミニサラダ

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

¥ 600



### ガーリックブレッド

バター、パセリ

#### Garlic Bread

Butter, Parsley

¥ 800

## デザート

### Dessert

---

### 奥野の卵プリン

Okuno Egg Pudding

¥ 800

### チョコレートタルト

Chocolate Tart

¥ 900

### チーズケーキ

Cheese cake

¥ 900

### 季節のフルーツプレート

Seasonal Fruit Platter

¥ 1,500

### アイスクリーム (1スcoop)

チョコレート、バニラ、ストロベリー

#### Ice Cream (1 Scoop)

Chocolate, Vanilla, Strawberry

¥ 650

# 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

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	¥ 950
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

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

---

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

All ¥ 1,000

※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.



ANA CROWNE PLAZA®  
— BY IHG —  
KOBE