

Room Service Menu

ルームサービスメニュー

ご利用時間 Operation Hours
6:00~22:00

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.

Menu & Order

メニュー & オーダー

かんたん
QRコード

ご利用はこちら



こちらのQRコードよりルームサービスのご注文を承ります。

お手持ちのスマートフォンよりスキャンしてご利用ください。

Please scan the QR code for Room Service Order with your smartphone.

朝食セットメニュー

Breakfast Set Menu

ご利用時間 Operation Hours / 6:00~11:00

和食セット

Japanese style Breakfast

お一人様 ¥3,000 税・サービス料込み



イメージ

白ご飯 / 味噌椀 / 焼き魚 / 白菜漬け / 納豆 /
小鉢 / 和風サラダ / 味付け海苔 / ほうじ茶

Rice, Miso Soup, Grilled Fish, Japanese Pickles, Natto,
Side Dish, Salad, Seaweed, Roasted green tea

◎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。
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 ※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、厨房内では表示し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。

※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. ※国産米を使用しております。We use domestic rice.

朝食セットメニュー

Breakfast Set Menu



[]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 in brackets.

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)
 크리스피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)



写真はイメージです

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 [メープルシロップ、はちみつ]
FRENCH TOAST with Fruits and Compote Maple 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)



フレンチトースト

お子様 朝食セット Kid's 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

◎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、厨房内では表示し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。

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.

朝食アラカルトメニュー

Breakfast A la carte Menu



[]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 in brackets.

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) Fried, Poached, Boiled (5min, 8min, 10min, other)
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) Plain Omelette, Scrambled
1,100 [ハムオムレツ、チーズオムレツ、ハムとチーズ]
Ham Omelette, Cheese Omelette, Ham & Cheese Omelette
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]
with Ham, Crispy Bacon, Soft Bacon, Sausage
ウィートケーキ 1,100 [ホットケーキ(2枚)[メープルシロップ または はちみつ]、フレンチトースト(1本)[メープルシロップ または はちみつ]
WHEAT CAKES 2 Hot Cakes with Maple Syrup or Honey, French Toast with Maple Syrup or Honey
ポテト 600 [ハッシュドブラウン(2個)]
POTATOES 2 Hashed Brown
ホットシリアル 650 [オートミール]
HOT CEREAL Oatmeal
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 Corn Flakes, All-Bran, Fruit Granola
サラダ 1,050 [コンビネーションサラダ]
SALAD Combination Salad
スープ 900 [クリームコーンスープ]
SOUP Cream Corn Soup
ヨーグルト 600 [プレーン]
YOGURT Plain
フレッシュフルーツ 2,900 [フルーツ盛り合わせ]
FRESH FRUITS Assorted Fruits
トースト 450 [ドライ、レーズン、ホールウイート]
TOAST Dry, Raisin, Whole Wheat
モーニングロール 450
MORNING ROLLS

Soft Drinks ソフトドリンク

- コーヒー(ホット、アイス) ¥1,000
Coffee (Hot or Iced)
フレッシュオレンジジュース ¥1,800
Fresh Orange Juice
紅茶(ホット、アイス)(レモン、ミルク、ストレート) 1,000
Tea (Hot or Iced) (Lemon, Milk, Straight)
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) 900
Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato)
カフェインレスコーヒー(ホット) 1,000
Caffeine-free Coffee (Hot)
ミルク(ホット、アイス) 800
Milk (Hot or Iced)
カフェ・オ・レ(ホット、アイス) 1,100
Cafe au Lait (Hot or Iced)

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) Braised Shrimp with Chili Sauce		¥5,600
牛肉細切りとピーマンの炒め 青椒牛絲 (525kcal) Sauteed Shredded Beef with Green Pepper		5,300
酢豚 酥古老肉 (968kcal) Sweet and Sour Pork		4,100
* 五目焼きそば 八珍炒麵 (781kcal) Fried Noodles with Chop-Suey *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*		2,150 *¥1,500
* 五目炒飯 八珍炒飯 (830kcal) Fried Rice with Chop-Suey *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*		2,150 *1,500
はるまき(2本より) 春捲 (1本 110kcal) Spring Rolls (Minimum two rolls)		850~
季節の果物入り杏仁豆腐 時果豆腐 (156kcal) Cold Almond Jelly with Seasonal Fruits		1,850

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

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) SHOUKADO-BENTO (Japanese Bento Box) with Miso Soup		¥6,000
にぎり寿司 (10貫) (赤出汁付) (509kcal) Sushi with Miso Soup		12,000

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 Vegetarian Salad	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) A Choice of French, Italian Dressing available.	¥1,800
ホットベジタブル Hot Vegetables	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.	1,800
野菜のスープ 椎茸、エリンギ、人参、大根、玉葱 ※昆布出汁 Vegetable Soup (Shiitake Mushroom, Eringi Mushroom, Carrot, Japanese Radish, Kelp Soup Stock)		1,050
野菜のサンドイッチ トマト、胡瓜、レタス ※マーガリン、マヨネーズ、辛子 使用 Vegetable Sandwich (Tomato, Cucumber, Lettuce, Margarine, Mayonnaise, Mustard)		1,950
野菜のスパゲッティ 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 Spaghetti Vegetables (Onion, Mushrooms, Bell Pepper, Garlic, Chili Pepper, Olive Oil)		1,850
野菜のピラフ 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 Vegetable Pilaf (Onion, Shiitake Mushroom, Common Mushroom, Bell Pepper, Olive Oil, Ketchup)		1,850

◎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、厨房内では表示の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。

ルームサービスのご利用は内線 2 へどうぞ Please dial No.2 for Room Service.

ご利用時間 Operation Hours / 11:00~21:00

Special Course Menu スペシャルコースメニュー



写真はイメージです

スペシャルディナーコース ¥8,500
Special Dinner Course

本日の前菜、本日のスープ、季節の魚介料理 または 牛フィレ肉のステーキ 茸のソース、デザート、パン または ライス、コーヒー または 紅茶
Today's Appetizer, Soup, Seasonal Seafood or Beef Fillet Steak with Mushroom Sauce, Desserts, Bread or Rice, 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、フライドチキン、スパゲッティ ナポリタン、フライドポテト、パン または ライス、デザート、ジュース
Cream Corn Soup (in cup), Fried Prawn, Hamburg Steak, Deep-fried Chicken, Spaghetti Napolitana, French Fries, Bread or Rice, 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

Soup & Salad スープ・サラダ

オニオングラタンスープ (112kcal) ¥1,700
Onion Gratin Soup

クリームコーンスープ (カップ) (407kcal) 1,000
Cream Corn Soup (in cup)

ミネストローネ (カップ) (114kcal) 1,500
Minestrone Soup (in cup)

12品目のコンビネーションサラダ (118kcal) 1,800
12 Kinds of Vegetables Salad

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)
A Choice of French, Japanese Non-Oil, Italian, Thousand Island Dressing available.

温野菜の取り合わせサラダ (150kcal) 1,800
Assorted of Hot Vegetables

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.

スモールサラダ (50kcal) 650
Small Salad

Sandwiches サンドイッチ

ミックスサンドイッチ (658kcal) ¥2,300
Mixed Sandwich

アメリカンクラブハウスサンドイッチ (1,121kcal) 2,400
American Clubhouse Sandwich

ふわふわ玉子とロースハムのサンドイッチ (914kcal) 1,850
Egg & Ham Sandwich

ご利用時間 Operation Hours / 11:00~21:00

Pasta パスタ

ペスカトーレ (シーフードのトマトソース) <428kcal> ¥3,100
Pescatore with Seafood 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。

シーフード入りペペロンチーノ <494kcal> 3,100
Peperoncino with Seafood 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 <474kcal> 2,400
Spaghetti with Meat Sauce たっぶ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> 2,000
Spaghetti Napolitana 昭和の定番スパゲッティ、ナポリタン。

茸とベーコンの和風スパゲッティ 柚子風味 <952kcal> 2,300
Mushroom and Bacon Spaghetti Japanese Style 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。

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> ¥3,000
Sauteed Beef & Vegetables Pilaf, Japanese Style 焼きたてビーフを乗せた、醤油が香るピラフ。

神戸ビーフの赤ワイン煮込みオムライス <743kcal> 3,500
Omelet Rice Stewed Kobe Beef with Red Wine 神戸ビーフを赤ワインでじっくりと煮込んだソースのとろとろオムライスは絶品。

カレーライス各種(甘口もごございます。)
Curry & Rice / Milder taste available 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> ¥3,000、ポークカツ <1,383kcal> ¥2,650、シーフード <1,091kcal> ¥2,650、ベジタブル <1,031kcal> ¥2,000
Beef Pork Cutlet Seafood Vegetables

Main Dishes メインディッシュ

海老フライ(3尾) タルタルソースとサラダ添え <488kcal> ¥4,250
Fried Prawn 3 pieces with Tartar Sauce, Mixed Salad タルタルソースとともに味わう海老フライ。サラダ添え。

蟹クリームコロッケ トマトソースとサラダ添え <439kcal> 2,650
Crab Meat Croquettes with Tomato Sauce, Mixed Salad クリーミーで風味豊かな揚げたての蟹コロッケ。

本日の魚料理 2,650
Today's Fish 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。

ビーフステーキ (80g) <287kcal> 温野菜添え 5,770
Beef Steak with Hot Vegetables ジューシーで柔らかい牛フィレ肉のステーキ。

マッシュルームソース または おろしポン酢 をお選びいただけます。 A Choice of Mushroom Sauce or Ponzu Sauce.

ビーフカツレツ (80g) <522kcal> 温野菜添え 5,770
Beef Cutlet with Hot Vegetables ジューシーで柔らかい牛フィレ肉のカツレツ。

マッシュルームソース または おろしポン酢 をお選びいただけます。 A Choice of Mushroom Sauce or Ponzu Sauce.

ハンバーグステーキ デミグラスソース (180g) <792kcal> 4,300
Hamburg Steak with Demiglace Sauce 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。

チキングリル 温野菜添え <814kcal> 3,100
Grilled Chicken and Hot Vegetables

マッシュルームソース または おろしポン酢 をお選びいただけます。 A Choice of Mushroom Sauce or Ponzu Sauce.

パン または ライス ¥500
Bread or Rice

ご利用時間 Operation Hours / 11:00~22:00

Desserts デザート

季節のフルーツ盛り合わせ ¥3,100
Seasonal Fresh Fruits (Ask your Server for details.) 爽やかな季節の味わい。内容は係にお尋ねください。

ホームメイドケーキ各種 950~
Homemade Cake 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。

アイスクリーム各種 800
Ice Cream (Ask your Server for details.) 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。

プリンアラモード 1,380
Pudding a la mode 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。

Night Menu 深夜メニュー

オードブル取り合わせ <319kcal> ¥2,500
Hors d'oeuvre (Ask your Server for details.) 内容は係にお尋ねください。

チーズ盛り合わせ <183kcal> 2,900
Assorted of Cheese with Baguette 5種のチーズをバゲットと一緒に。

サーモンマリネのハーブドレッシング添え <120kcal> 2,000
Marinated Salmon with Herb Dressing

ソーセージ盛り合わせ <350kcal> 1,800
Assorted Sausages

フィッシュ&チップス <780kcal> 2,300
Fish and Chips ※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.

フライドチキン <691kcal> 2,100
Fried Chicken ※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.

フライドポテト <570kcal> 1,500
French Fries ※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.

讃岐うどん <454kcal> 1,700
Sanuki Udon (Japanese Noodles)

おにぎり (鮭、昆布、梅干)(味噌汁、香の物 付) <481kcal> 1,600
"Onigiri" - Japanese Rice Balls (Salmon, Seaweed, Pickled Plum)(Served with Miso Soup and Japanese Pickles)

親子丼 (味噌汁、香の物、サラダ 付) <869kcal> 2,500
Chicken and Egg Rice Bowl (Served with Miso Soup, Japanese Pickles and Salad)

生姜焼き丼 (味噌汁、香の物、和風小鉢 付) <806kcal> 2,500
Ginger Pork Rice Bowl (Served with Miso Soup, Japanese Pickles and Side Dish)

◎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、厨房内では表示し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。

ルームサービスのご利用は内線 2 へどうぞ Please dial No.2 for Room Service.

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

Wines

	1/2ボトル 1/2 Bottle	ボトル Bottle
スパークリング Sparkling		
ブランド ブラン ブリュット 〈辛口 / フランス〉 <i>Blanc de Blancs Brut - Dry, France</i>	—	¥6,900
ローランペリエ 〈辛口 / フランス シャンパーニュ地方〉 <i>Laurent Perrier La Cuvee - Dry, France Champagne</i>	¥12,600	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〉 <i>Chablis - Dry, France Bourgogne</i>	¥9,500	¥15,000
クラウディ ベイソーヴィニオン ブラン 〈辛口 / ニューゼaland マールボロ〉 <i>Cloudy Bay Sauvignon Blanc - Dry, New Zealand Marlborough</i>	—	18,000
赤ワイン Red Wine		
キャンティ クラシコ 〈辛口 / イタリア トスカーナ地方〉 <i>Chianti Classico - Dry, Italy Toscana</i>	¥7,500	¥13,000
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 - Full Body, France Bordeaux</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) <i>Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory)</i>		¥1,350
輸入ビール(ギネススタウト、バドワイザー、ハイネケン) <i>Imported Beer (Guinness Stout, Budweiser, Heineken)</i>		1,450
ノンアルコールビール <i>Non-Alcohol Beer</i>		1,150
スコッチウイスキー <i>Scotch Whisky</i>		1,300
水割り、ソーダ割 <i>with Water or with Soda</i>		+ 300
日本酒(白鶴180ml) <i>Japanese Sake</i>		1,300
焼酎(芋、麦) <i>Japanese Shochu (Potato, Wheat)</i>		1,200
水割り <i>with Water</i>		+ 300

※入荷の都合により、原産地およ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、税・サービス料・ルームサービス料が含まれております。

The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.
Above prices include tax, service charge and room service charge.