

ご利用時間 Operation Hours / 17:30~20:00













Chinese Restaurant 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> ¥5,600 <i>Braised Shrimp with Chili Sauce</i>   
牛肉細切りとピーマンの炒め 青椒牛絲 <525kcal> 5,300 <i>Sauteed Shredded Beef with Green Pepper</i>  
酢豚 酥古老肉 <968kcal> 4,100 <i>Sweet and Sour Pork</i>  
* 五目焼きそば 八珍炒麵 <781kcal> 2,150 <i>Fried Noodles with Chop-Suey</i>      *¥1,500 * 1/2 のボリュームにてお召し上がりいただけます。*Half portion serving available for orders marked with *
* 五目炒飯 八珍炒飯 <830kcal> 2,150 <i>Fried Rice with Chop-Suey</i>    * 1,500 * 1/2 のボリュームにてお召し上がりいただけます。*Half portion serving available for orders marked with *
はるまき (2本より) 春捲 <1本 110kcal> 800~ <i>Spring Rolls (Minimum two rolls)</i>  
季節の果物入り杏仁豆腐 時果豆腐 <156kcal> 1,600 <i>Cold Almond Jelly with Seasonal Fruits</i> 

Japanese Restaurant YAMAZATO 1階 和食堂「山里」

1階 和食堂「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> ¥5,500 <i>SHOUKADO-BENTO (Japanese Bento Box) with Miso Soup</i>       
にぎり寿し (10貫) (赤出汁付) <509kcal> 8,400 <i>Sushi with Miso Soup</i>     

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 ¥1,500 <i>Vegetarian Salad</i> 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 1,500 <i>Hot Vegetables</i> 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 1,000 【椎茸、エリンギ、人参、大根】※昆布出汁 <i>Vegetable Soup (Shiitake Mushroom, Eringi Mushroom, Carrot, Japanese Radish, Soup Kelp)</i>
野菜のサンドイッチ 1,850 【トマト、胡瓜、レタス】※マーガリン、マヨネーズ、辛子 使用    <i>Vegetable Sandwich (Tomato, Cucumber, Lettuce, Margarine, Mayonnaise, Mustard)</i>
野菜のスパゲッティ 1,700 【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  <i>Spaghetti Vegetables (Onion, Mushrooms, Bell Pepper, Garlic, Red Pepper, Olive Oil)</i>
野菜のピラフ 1,700 【玉葱、椎茸、エリンギ、マッシュルーム、ピーマン】※オリーブオイル、ケチャップ 使用 <i>Vegetable Pilaf (Onion, Shiitake Mushroom, Common Mushroom, Bell Pepper, Olive Oil, Ketchup)</i>

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.

ご案内の料金にはルームサービス料が含まれております。

The room service fee is included in all the listed prices in the menu.

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 ¥2,500

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(7品目)について表示しております。

※ルームサービスでは、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。










Soups & Salad スープ・サラダ

オニオングラタンスープ <112kcal> <i>Onion Gratin Soup</i>	  	¥1,600
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。 クリームコーンスープ (カップ) <407kcal> <i>Cream Corn Soup (in cup)</i>	  	1,250
とうもろこしの甘さが広がる滑らかなポタージュ。 ミネストローネ (カップ) <114kcal> <i>Minestrone Soup (in cup)</i>	  	1,600
具たくさんイタリア風トマトスープ。 12品目のコンビネーションサラダ <118kcal> <i>12 Kinds of Vegetables Salad</i>	  	1,500
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>		
温野菜の取り合わせサラダ <150kcal> <i>Assorted of Hot Vegetables</i>	  	1,500
体に優しい温かい野菜の取り合わせ。 ボン酢 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>		
スモールサラダ <50kcal> <i>Small Salad</i>	  	500





Sandwiches サンドイッチ

ミックスサンドイッチ <658kcal> <i>Mixed Sandwich</i>	  	¥2,150
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。 アメリカンクラブハウサンドイッチ <1,121kcal> <i>American Clubhouse Sandwich</i>	  	2,250
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。 ハムと玉子のサンドイッチ <914kcal> <i>Ham & Egg Sandwich</i>	  	1,750
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。		

Pasta 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>	  	¥2,900
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。 スパゲッティ ミートソース <409kcal> <i>Spaghetti with Meat Sauce</i>	  	2,300
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。 スパゲッティ ナポリタン <405kcal> <i>Spaghetti Napolitana</i>	  	1,750
昭和の定番スパゲッティ、ナポリタン。 シェフおすすめパスタ <i>Today's Pasta</i>		1,950
内容は係にお尋ねください。		

Rice Dishes ピラフ・オムライス・カレー

ビーフと野菜の和風ピラフ <624kcal> <i>Sauteed Beef & Vegetables Pilaf, Japanese Style</i> 焼きたてビーフを乗せた、和風出汁が香るピラフ。	 ¥2,850
海の幸と野菜のピラフ <616kcal> <i>Seafood & Vegetables Pilaf</i> シーフードと野菜のパエリア風ピラフ。	 2,750
チキンとマッシュルームのオムライス <743kcal> <i>Omelet on Chicken & Mushroom Pilaf with Demiglace Sauce</i> ふわとろのオムレツとデミグラスソースを、昔ながらのスタイルで。	 1,850
カレーライス各種(甘口もごございます。) <i>Curry & Rice / Milder taste available</i> オークラオリジナルレシピのカレーライス各種。	
ビーフ <1,128kcal> ¥2,850 、ポークカツ <1,383kcal> ¥2,100 、シーフード <1,091kcal> ¥2,450 、ベジタブル <1,031kcal> ¥1,850 <i>Beef Pork Cutlet Seafood Vegetables</i>	

Main Dishes メインディッシュ

有頭大海老のフライ 自家製タルタルソース添え <488kcal> <i>Fried Whole Prawn with Mixed Salad</i> 自家製タルタルソースとともに味わう、ボリュームたっぷりの海老フライ。サラダ添え。	 ¥4,000
蟹クリームコロッケ トマトソースとサラダ添え <439kcal> <i>Crab Meat Croquettes with Mixed Salad</i> クリーミーで風味豊かな揚げたての蟹コロッケ。	 2,500
本日の魚料理 <i>Today's Fish</i> 本日のお魚をシェフ特製ソースでお召し上がりいただけます。	2,150
国産牛ビーフステーキ (80g) <287kcal> 温野菜添え <i>Japanese Beef Steak with Hot Vegetables (Mushroom Sauce or Ponzu Sauce)</i> ジューシーで柔らかい牛フィレ肉をステーキでお愉しみください。 こだわりのマッシュルームソース または あっさりおろしポン酢をお選びいただけます。	 4,850
国産牛ビーフカツレツ (80g) <522kcal> 温野菜添え <i>Japanese Beef Cutlet with Hot Vegetables (Mushroom Sauce or Ponzu Sauce)</i> ジューシーで柔らかい牛フィレ肉をカツレツでお愉しみください。 こだわりのマッシュルームソース または あっさりおろしポン酢をお選びいただけます。	 4,050
ハンバーグステーキ デミグラスソース (180g) <792kcal> <i>Hamburg Steak</i> ジューシーなハンバーグをホテル特製のデミグラスソースで。	 2,900
淡路どりのチキングリル 温野菜添え <814kcal> <i>Grilled Chicken and Hot Vegetables (Mushroom Sauce or Ponzu Sauce)</i> おろしポン酢 または マッシュルームソースをお選びいただけます。	 2,400

パン または ライス ¥500
Bread or Rice

◎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(7品目)について表示しております。

*ルームサービスでは、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。

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。		¥2,900
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。		800
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。		750
プリンアラモード <i>Pudding a la mode</i>		1,100

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。		1,850
自家製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>		1,600
ソーセージ盛り合わせ <350kcal> <i>Assorted Sausages</i>		1,700
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.	2,200
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.	1,950
フライドポテト <570kcal> <i>French Fries</i> おやつやおつまみにぴったり。	※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.	1,400
讃岐うどん <454kcal> <i>Sanuki Udon (Japanese Noodles)</i>		1,600
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)		1,500
淡路どりどりと夢前卵の親子丼 (味噌椀、香の物、サラダ) <869kcal> <i>Chicken and Egg Rice Bowl</i> 地産地消にこだわった、ふわとろ玉子の丼ぶり。		2,300
神戸ポークの生姜焼き丼 (味噌椀、香の物、和風小鉢) <806kcal> <i>Ginger Pork Rice Bowl</i>		2,300

◎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(7品目)について表示しております。

※ルームサービスでは、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。

Beverages お飲物

Soft Drinks

コーヒー(ポットサービス)／アイスコーヒー .. ¥1,000 Coffee / Iced Coffee	フレッシュ ジュース(オレンジ、グレープフルーツ) .. ¥1,600 Fresh Juice (Orange or Grapefruit)
紅茶(ポットサービス)／アイ스티ー 1,000 Tea / Iced Tea	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 Juice (Orange, Tomato, Grapefruit, Apple)
カフェインレス コーヒー 1,000 Caffeine-free Coffee	ソフトドリンク(コーラ、ジンジャーエール)..... 850 Soft Drink (Cola or Ginger Ale)
カフェ・オ・レ／アイスカフェ・オ・レ 1,100 Cafe au Lait / Iced Cafe au Lait	レモンスカッシュ 1,300 Lemon Squash
ココア または アイスココア 1,100 Cocoa or Iced Cocoa	ペリエ (330ml) 1,000 Perrier
ミルク 700 Milk	神戸メリケンサイダー (330ml) 1,300 Kobe Meriken Cider
ウーロン茶 700 Oolong Tea	

Wines

	1/2ボトル 1/2 Bottle	ボトル Bottle		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 ... Okura Sparkling Wine	—	¥5,750	白ワイン White Wine	—	¥8,350
シャンパン Champagne			アルベール・ビジョー マコン・ヴィラージュ .. Albert Bichot, Macon Villages		
モエエ シヤンドンブリュットアンペリアル 〈辛口 / フランス シャンパーニュ地方〉... Moët & Chandon Brut Imperial	¥10,000	16,000	シャブリ 〈辛口 / フランス ブルゴーニュ地方〉..... Chablis -Dry, France Bourgogne	¥6,900	11,500
ドン ペリニヨン 〈辛口 / フランス シャンパーニュ地方〉.... Dom Perignon	—	45,000	赤ワイン Red Wine		
			ドメヌ・バロン・ド・ロートシルト .. Domaines Barons de Rothschild	—	8,350
			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〉..... Moulin à Vent -Light Body, France Bourgogne	6,900	11,500

Beer & Spirits

国産ビール(アサヒ、キリン、サッポロ、サントリー).... ¥1,300 Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory)	ウイスキー ホワイトホース ¥1,200 Whisky "WHITE HORSE"
輸入ビール(ギネススタウト、バドワイザー、ハイネケン) .. 1,350 Imported Beer (Guinness Stout, Budweiser, Heineken)	水割り、ソーダ割 1,400 Whisky "WHITE HORSE" with Water or with Soda
ノンアルコールビール 1,000 Non-Alcohol Beer	ウイスキー シーバスリーガル12年 1,800 Whisky "CHIVAS REGAL 12 years"
	水割り、ソーダ割 2,000 Whisky "CHIVAS REGAL 12 years" with Water or with Soda
	日本酒(白鶴180ml) 1,100 Japanese Sake
	焼酎(芋、麦) 1,150 Japanese Shochu