

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

Hotel
Okura
KOBE

ご利用時間 Operation Hours / 11:00～22:00

Beverage Menu お飲物

Cafe Selection カフェセレクション

コーヒー（ホット、アイス） <i>Coffee (Hot or Iced)</i>	¥1,050
カフェインレス コーヒー（ホット、アイス） <i>Caffeine-free Coffee (Hot or Iced)</i>	1,050
カフェ・オ・レ（ホット、アイス） <i>Cafe au Lait (Hot or Iced)</i>	1,150
ココア（ホット、アイス） <i>Cocoa (Hot or Iced)</i>	1,150

Soft Drinks ソフトドリンク

ジュース各種 (オレンジ、アップル、トマト、グレープフルーツ、パイナップル) <i>Juice (Orange, Apple, Tomato, Grapefruit, Pineapple)</i>	¥1,100
ジュース各種（ブドウ、グアバ） <i>Juice (Grape, Guava)</i>	1,100
フレッシュオレンジジュース <i>Fresh Orange Juice</i>	1,900
メリケンサイダー <i>Kobe Meriken Cider</i>	1,600
コーラ <i>Cola</i>	1,100
ジンジャーエール <i>Ginger Ale</i>	1,100
レモンスカッシュ <i>Lemon Squash</i>	1,350
マンゴージュース <i>Mango Juice</i>	1,500
ももジュース <i>Peach Juice</i>	1,500
ペリエ（スパークリングウォーター） <i>Perrier (Sparkling Water)</i>	1,350

Non-Alcoholic Drink ノンアルコールドリンク

ノンアルコールビール <i>Non-Alcoholic Beer</i>	¥1,350
---	--------

Alcoholic Drinks アルコールドリンク

国産ビール（アサヒ、麒麟、サッポロ、サントリー） <i>Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory)</i>	¥1,500	グラス <i>Glass</i>
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 (Guinnes Stout, Budweiser, Heineken)</i>	1,700	
ウイスキー ”ホワイトホース” <i>Whisky “WHITE HORSE”</i>	1,400	
水割り、ソーダ割 <i>with Water or with Soda</i>	1,700	
焼酎（芋、麦） <i>Japanese Shochu (Potato, Barley)</i>	1,500	
水割り、ソーダ割 <i>with Water or with Soda</i>	1,800	
八岐の梅酒 <i>Yamata no Umeshu</i>	1,700	
水割り、ソーダ割 <i>with Water or with Soda</i>	2,000	
日本酒（白鶴180ml） <i>Japanese Sake (Hakutsuru 180ml)</i>	1,600	

※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。

Tea Selection ティーセレクション

紅茶（ホット、アイス） <i>Tea (Hot or Iced)</i>	¥1,050
黒烏龍茶 <i>Black Oolong Tea</i>	1,100

Ronnefeldt Tea Selection ロンネフェルトティーセレクション

レモンスカイ（ノンカフェイン） <i>Lemon Sky (Caffeine-Free)</i>	1,250
ハーブとフルーツをブレンドしたフルーツハーブティー。 本物のレモンを絞ったかのような新鮮さと酸っぱさが特徴のティーです。 リフレッシュしたい時などに是非どうぞ。	

ルイボスバニラ（ノンカフェイン） <i>Rooibos Vanilla (Caffeine-Free)</i>	1,250
南アフリカのケープタウンで採れるルイボス。 品質は最高級のビードゥバレーを使用しています。 そのルイボスの茶葉に、厳選されたバニラのアロマをブレンド。 やさしい甘みと香りでお子様にもお勧めです。	

レッドベリーズ（ノンカフェイン） <i>Red Berries (Caffeine-Free)</i>	1,250
完熟リンゴと酸味のあるハイビスカス、ローズヒップをブレンドし、 フレーバーにストロベリーとラズベリーを使用したフルーツハーブティー。 ベリーの甘酸っぱい風味が女性に人気のティーです。	

ダーズリン <i>Darjeeling</i>	1,250
マスカットのような、爽快な香りとすっきりした飲み口が特徴。 高級感ある優しいダーズリンです。	

アールグレイ <i>Earl Grey</i>	1,250
一年中を通して取れたダーズリンを使用し、ベルガモットのアロマを ブレンドしたダーズリンアールグレイです。 ダーズリンもアールグレイも好きな方にオススメの人氣ある紅茶です。	

アッサム <i>Assam</i>	1,250
紅茶の中でもファンの多いアッサム。 ストレートでも、もちろんおいしくお召し上がりいただけますが、 深いコクがあるティーなのでミルクとの相性も抜群です。	

Wine Selection ワインセレクション

Champagne シャンパン	ボトル <i>Bottle</i>	
スパークリングワイン <i>Sparkling Wine</i>	ハーフボトル <i>Half Bottle</i>	¥7,500
ローランペリエ <i>Laurent Perrier</i>		¥12,600 23,000

White Wine 白ワイン

シャブリ 〈辛口 / フランス ブルゴーニュ地方〉 <i>Chablis - Dry, France Bourgogne</i>	¥10,000	¥15,000
クラウドィ ベイ ソーヴィニヨン ブラン <i>Cloudy Bay Sauvignon Blanc</i>		20,000

Red Wine 赤ワイン

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>	¥10,000	¥16,000
シャトーシトラン <i>Château Citran</i>		16,500

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

2026年10月



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.

和食セット Japanese Style Breakfast

白ご飯 味噌椀 焼き魚 白菜漬け 納豆
Rice, Miso Soup, Grilled Fish, Japanese Pickles, Natto,
小鉢 和風サラダ 味付け海苔 ほうじ茶
Side Dish, Salad, Seaweed, Roasted Green Tea



和食セット

¥3,000   

アメリカン ブレックファスト American Breakfast

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)



アメリカンブレックファスト

¥3,600   

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

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)

¥2,300   

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

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

¥2,800   

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
Kobe Beef Curry and Rice, Mini Salad, Coffee
※甘口に変更可
*Can be change to mild



神戸ビーフ煮込みカレー

¥3,300  

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
Corn Soup, Mixed Sandwich, Mini Salad, Coffee



ミックスサンドイッチ

¥3,300   

お子様 朝食セット Kid's Breakfast Set

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) ミニパンケーキ ゼリー
Hot Plate (Omelette, Sausage, Broccoli, Potatoes), Pancake, Jelly

¥1,800   



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) Eggs (Two eggs per order)	 	¥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)] Fried, Poached, Boiled (5min, 8min, 10min, other)
卵料理(3個使用) Eggs (Three eggs per order)	 	850	[プレーンオムレツ、スクランブル(いり卵)] Plain Omelette, Scrambled
		1,100	[ハムオムレツ、チーズオムレツ、ハムとチーズオムレツ] 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
ホットケーキ(2枚) 2 Pancakes	 	1,100	[メープルシロップ または はちみつ] with Maple Syrup or Honey
フレンチトースト(1本) French Toast	  	1,100	[メープルシロップ または はちみつ] with Maple Syrup or Honey
ハッシュドブラウン(2個) 2 Hashed Brown		600	
オートミール Oatmeal		650	
コールドシリアル Cold Cereal		650	[コーンフレーク、オールブラン  、フルーツグラノラ  ] Corn Flakes, All-Bran  , Fruit Granola  
コンビネーションサラダ Combination Salad		1,050	
クリームコーンスープ Cream Corn Soup	 	900	
プレーンヨーグルト Plain Yogurt		650	
フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits		3,000	
トースト Toast	  	650	[ドライ、レーズン、ホールウイート] Dry, Raisin, Whole Wheat
モーニングロール Morning Rolls	  	650	[クロワッサン(2個) or シュネイク(2個) or シナモンロール(2個)] 2 croissants or 2 Schneeces or 2 Cinnamon Rolls

Soft Drinks ソフトドリンク

コーヒー(ホット、アイス) Coffee (Hot or Iced)	¥1,050	フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥1,800
紅茶(ホット、アイス)(レモン、ミルク、ストレート) Tea (Hot or Iced) (Lemon, Milk, Straight)	1,050	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) Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato)	1,100
カフェインレスコーヒー(ホット) Caffeine-free Coffee (Hot)	1,050	ミルク(ホット、アイス) Milk (Hot or Iced)	800
カフェ・オ・レ(ホット、アイス) Cafe au Lait (Hot or Iced)	1,150		

◎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。

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* / 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 <i>Braised Shrimp with Chili Sauce</i>	  	¥6,000
牛肉細切りとピーマンの炒め 青椒牛絲 <i>Sauteed Shredded Beef with Green Pepper</i>	 	5,800
酢豚 酥古老肉 <i>Sweet and Sour Pork</i>	 	4,800
五目焼きそば 八珍炒麵 <i>Fried Noodles with Chop-Suey</i>	  	2,300 *¥1,600
* 1/2 のボリュームにてお召し上がりいただけます。* <i>Half portion serving available for orders marked with *</i>		
五目炒飯 八珍炒飯 <i>Fried Rice with Chop-Suey</i>	  	2,300 * 1,600
* 1/2 のボリュームにてお召し上がりいただけます。* <i>Half portion serving available for orders marked with *</i>		
はるまき(2本より) 春捲 <i>Spring Rolls (Minimum two rolls)</i>		850~
季節の果物入り杏仁豆腐 時果豆腐 <i>Cold Almond Jelly with Seasonal Fruits</i>		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)	     	¥6,000
<i>SHOUKADO-BENTO (Japanese Bento Box) with Miso Soup</i>		
にぎり寿し (10貫) (赤出汁付) (509kcal)	    	12,000
<i>Sushi with Miso Soup</i>		

ご利用時間 *Operation Hours* / 11:00~21:00

Appetizer & Salad 前菜・サラダ

前菜盛り合わせ ¥2,900
Assorted Appetizers 本日おすすめの前菜を盛り合わせに。ワインやシャンパンとご一緒にどうぞ。

コンビネーションサラダ 2,300
Vegetables Salad フリルレタスを中心に色鮮やかなコンビネーションサラダ。お好みのドレッシングで。

ドレッシングをお選びいただけます。(フレンチ / シーザー / ノンオイル和風 / イタリアン)
A Choice of French, Caesar , Japanese Non-Oil , Italian Dressing available.

スモールサラダ 900
Small Salad お一人様にはちょうど良いミニサイズのサラダ。

温野菜盛り合わせ (ポン酢  胡麻ダレ )
2,300

◎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。

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* / 11:00~21:00

Soup スープ

コーンクリームスープ (カップ) ¥1,400
Corn Cream Soup (in cup) とうもろこしの甘味を引き出しチキンパイオン、クリームで仕上げたポタージュ。

オニオングラタンスープ 2,000
Onion Gratin Soup 飴色になるまで炒めた淡路島産の玉ねぎをオークラ特製コンソメと合わせた熱々のスープ。

Sandwiches サンドイッチ

淡路オニオンの神戸ビーフバーガー ¥4,600
Kobe Beef Burger with Awaji Onion 神戸ビーフの旨味たっぷりのパティに淡路オニオンとデミグラスソースをはさんだハンバーガー。

国産ビーフカツサンドイッチ 4,600
Domestic Beef Cutlet Sandwich 国産牛フィレ肉のカツレツに自家製デミグラスソースをからめたサンドイッチ。

ミックスサンドイッチ 2,900
Mixed Sandwich 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スサンドイッチ 3,000
American Clubhouse Sandwich 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。

Rice Dishes ピラフ・オムライス・カレー

神戸ビーフの煮込みオムライス ¥4,100
Fluffy Omelet Rice with Kobe Beef Stew 神戸ビーフを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。

神戸ビーフの煮込みカレー 4,400
Kobe Beef Curry やわらかく煮込んだ神戸ビーフをオークラ特製のカレーソースで仕上げたカレー。

シーフードピラフ 3,300
Seafood Pilaf 有頭海老、イカ、カニなどシーフードの旨味たっぷりのピラフ。

ビーフピラフ 3,300

Beef Pilaf 国産牛を香ばしく焼き、和風たれでからめた醤油ベースのビーフピラフ。

シーフードカレー (甘口もございます) 3,200
Seafood Curry & Rice / Milder taste available 有頭海老、イカ、カニなどシーフードたっぷりの特製カレー。

ベジタブルカレー (甘口もございます) 2,900
Vegetable Curry & Rice / Milder taste available たくさんの野菜とホテル特製カレーを合わせたボリューム満点のカレー。

Pasta パスタ

神戸ビーフのボロネーゼ ¥3,700
Kobe Beef Bolognese 神戸ビーフをたっぷり使用したミートソースにゴロゴロした神戸ビーフを合わせたお肉感たっぷりのボロネーゼ。

ペスカトーレ (シーフードのトマトソース) **3,300**
Pescatore with Seafood 有頭海老、イカ、ムール貝の旨味を合わせたトマトソースにケッパやオリーブで仕上げたペスカトーレ。

シーフードペペロンチーノ 3,300
Peperoncino with Seafood 香ばしく香りつけたニンニクにシーフードの旨味たっぷりのオイルパスタ。

海老ときのこのクリームスパゲティ 3,200
Shrimp and Mushroom Cream Spaghetti オマール海老とったソースにクリームを合わせた海老の旨味が濃厚なクリームパスタ。    

ベーコンときのこの和風スパゲティ 3,000
Spaghetti with Bacon and Mushrooms 大きめのベーコンをゆっくりと炒め旨味を引き出したソースに醤油の香り、
Japanese taste 仕上げに鰹節の旨味が加わった和風スパゲティ。

ご利用時間 *Operation Hours / 11:00～21:00*

Main Dishes メインディッシュ

神戸ビーフのハンバーグステーキ 淡路オニオンとデミグラスソース 🍲🍴🍴 ¥4,800
Kobe Beef Hamburg Steak, Sauteed Awaji Onion with Demiglace Sauce 神戸ビーフを100%使用したハンバーグステーキ。淡路産玉ねぎの食感と特製デミグラスソースでどうぞ。

本日の魚料理 🍲🍴🍴 3,700
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。

海老フライ(3尾) 温野菜と自家製タルタルソース添え 🍲🍴🍴🍴🍴 4,600
Fried Prawn 3 pieces, Hot Vegetables with Tartar Sauce タルタルソースとともに味わうプリッとした食感の海老フライ。

淡路どりモモ肉のグリル 温野菜添え きのこソース 🍲🍴🍴 4,100
Grilled Chicken and Hot Vegetables with Mushroom Sauce ブランド鶏の淡路どりをグリルし焼き上げたジューシーで食べ応えあるチキングリル。

神戸ポークグリル (150g) 温野菜添え きのこソース 🍲🍴🍴 4,400
Grilled Kobe Pork 150g and Hot Vegetables with Mushroom Sauce 甘味と旨味たっぷりの神戸ポークをグリルし低温で焼き上げた柔らかくジューシーなポーク。

国産牛フィレ肉のステーキ (80g) 温野菜添え きのこソース 🍲🍴🍴 6,300
Domestic Beef Fillet Steak with Hot Vegetables, Mushroom Sauce 柔らかな国産牛のフィレ肉をオープンで焼き上げたステーキ。

セットメニュー 🍲🍴🍴 ¥1,900
Combo Menu Combined with Soup, Salad, Coffee and Bread or Rice

フルコースディナー 🍲🍴🍴🍴🍴🍴 ¥12,650
Full Course Dinner カメリアのフルコースディナーをお部屋にお届けいたします。

国産牛サーロインステーキセット 🍲🍴🍴🍴 9,500
Domestic Beef Sirloin Steak Set 前菜、スープ、サラダ、コーヒーがセットになったお得なメニュー。

Kids Menu お子様メニュー

キッズプレート 🍲🍴🍴🍴🍴 ¥3,100
Kids 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 ミートソース、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 Bolognese, French Fries, Bread or Rice, Dessert, Juice



キッズプレート

キッズカレー 🍲🍴 ¥1,700
Kids Curry and Rice

キッズスパゲティ ミートソース 🍲🍴 1,700
Spaghetti Bolognese for kids

キッズうどん 🍲 ¥1,200
Plain Small Udon

キッズおにぎり (梅干 または 鮭 または 昆布 🍲) 1個 500
Small Rice Ball (Pickled Plum or Salmon or Seaweed)

Vegetarian Menu ベジタリアンメニュー

ベジタブルスープ 🍲🍴 ¥1,200
Vegetable Soup

スモールサラダ 🍲🍴 900
Small Salad

コンビネーションサラダ 🍲🍴 2,300
Combination 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.

温野菜盛り合わせ (ポン酢) 🍲🍴 ¥2,300
Hot Vegetables

ベジタブルスパゲティ 🍲🍴 3,000
Vegetables Spaghetti

ベジタブルピラフ 🍲🍴 3,000
Vegetable Pilaff

ヴィーガンカレー (大豆ミート使用) 🍲🍴 3,000
Vegan Curry made with Soy Meat

ご利用時間 *Operation Hours / 11:00～22:00* * このページのお料理は22:00まで受付いたします *

Night Menu 深夜メニュー

サーモンマリネのハーブドレッシング添え 🍲🍴🍴 ¥2,300
Marinated Salmon with Herb Dressing 脂ののったサーモンをオークラ神戸の配合でマリネし、ほのかに香るレモンの香りがポイントです。

チーズ盛り合わせ 🍲🍴🍴 3,700
Assorted of Cheese with Baguette 5種のチーズをバゲットとご一緒に。

ソーセージ盛り合わせ 🍲🍴 1,800
Assorted Sausages

フィッシュ&チップス 🍲🍴🍴 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 🍲🍴🍴🍴 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 🍲🍴🍴 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.

きつねうどん (温泉卵付) 🍲🍴🍴 1,700
Kitsune Udon (Japanese Noodles) with Soft-Boiled Egg カツオ出汁香るきつねうどんお夜食にもどうぞ。

おにぎり (梅干、鮭、昆布) (味噌汁、香の物 付) 🍲🍴🍴 1,600
“Onigiri” Japanese Rice Balls (Pickled Plum, Salmon, Seaweed) (Served with Miso Soup and Japanese Pickles)

神戸ポークの生姜焼き丼 (味噌汁、香の物、小鉢 付) 🍲🍴🍴 3,200
Ginger Pork Rice Bowl (Served with Miso Soup, Pickles & Side Dish) 神戸ポークの肩ロースを香ばしく焼き自家製生姜焼きソースをからめたご飯との相性抜群の人気の生姜焼き。

国産牛ロース肉のステーキ丼 (味噌汁、香の物、小鉢 付) 🍲🍴🍴 5,200
Domestic Beef Sirloin Steak Bowl (Served with Miso Soup, Japanese Pickles and Side Dish) 程よい脂の乗った国産牛ロース肉に特製醤油だれをからめたステーキをどんぶりに。

Desserts デザート

フルーツ盛り合わせ 🍲🍴🍴 ¥3,500
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。

プリンアラモード 🍲🍴🍴🍴 1,700
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。

フレンチトーストセット 🍲🍴🍴🍴 3,000
French Toasts with Coffee or Tea たっぷり時間をかけてふっくら焼き上げるオークラ伝統のフレンチトースト。

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 または シャーベット 🍲🍴🍴🍴 1,000
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。

◎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 Eggs 🥛 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。

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.