

ご利用時間 Operation Hours / 17:30~20:00

CHINESE FINE DINING TOH-KA-LIN 3階 中国料理「桃花林」














3階 中国料理「桃花林」で作るルームサービス限定メニューをお部屋でお召し上がりいただけます

海老のチリソース煮 乾焼蝦仁 <636kcal> <i>Braised Shrimp with Chili Sauce</i>	  	¥5,600
牛肉細切りとピーマンの炒め 青椒牛絲 <525kcal> <i>Sauteed Shredded Beef with Green Pepper</i>	 	5,300
酢豚 酥古老肉 <968kcal> <i>Sweet and Sour Pork</i>	 	4,100
* 五目焼きそば 八珍炒麵 <781kcal> <i>Fried Noodles with Chop-Suey</i>	   	2,150 *¥1,500
* 五目炒飯 八珍炒飯 <830kcal> <i>Fried Rice with Chop-Suey</i>	  	2,150 *1,500
はるまき (2本より) 春捲 <1本 110kcal> <i>Spring Rolls (Minimum two rolls)</i>	 	800~
季節の果物入り杏仁豆腐 時果豆腐 <156kcal> <i>Cold Almond Jelly with Seasonal Fruits</i>		1,600

JAPANESE FINE DINING YAMAZATO 1階 日本料理「山里」

水曜日定休日
Wednesday Closed

1階 日本料理「山里」で作るルームサービス限定メニューをお部屋でお召し上がりいただけます

松花堂弁当 (向付、焚合、焼物八寸、酢の物、赤出汁、ご飯、香の物、水物) <805kcal> <i>SHOUKADO-BENTO (Japanese Bento Box) with Miso Soup</i>	      	¥6,000
にぎり寿し (10貫) (赤出汁付) <509kcal> <i>Sushi with Miso Soup</i>	     	9,500

ご利用時間 Operation Hours / 11:00~21:00

Vegetarian Menu ベジタリアンメニュー

ベジタリアンサラダ <i>Vegetarian Salad</i>		¥1,600
ドレッシングをお選びいただけます。(フレンチ/イタリアン/和風 ) A Choice of French, Italian, Japanese Dressing available.		
ホットベジタブル <i>Hot Vegetables</i>		1,600
ポン酢  または胡麻ダレ  をお選びいただけます。A Choice of Ponzu Sauce or Sesame Sauce available.		
野菜のスープ <i>Vegetable Soup (Shiitake Mushroom, Eringi Mushroom, Carrot, Japanese Radish, Kelp Soup Stock)</i>		1,050
【椎茸、エリンギ、人参、大根】※昆布出汁		
野菜のサンドイッチ <i>Vegetable Sandwich (Tomato, Cucumber, Lettuce, Margarine, Mayonnaise, Mustard)</i>	  	1,950
【トマト、胡瓜、レタス】※マーガリン、マヨネーズ、辛子 使用		
野菜のスパゲッティ <i>Spaghetti Vegetables (Onion, Mushrooms, Bell Pepper, Garlic, Chili Pepper, Olive Oil)</i>		1,850
【玉葱、きのこ、ピーマン、にんにく、唐辛子】※オリーブオイル 使用		
野菜のピラフ <i>Vegetable Pilaf (Onion, Shiitake Mushroom, Common Mushroom, Bell Pepper, Olive Oil, Ketchup)</i>		1,850

ルームサービスのご用命は内線 **2** へどうぞ
Please dial No.2 for Room Service.

ご利用時間 Operation Hours / 11:00~20:30

Special Course Menu スペシャルコースメニュー



写真はイメージです

お一人様 ¥8,500



本日の前菜
Today's Appetizer

本日のスープ
Today's Soup

季節の魚介料理
Seasonal Seafood

または
or

牛フィレ肉のステーキ 茸のソース
Beef Fillet Steak with Mushroom Sauce

デザート / パン または ライス
Desserts / Bread or Rice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

※魚料理・肉料理 両方をご希望の場合は、¥11,000となります。
The Price when you hope for both fish and meat dishes is ¥11,000.

Kid's Menu お子様メニュー

キッズプレート ¥3,100

Kid's Plate



クリームコーンスープ(カップ)、海老フライ、ハンバーグステーキ、ミニオムライス、
スパゲッティ ナポリタン、フライドポテト、デザート、ジュース

Cream Corn Soup (in cup), Fried Prawn, Hamburg Steak, Small Omelet on Pilaf,
Spaghetti Napolitana, French Fries, Dessert, Juice

※海老・蟹を含む食品と同じ油を使用しております。
This menu use the same oil with the food including shrimp and crab.



写真はイメージです

ルームサービスで使用しているお米は国産米です。(一部例外につきましては別途表示しております。)
Our rice used at Room service is domestic rice. Exception in some dishes will be shown on the menu.

◎カロリーは季節、食材、調理方法などの条件によって異なる場合がございますので、目安としてご覧ください。
The calories on the menu are for reference only. Actual calories may vary depending on several factors such as seasonality, ingredients, and method of preparation.

◎アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係にお申し出ください。
If you are concerned about food allergies, please notify your server.

◎国産米を使用しております。一部例外につきましては別途表示しております。
Our rice used is domestic rice. Exception in some dishes will be shown on the menu.

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。
The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.

※ご案内の料金には、税・サービス料・ルームサービス料が含まれております。
Above prices include tax, service charge and room service charge.

※ルームサービスは各種割引の対象外となります。予めご了承ください。
Any discounts of Roomservice are not available.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。
The marks below indicate the ingredient used for each dish.





















※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。

※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。










また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用いたしております。

※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。













Soups & Salads スープ・サラダ

オニオングラタンスープ <112kcal> <i>Onion Gratin Soup</i> じっくり炒めた淡路島産玉葱とたっぷりチーズの熱々スープ。	  	¥1,700
クリームコーンスープ (カップ) <407kcal> <i>Cream Corn Soup (in cup)</i> とうもろこしの甘さが広がる滑らかなポタージュ。	  	1,000
ミネストローネ (カップ) <114kcal> <i>Minestrone Soup (in cup)</i> 具だくさんのイタリア風トマトスープ。	  	1,500
12品目のコンビネーションサラダ <118kcal> <i>12 Kinds of Vegetables Salad</i> 12品目の野菜を織り交ぜたサラダ。お好みのドレッシングとともに。 ドレッシングをお選びいただけます。(フレンチ/和風/ノンオイル/イタリアン/サウザンアイランド) <i>A Choice of French, Japanese, Non-Oil, Italian, Thousand Island Dressing available.</i>	  	1,600
温野菜の取り合わせサラダ <150kcal> <i>Assorted of Hot Vegetables</i> 体に優しい温かい野菜の取り合わせ。 ポン酢または 胡麻ダレをお選びいただけます。 <i>A Choice of Ponzu Sauce or Sesame Sauce.</i>	  	1,600
スモールサラダ <50kcal> <i>Small Salad</i> お一人様にはちょうど良いミニサイズのサラダ。	  	600




Sandwiches サンドイッチ

ミックスサンドイッチ <658kcal> <i>Mixed Sandwich</i> ローストビーフとハム、たっぷり野菜のスタンダードなサンドイッチ。	  	¥2,300
アメリカンクラブハウスサンドイッチ <1,121kcal> <i>American Clubhouse Sandwich</i> チキンと玉子、クリスピーベーコン、レタス、トマトのホットサンドイッチ。	  	2,400
ハムと玉子のサンドイッチ <914kcal> <i>Ham & Egg Sandwich</i> 焼きたてのふわふわオムレツとハム、シャキシャキレタスのサンドイッチ。	  	1,850

Pastas パスタ

海の幸のスパゲッティ (ペペロンチーノ <494kcal> または フレッシュトマトソース <428kcal>) <i>Spaghetti Pescatora</i> 海老やムール貝など魚介の旨味がたっぷり詰まったスパゲッティ。	  	¥3,100
スパゲッティ ミートソース <409kcal> <i>Spaghetti with Meat Sauce</i> たっぷりの挽肉と野菜のボローニャ風ソースをからめたスパゲッティ。	  	2,400
スパゲッティ ナポリタン <405kcal> <i>Spaghetti Napolitana</i> 昭和の定番スパゲッティ、ナポリタン。	  	1,850
茸とベーコンの和風スパゲッティ 柚子風味 <952kcal> <i>Mushroom and Bacon Spaghetti Japanese Style</i> 茸とコクのあるベーコンの入った柚子の香る和風パスタ。	  	2,300

Desserts デザート

季節のフルーツ盛り合わせ <i>Seasonal Fresh Fruits (Ask your Server for details.)</i> 爽やかな季節の味わい。内容は係にお尋ねください。	¥3,100
ホームメイドケーキ各種 <i>Homemade Cake</i> パティシエが丹精込めて仕上げたホームメイドのケーキをお選びいただけます。	950 
アイスクリーム各種 <i>Ice Cream (Ask your Server for details.)</i> ホームメイドのオリジナルアイスクリーム。お好みのフレーバーをお選びください。内容は係にお尋ねください。	800 
プリンアラモード <i>Pudding a la mode</i> 甘いプリンを季節のフルーツと生クリームで盛り込んだ贅沢な一品。	1,150 

Night Menu 深夜メニュー

オードブル取り合わせ <319kcal> <i>Hors d'oeuvre (Ask your server for details.)</i> 内容は係にお尋ねください。	¥2,500 
チーズ盛り合わせ <183kcal> <i>Assorted of Cheese with Baguette</i> 5種のチーズをバゲットとご一緒に。	2,900 
サーモンマリネのハーブドレッシング添え <120kcal> <i>Marinated Salmon with Herb Dressing</i>	2,000
ソーセージ盛り合わせ <350kcal> <i>Assorted Sausages</i>	1,800 
フィッシュ&チップス <780kcal> <i>Fish and Chips</i> ※海老・蟹を含む食品と同じ油を使用しています。 *Using the same oil as foods containing shrimp and crab.	2,300 
フライドチキン <691kcal> <i>Fried Chicken</i> ※海老・蟹を含む食品と同じ油を使用しています。 *Using the same oil as foods containing shrimp and crab.	2,100 
フライドポテト <570kcal> <i>French Fries</i> ※海老・蟹を含む食品と同じ油を使用しています。 *Using the same oil as foods containing shrimp and crab.	1,500
讃岐うどん <454kcal> <i>Sanuki Udon (Japanese Noodles)</i>	1,700 
おにぎり (鮭、昆布、梅干)(味噌椀・香の物付) <481kcal> "Onigiri" - Japanese Rice Balls (Salmon, Seaweed, Pickled Plum)(Served with Miso Soup and Japanese Pickles)	1,600 
親子丼 (味噌椀、香の物、サラダ) <869kcal> <i>Chicken and Egg Rice Bowl</i>	2,450 
生姜焼き丼 (味噌椀、香の物、和風小鉢) <806kcal> <i>Ginger Pork Rice Bowl</i>	2,450 

◎カロリーは季節、食材、調理方法などの条件によって異なる場合がございますので、目安としてご覧ください。
The calories on the menu are for reference only. Actual calories may vary depending on several factors such as seasonality, ingredients, and method of preparation.

◎アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係にお申し出ください。
If you are concerned about food allergies, please notify your server.









◎国産米を使用しております。一部例外につきましては別途表示しております。
Our rice used is domestic rice. Exception in some dishes will be shown on the menu.

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。
The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.

※ご案内の料金には、税・サービス料・ルームサービス料が含まれております。
Above prices include tax, service charge and room service charge.

※ルームサービスは各種割引の対象外となります。予めご了承ください。
Any discounts of Roomservice are not available.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。
The marks below indicate the ingredient used for each dish.

 小麦 Wheat  卵 Egg  乳 Dairy Products  えび Shrimp  かに Crab  そば Buckwheat  落花生 Peanut  くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用いたしております。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

Beverages お飲物

Soft Drinks

	グラス Glass
コーヒー(ポットサービス)/アイスコーヒー .. ¥1,000 <i>Coffee / Iced Coffee</i>	
紅茶(ポットサービス)/アイ스티ー .. 1,000 <i>Tea / Iced Tea</i>	
カフェインレス コーヒー .. 1,100 <i>Caffeine-free Coffee</i>	
カフェ・オ・レ/アイスカフェ・オ・レ .. 1,100 <i>Cafe au Lait / Iced Cafe au Lait</i>	
ココア または アイスココア .. 1,200 <i>Cocoa or Iced Cocoa</i>	
ミルク .. 800 <i>Milk</i>	
黒烏龍茶 .. 1,000 <i>Black Oolong Tea</i>	
フレッシュ ジュース(オレンジ、グレープフルーツ) .. 1,800 <i>Fresh Juice (Orange or Grapefruit)</i>	
ジュース各種(オレンジ、トマト、グレープフルーツ、アップル) .. 900 <i>Juice (Orange, Tomato, Grapefruit, Apple)</i>	
ソフトドリンク(コーラ、ジンジャーエール) .. 950 <i>Soft Drink (Cola or Ginger Ale)</i>	
レモンスカッシュ .. 1,300 <i>Lemon Squash</i>	
ペリエ (330ml) .. 1,150 <i>Perrier</i>	
神戸メリケンサイダー (330ml) .. 1,450 <i>Kobe Meriken Cider</i>	

Wines

	1/2ボトル 1/2 Bottle	ボトル Bottle
オークラ スパークリングワイン ... <i>Okura Sparkling Wine</i>	—	¥6,900
シャンパン Champagne ローランペリエ 〈辛口 / フランス シャンパーニュ地方〉... ¥11,500 <i>Moët & Chandon Brut Imperial</i>	19,500	

白ワイン White Wine

シャブリ 〈辛口 / フランス ブルゴーニュ地方〉... ¥8,050 <i>Chablis -Dry, France Bourgogne</i>	15,000	
クラウディ ベイ ソーヴィニヨン ブラン 〈辛口 / ニュージーランド〉... <i>Cloudy Bay Sauvignon Blanc</i>	—	¥18,000

赤ワイン Red Wine

ムーラン ナ ヴァン 〈ライトボディ / フランス ブルゴーニュ地方〉... 7,500 <i>Moulin à Vent -Light Body, France Bourgogne</i>	12,500	
シャトー シトラン 〈フルボディ / フランス ボルドー地方〉... <i>Château Citran</i>	—	16,500

Beers & Spirits

	グラス Glass
国産ビール(アサヒ、キリン、サッポロ、サントリー) ... ¥1,350 <i>Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory)</i>	
輸入ビール(ギネススタウト、バドワイザー、ハイネケン) .. 1,450 <i>Imported Beer (Guinness Stout, Budweiser, Heineken)</i>	
ノンアルコールビール .. 1,150 <i>Non-Alcohol Beer</i>	
スコッチウイスキー .. 1,300 <i>Scotch Whisky</i>	
水割り、ソーダ割 .. + 300 <i>with Water or with Soda</i>	
日本酒(白鶴180ml) .. 1,300 <i>Japanese Sake</i>	
焼酎(芋、麦) .. 1,200 <i>Japanese Shochu (Potato, Wheat)</i>	
水割り .. + 300 <i>with Water</i>	

下記コースからお好みのメイン料理を1つお選びください。

1dish choice from the following

メイン料理
Main Dish

+

ミニサラダ、コーンスープ、パンまたはライス、
コーヒーまたは紅茶
Small Salad, Corn soup, Bread or Rice, Coffee or Tea

※プラス ¥700 で「コーンスープ」を「オニオングラタンスープ」に変更いたします。
*If you change "Corn soup" to "Onion gratin soup", an additional fee 700 yen will be charged.

¥ 6,000

メイン料理が選べる
セレクトセット
SELECT SET



Aセット

ハンバーグステーキ

特製デミグラスソース

Hamburg Steak with demiglace sauce



Bセット

有頭大海老のフライ

自家製タルタルソース添え

Fried Whole Prawn with Mixed Sauce



Cセット

シーフードスパゲッティ
トマトソース

Seafood Spaghetti with Olive Oil, Tomato Sauce



ルームサービスのご用命は内線 **2** へどうぞ Please dial No.2 for Room Service.

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。
The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.

※ご案内の料金には、税・サービス料・ルームサービス料が含まれております。
Above prices include tax, service charge and room service charge.

※ルームサービスは各種割引の対象外となります。予めご了承ください。
Any discounts of Roomservice are not available.

ミニチョコレートパフェ

Mini Chocolate Parfait

ホテルメイドのバニラアイスとフレッシュフルーツをのせたチョコレートパフェ。ミニサイズでもボリューム感のある、濃厚なパフェをお楽しみください。

   ¥1,700



ルームサービス限定

夜パフェ

16:00~22:00

お部屋でゆっくりと、ホテル特製パフェをお楽しみください。ちょっと小腹の空いた時や、夕パフェにもおすすめです。






季節のパフェ〈11月・12月〉

ミニプリンパフェ

Mini Pudding Parfait

フレッシュフルーツとバニラアイスをトッピングした自家製なめらかプリンパフェ。お子様から大人までお楽しみいただけます。

   ¥1,800

※プラス¥650でコーヒー、紅茶、ソフトドリンク（オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、パインジュース）のいずれかをご用意いたします。

*We will prepare additional Coffee, Tea or Soft drink (Orange juice, Grapefruit juice, Apple juice, Pineapple juice) + 650yen

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.

※ご案内の料金には、税・サービス料・ルームサービス料が含まれております。Above prices include tax, service charge and room service charge.

※ルームサービスは各種割引の対象外となります。予めご了承ください。Any discounts of Roomservice are not available.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.

 小麦 Wheat  卵 Egg  乳 Dairy Products  えび Shrimp  かに Crab  そば Buckwheat  落花生 Peanut  くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。

※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。また、厨房内では表示のない他のアレルゲンを使用しています。

※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。



Room Service
Breakfast Menu

ルームサービス 朝食メニュー



Breakfast Set Menu

朝食セットメニュー

ご利用時間 Operation Hours / 6:00~11:00

[]内、お一人様につき各1種類ずつお選びください。 Please pick one each.

アメリカン ブレックファスト American Breakfast

¥3,500   

ジュース [オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト]

JUICE Orange, Grapefruit, Apple, Tomato

卵料理 [フライ(目玉焼)、スクランブル(いり卵)、プレーンオムレツ、ポーチド(落し卵)、ボイルド(ゆで卵)

EGGS Fried, Scrambled, Plain Omelette, Poached, Boiled (5min, 8min, 10min, other) (5分、8分、10分、他)]

クリスピーベーコン ハム ソーセージの盛り合わせ

Served with Crispy Bacon, Ham and Sausage

ベーカリー [トースト、モーニングロール]

BAKERY Toast, Morning Rolls

ミニサラダ

SMALL SALAD

お飲物 [コーヒー(ホット、アイス)、紅茶(ホット、アイス)(レモン、ミルク、ストレート)、ミルク(ホット、アイス)]

BEVERAGES Coffee (Hot or Iced), Tea (Hot or Iced) (Lemon, Milk, Straight), Milk (Hot or Iced)

コンチネンタル ブレックファスト Continental Breakfast

¥2,000   

ジュース [オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト]

JUICE Orange, Grapefruit, Apple, Tomato

ベーカリー [トースト、モーニングロール]

BAKERY Toast, Morning Rolls

お飲物 [コーヒー(ホット、アイス)、紅茶(ホット、アイス)(レモン、ミルク、ストレート)、ミルク(ホット、アイス)]

BEVERAGES Coffee (Hot or Iced), Tea (Hot or Iced) (Lemon, Milk, Straight), Milk (Hot or Iced)

フレンチトースト ブレックファスト French Toast Breakfast

¥2,500   

ジュース [オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト]

JUICE Orange, Grapefruit, Apple, Tomato

フレンチトースト フルーツコンポート添え [シロップ、ハニー]

FRENCH TOAST with Fruits and Compote Syrup, Honey

お飲物 [コーヒー(ホット、アイス)、紅茶(ホット、アイス)(レモン、ミルク、ストレート)、ミルク(ホット、アイス)]

BEVERAGES Coffee (Hot or Iced), Tea (Hot or Iced) (Lemon, Milk, Straight), Milk (Hot or Iced)

お子様 朝食セット Kiddies Breakfast Set

¥1,800   

オレンジジュース コーンスープ

Orange Juice, Corn Soup

ホットプレート(オムレツ、ソーセージ、ブロッコリー、じゃがいも)

Hot Plate (Omelette, Sausage, Broccoli, Potatoes)

ミニパンケーキ ゼリー

Pancake, Jelly

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。

The marks below indicate the ingredient used for each dish.



◎アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は、係にお申し出ください。

If you are concerned about food allergies, please notify your server.

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

Above rate includes tax and service charges.

Breakfast A la carte Menu

朝食アラカルトメニュー

ルームサービスのご用命は内線 **2** へどうぞ QRコードからでもご注文を承ります
Please dial No.2 for Room Service. You can also order using the QR code.

[]内、お一人様につき各1種類ずつお選びください。 Please pick one each.



A la carte アラカルト

卵料理 (2個使用) ¥750 [フライ(目玉焼)、ポーチド(落し卵)、ボイルド(ゆで卵)(5分、8分、10分、他)] EGGS (Two eggs per order) 🍳🥚 <i>Fried, Scrambled, Plain Omelette, Poached, Boiled (5min, 8min, 10min, other)</i>	
卵料理 (3個使用) 850 [プレーンオムレツ、スクランブル(いり卵)] EGGS (Three eggs per order) 🍳🥚 <i>Plain Omelette, Scrambled</i>	
1,100 [ハムオムレツ、チーズオムレツ、ハムとチーズ] <i>Ham Omelette, Cheese Omelette, Ham & Cheese Omelette</i>	
500 付け合わせ [ハム、クリスピーベーコン、ソフトベーコン、ソーセージ] <i>with Ham, Crispy Bacon, Soft Bacon, Sausage</i>	
ウィートケーキ 1,100 [ホットケーキ(2枚)[シロップ、ハニー]、フレンチトースト(1本)[シロップ、ハニー]] WHEAT CAKES 🍞🥞 <i>2 Hot Cakes with Syrup or Honey, French Toast with Syrup or Honey</i>	
ポテト 600 [ハッシュドブラウン(2個)] POTATOES <i>2 Hashed Brown</i>	
ホットシリアル 650 [オートミール] HOT CEREAL 🥣 <i>Oatmeal</i>	
コールドシリアル 650 [コーンフレーク、オールブラン、フルーツグラノーラ] COLD CEREALS <i>Corn Flakes, All-Bran, Fruit Granola</i>	
サラダ 1,050 [コンビネーションサラダ] SALAD <i>Combination Salad</i>	
スープ 900 [クリームコーンスープ] SOUP 🍲 <i>Cream Corn Soup</i>	
ヨーグルト 600 [プレーン] YOGURT 🥛 <i>Plain</i>	
フレッシュフルーツ 2,900 [フルーツ盛り合わせ] FRESH FRUITS <i>Assorted Fruits</i>	
トースト 450 [ドライ、レーズン、ホールウイート] TOAST 🍞🥞 <i>Dry, Raisin, Whole Wheat</i>	
モーニングロール 350 [クロワッサン、シュネイク、シナモンロール] MORNING ROLLS 🍞🥞 <i>Croissant, Schneckle, Cinnamon Roll</i>	

Breakfast Soft Drink Menu

朝食ソフトドリンクメニュー

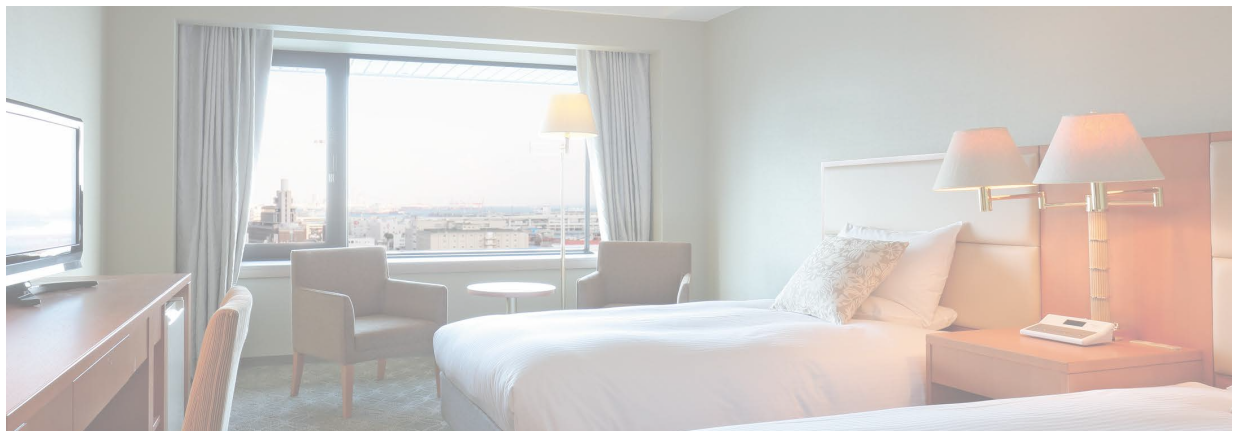
ルームサービスのご用命は内線 **2** へどうぞ QRコードからでもご注文を承ります
Please dial No.2 for Room Service. You can also order using the QR code.

Soft Drinks ソフトドリンク

フレッシュジュース (オレンジ、グレープフルーツ) <i>FRESH JUICE (Orange or Grapefruit)</i>	¥1,600
ジュース各種 (オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト) <i>JUICE (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato)</i>	900
コーヒー (ホット、アイス) <i>Coffee (Hot or Iced)</i>	1,000
紅茶 (ホット、アイス) (レモン、ミルク、ストレート) <i>Tea (Hot or Iced) (Lemon, Milk, Straight)</i>	1,000
カフェインレスコーヒー (ホット) <i>Caffeine-free Coffee (Hot)</i>	1,000
カフェ・オ・レ (ホット、アイス) <i>Cafe au Lait (Hot or Iced)</i>	1,100
ミルク (ホット、アイス) <i>Milk (Hot or Iced)</i>	700

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。
※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
※朝食メニューは各種割引の対象外となります。予めご了承ください。

*The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.
Above rate includes tax and service charges.
Any discounts of breakfast are not available.*



前夜22時までには内線 2 へご注文ください。Please dial No.2 for Room Service by 22:00 on the previous day.

7:00-11:00 朝食モーニングセット

Room Service Breakfast Set Menu

各 ¥3,300

ご朝食付きのお客様もご利用いただけます。
you can choose following breakfast at room instead breakfast buffet.



カレーセット

Curry Set  

神戸ビーフ煮込みカレー、
ミニサラダ、コーヒー

※甘口に変更可

Kobe Beef Curry and Rice,
Mini Salad, Coffee

*Can be change to mild.



サンドイッチセット

Sandwich Set   

コーンスープ、ミックスサンドイッチ、
ミニサラダ、コーヒー

※ベジタブルサンドイッチに変更可

Corn Soup, Mixed Sandwich,
Mini Salad, Coffee

*Can be change to Vegetable Sandwich.

館外への持ち出し、テイクアウトはお断りしております。予めご了承ください。

Please note that we do not allow take these out.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。
The marks below indicate the ingredient used for each dish.



※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。

※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。

また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用いたしております。

※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。
The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.

※ご案内の料金には、税・サービス料・ルームサービス料が含まれております。

Above prices include tax, service charge and room service charge.

※ルームサービスは各種割引の対象外となります。予めご了承ください。

Any discounts of Roomservice are not available.

※写真はイメージです。

Photos shown are images only.

Breakfast Menu