



*The Prince*

Sakura Tower Tokyo

## IN ROOM DINING MENU

洋朝食	Western Breakfast	6:00 A.M. ~ 11:00 A.M.
和朝食	Japanese Breakfast	7:00 A.M. ~ 11:00 A.M.
-----		
洋食	Western Cuisine	11:00 A.M. ~ 10:00 P.M.
和食	Japanese Cuisine	11:30 A.M. ~ 2:30 P.M. 5:00 P.M. ~ 8:00 P.M.
軽食	Light Meal	10:00 P.M. ~ 11:00 P.M.



※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 18%を加算させていただきます。

※当店では国産米を使用しています。一部、異なる産地の米を使用している場合はメニューに記載しています。

※当店における食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～3の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

- (1) 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
- (2) 当社のアレルギー情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
- (3) お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

\*Please be advised that the menu is subject to change based on availability. Product image for illustration purposes only.

\*Price includes consumption tax. An additional 18% will be added for service charge.

\*At our restaurants, we utilize domestically sourced rice. Should there be any variance in origin, it will be indicated on our menu.

\*Regarding food allergy accommodations at our restaurants, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1-3 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

- (1) At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
- (2) The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
- (3) If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.

# ご朝食 BREAKFAST

洋朝食 WESTERN BREAKFAST 6:00A.M. ~ 11:00A.M.

アメリカン ブレックファスト

AMERICAN BREAKFAST

¥5,000

---

ジュース Juice

温州みかん／グレープフルーツ／りんご／トマト／緑のスムージー  
Mandarin Orange／Grapefruit／Apple／Tomato／Green Smoothie

玉子料理 Egg

フライドエッグ／スクランブルエッグ／プレーンオムレツ／ポイルドエッグ  
Fried／Scrambled／Plain Omelet／Boiled

※エッグベネディクトに変更される場合は、¥700 追加で承ります。

Change Eggs Benedict extra charge ¥700

※オムレツ（トマト／ハム／チーズ）は各¥150 追加で承ります。

Add toppings(Tomato, Ham, Cheese) to the Omelet for an extra ¥150 each

サイドミート Side Meat

ハム／ソーセージ／ベーコン／クリスピーベーコン  
Ham／Sausage／Bacon／Crispy bacon

パン盛り合わせ Assorted Bread

※フレンチトーストに変更される場合は、¥700 追加で承ります。

Change French Toast extra charge ¥700

フルーツ Fruit

ヨーグルト Yogurt

スモールサラダ Small Salad

フレンチ／和風／ごま／オリーブオイル  
Dressing French／Japanese／Sesame／Olive Oil

お飲み物 Beverages

コーヒー／カフェインレスコーヒー／カフェ・オ・レ  
紅茶／ハーブティー（カモミール、ペパーミント）  
Coffee／Decaffeinated Coffee／Café au Lait,  
Tea／Herbal Tea (Chamomile, Peppermint)

## コンチネンタル ブレックファスト

CONTINENTAL BREAKFAST

¥4,000

---

### ジュース Juice

温州みかん／グレープフルーツ／りんご／トマト／緑のスムージー  
Mandarin Orange／Grapefruit／Apple／Tomato／Green Smoothie

### ハムとチーズの盛り合わせ Cold cut and Cheese

### パン盛り合わせ Assorted Bread

※フレンチトーストに変更される場合は、¥700 追加で承ります。  
Change French Toast extra charge ¥700

### フルーツ Fruit

### ヨーグルト Yogurt

### お飲み物 Beverages

コーヒー／カフェインレスコーヒー／カフェ・オ・レ  
紅茶／ハーブティー（カモミール、ペパーミント）  
Coffee／Decaffeinated Coffee／Café au Lait,  
Tea／Herbal Tea（Chamomile, Peppermint）

## ライトブレックファスト

LIGHT BREAKFAST

¥2,700

---

### ジュース Juice

温州みかん／グレープフルーツ／りんご／トマト／緑のスムージー  
Mandarin Orange／Grapefruit／Apple／Tomato／Green Smoothie

### パン盛り合わせ Assorted Bread

### お飲み物 Beverages

コーヒー／カフェインレスコーヒー／カフェ・オ・レ  
紅茶／ハーブティー（カモミール、ペパーミント）  
Coffee／Decaffeinated Coffee／Café au Lait,  
Tea／Herbal Tea（Chamomile, Peppermint）

## ベジタリアンブレックファスト

VEGETARIAN BREAKFAST

¥ 3,500

---

### ジュース Juice

温州みかん／グレープフルーツ／りんご／トマト／緑のスムージー

Mandarin Orange／Grapefruit／Apple／Tomato／Green Smoothie

キヌアと大麦、ミックスビーンズのサラダ シェリービネガードレッシング

Quinoa, Barley and Mixed beans Salad Sherry Vinegar Dressing

### フルーツ Fruit

### お飲み物 Beverages

コーヒー／カフェインレスコーヒー／カフェ・オ・レ

紅茶／ハーブティー（カモミール、ペパーミント）

Coffee／Decaffeinated Coffee／Café au Lait,

Tea／Herbal Tea（Chamomile, Peppermint）

和朝食 7:00 A.M. ~ 11:00 A.M.

JAPANESE BREAKFAST

¥ 5,000

---

小鉢各種

Small Appetizer

焼き魚二種 あしらい

Two types of Grilled Fish

お造り

Sliced Raw Fish

煮物

Simmered Dish

味噌汁

Miso Soup

香の物

Japanese Pickles

海苔

Nori seaweed

玉子焼き または 温泉玉子

Japanese Rolled Omelet or Onsen Egg

ご飯 または お粥

Steamed Rice or Rice Porridge

果物

Fruit

---

納豆

Natto

¥ 300

## ジュース Juice

---

フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥ 1,850
温州みかんジュース “Unshu” Mandarin Orange Juice	¥ 1,650
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥ 1,500
りんごジュース Apple Juice	¥ 1,500
トマトジュース Tomato Juice	¥ 1,200
緑のスムージー Green Smoothie	¥ 1,200

## フルーツ Fruit

---

バナナ Banana	¥250
ハーフグレープフルーツ Half Grapefruit	¥ 920
ハーフパパイヤ Half Papaya	¥ 1,500
パイナップル Pineapple	¥ 1,580
フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit	¥ 4,500

## シリアル・ヨーグルト Cereal・Yogurt

---

コーンフレーク／オールブラン／玄米フレーク 牛乳／アーモンドミルク Corn-flakes／All-Bran／Brown Rice flakes (Whole milk／Almond milk)	¥ 950
ベリーグラノーラ 牛乳／アーモンドミルク Berry Granola (Whole milk／Almond milk)	¥1,500
プレーンヨーグルト Plain Yogurt	¥ 1,100
フルーツ入りヨーグルト ハチミツ添え Fruit Yogurt with Honey	¥ 1,650

## サラダ Salad

---

コンビネーションサラダ (フレンチ/和風/ごま/オリーブオイル)		¥2,700
Combination Salad (Dressing French/Japanese/Sesame/Olive Oil)	Half Size	¥1,500
ホットベジタブル バジルマヨネーズソース		¥2,450
Hot Vegetables (Basil Mayonnaise Sauce)		

## 玉子料理 & サイドミート Egg & Side Meat

---

フライドエッグ/スクランブルエッグ/プレーンオムレツ/ボイルドエッグ		
Fried/Scrambled/Plain Omelet/Boiled		
ハム/ソーセージ/ベーコン/クリスピーベーコン		
Ham/Sausage/Bacon/Crispy bacon		¥2,500

※エッグベネディクトに変更される場合は、¥700 追加で承ります。

Change Eggs Benedict extra charge ¥700

※オムレツ (トマト/ハム/チーズ) は各¥150 追加で承ります。

Add toppings (Tomato, Ham, Cheese) to the Omelet for an extra ¥150 each

## ベーカリー Bakery

---

パン盛り合わせ		¥1,200
Assorted Bread		
トースト 3枚		¥1,200
Three Pieces of Toast		
フレンチトースト		¥1,800
French Toast		

## お飲み物 Beverages

---

エスプレッソ	1 cup	¥1,450
Espresso		
カプチーノ	1 cup	¥1,450
Cappuccino		
コーヒー/アイスコーヒー		¥1,600
Coffee/Iced Coffee		
カフェインレスコーヒー		¥1,600
Decaffeinated Coffee		
カフェ・オ・レ/アイスカフェ・オ・レ		¥1,600
Café au Lait/Iced Café au Lait		
紅茶/アイスティー		¥1,600
Tea/Iced Tea		
カモミールティー/ペパーミントティー		¥1,600
Chamomile Tea/Peppermint Tea		
牛乳/アーモンドミルク (コールド, ホット)		¥1,000
Whole milk/Almond milk (Cold, Hot)		

# 洋食 WESTERN CUISINE 11:00 A.M. ~ 10:00 P.M.

## ベジタリアンセレクション Vegetarian Selection

---

コンビネーションサラダ (シェリービネガー／オリーブオイル) Combination Salad (Dressing Sherry Vinegar/Olive Oil)	Half Size	¥ 2,700 ¥ 1,500
豆乳コーンスープ Soy Milk Corn Soup		¥ 1,600
野菜のピクルスとオリーブの盛り合わせ Assorted Pickled Vegetables and Olives		¥ 1,500
フムスと豆のインサラータ Hummus Insalata		¥ 2,850
フライドポテト French Fries		¥ 1,500
ポモドーロ Pomodoro		¥ 2,650
野菜のペペロンチーノ Vegetable Peperoncino		¥ 2,800
野菜ピザ Vegetable Pizza		¥ 3,200
フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit		¥ 4,500
ミックスナッツ Mixed Nuts		¥ 1,250
ライス Rice		¥ 900

## 前菜・スープ Appetizers・Soup

---

コンビネーションサラダ (フレンチ/和風/ごま/オリーブオイル)		¥2,700
Combination Salad (Dressing French/Japanese/Sesame/Olive Oil)	Half Size	¥1,500
生ハムのシーザーサラダ		¥3,000
Caesar Salad with Prosciutto		
グリルチキンのシーザーサラダ		¥4,000
Caesar Salad with Grilled Chicken		
ホットベジタブル バジルマヨネーズソース		¥2,450
Hot Vegetables (Basil Mayonnaise Sauce)		
ミネストローネスープ		¥1,850
Minestrone Soup		
豆乳コーンスープ		¥1,600
Soy Milk Corn Soup		
野菜のピクルスとオリーブの盛り合わせ		¥1,500
Assorted Pickled Vegetables and Olives		
スモークサーモン		¥2,900
Smoked Salmon		
トマトとブッラータチーズのカプレーゼ		¥3,000
Caprese with Tomato and Burrata Cheese		
チーズ盛り合わせ	3種類 Three Cheeses	¥2,100
Cheese Selection	5種類 Five Cheeses	¥3,500
ボイルソーセージ		¥1,850
Boiled Sausage		
フライドポテト		¥1,500
French Fries		
フライドチキン フライドポテト添え		¥3,500
Fried Chicken with French Fries		
フムスと豆のインサラータ		¥2,850
Hummus Insalata		
ミックスナッツ		¥1,250
Mixed Nuts		

## 肉料理・魚料理 Meat・Fish

---

和牛フィレ肉の網焼き マデラソース Grilled Japanese Beef Tenderloin (Madeira Sauce)	¥ 12,500
フィレンツェ風牛肉と野菜の煮込み Florentine-style Beef and Vegetable Stew	¥ 5,200
鶏モモ肉の網焼き Grilled Chicken Thigh	¥ 4,200
ハンバーグステーキ シャリアピンソース Hamburg Steak (Chaliapin Sauce)	¥ 3,950
オマールテールのグリル バルサミコソース Grilled Lobster Tail (Balsamic Sauce)	¥ 4,800
白身魚のグリル トマトソース Grilled White Fish (Tomato Sauce)	¥ 4,800
海老フライ タルタルソース&トマトソース Fried Shrimp (Tartar Sauce & Tomato Sauce)	¥ 4,000
パン または ライス Bread or Rice	¥ 900
※ライス大盛りは、¥450 追加で承ります。	Large Rice extra charge ¥ 450

## カレー・サンドウィッチ Curry・Sandwich

---

ビーフカレー Beef Curry with Rice	¥ 3,600
※ライス大盛りは、¥450 追加で承ります。	Large Rice extra charge ¥ 450
BLT サンドウィッチ フライドポテト添え BLT Sandwich with French Fries	¥ 3,200

## ピザ・パスタ Pizza・Pasta

---

ピザ マルゲリータ Pizza Margherita	¥ 3,200
野菜ピザ Vegetable Pizza	¥ 3,200
4種のチーズピザ Pizza, Four Kinds of Cheese	¥ 3,850
野菜のペペロンチーノ Vegetable Peperoncino	¥ 2,800
ポモドーロ Pomodoro	¥ 2,650
ボロネーゼ Bolognaise	¥ 3,150

※すべてのパスタメニューは、スパゲッティ または ペンネよりお選びいただけます。  
Choice of spaghetti or penne for all pasta dishes.

## お子さまメニュー Children's Menu

---

お子さまプレート (みかんジュース、コーンスープ、ステーキ、海老フライ、フライドチキン、フライドポテト、ウインナー、温野菜、パン) Kid's Plate (Orange Juice, Corn Soup, Beef Steak, Fried Shrimp, Fried Chicken, French Fries, Vienne Sausage, Warm Vegetables, Bread)	¥ 4,500
--	---------

## デザート Dessert

---

フルーツ盛り合わせ Assorted Fruit	¥ 4,500
ティラミス Tiramisu	¥ 1,600
チョコレート & マカロン Chocolate & Macaroon	¥ 1,800
ケーキ Cake	¥ 1,200
ハーゲンダッツアイスクリーム (バニラ/ストロベリー/グリーンティー/クッキー&クリーム) Häagen-Dazs Ice Cream (Vanilla/Strawberry/Green Tea/Cookies & Cream)	¥ 950

# 和食 JAPANESE CUISINE

〔なだ万 高輪プライム Presented by NADAMAN Takanawa Prime〕

11:30 A.M. ~ 2:30 P.M. / 5:00 P.M. ~ 8:00 P.M.

---

握り寿司 (10貫・赤だし) Assorted Sushi (10Pieces・Miso Soup)	¥9,000
国産牛網焼き 稲庭うどん Grilled Japanese Beef with Warm Inaniwa Udon	¥7,500
国産牛網焼重 (赤だし・香の物) Grilled Beef-Jyu (Grilled Japanese Beef Rice Box, Miso Soup and Japanese Pickles)	¥7,500
うな重 (肝吸・香の物) ~国産うなぎを使用しています~ Una-Jyu (Grilled Japanese Eel Rice Box, Eel-liver Soup and Japanese Pickles)	¥8,000
天重 自家製醤油だれ (赤だし・香の物) Tempura-Jyu (Tempura Rice Box, Miso Soup and Japanese Pickles)	¥6,500
霧島豚とんかつ ~低温調理で柔らかくピンク色をしています~ Kirishima Pork Tonkatsu ~It is slowly cooked at a low temperature, so it is tender and pink.~	¥4,500
ごはんセット (ごはん・赤だし・香の物) Rice-Set (Rice・Miso Soup・Japanese Pickles)	¥1,500
ごはん Rice	¥600
赤だし Miso Soup	¥600

## 軽食 Light Meal 10:00 P.M. ~ 11:00 P.M.

---

コンビネーションサラダ (フレンチ/和風/ごま/オリーブオイル) Combination Salad (Dressing French/Japanese/Sesame/Olive Oil)	¥2,700
ラザニア スモールサラダ付き Lasagna with Small Salad	¥3,600
ビーフカレー Beef Curry with Rice	¥3,600
※ライス大盛りは、¥450 追加で承ります。	Large Rice extra charge ¥450
温製うどん (小鉢2種付き) Hot Udon Noodles (with Two Small Appetizer)	¥2,700
お茶漬け 鮭、梅、海苔、あられ、三つ葉、山葵 (小鉢、香の物付き) Ocha-Zuke (Cooked Rice with Soup Poured over it ; with Japanese Pickles and Small Appetizer)	¥2,700
ミックスナッツ Mixed Nuts	¥1,250
チョコレート & マカロン Chocolate & Macaroon	¥1,800
ケーキ Cake	¥1,200
ハーゲンダッツアイスクリーム (バニラ/ストロベリー/グリーンティー/クッキー&クリーム) Häagen-Dazs Ice Cream (Vanilla/Strawberry/Green Tea/Cookies & Cream)	¥950

# お飲み物 BEVERAGES 6:00 A.M. ~ 11:00 P.M.

## ビール・日本酒 Beer・Japanese “SAKE”

---

国産ビール（アサヒスーパードライ／キリン一番搾り） Domestic Bottled Beer (ASAHI SUPER DRY／KIRIN ICHIBAN)	334ml	¥ 1,600
瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分 “DASSAI 39” Junmai-Daiginjo Sake	300ml	¥ 3,800
雪の茅舎 純米酒 “YUKINOBOSHA” Junmai Sake	180ml	¥ 2,200
澁 スパークリング清酒 “MIO” Sparkling Sake	300ml	¥ 2,500

## 焼酎・ウイスキー Japanese “SHOCHU”・Whisky

---

二階堂 吉四六（麦焼酎） Nikaido “KITCHOMU” Barley Shochu	Glass 60ml	¥ 1,800
富乃宝山（芋焼酎） “TOMINO HOUZAN” Sweet potato Shochu	Glass 60ml	¥ 1,800
シングルモルト 山崎 Single malt Japanese Whisky “YAMAZAKI”	Glass 30ml	¥ 2,900
シングルモルト 余市 Single malt Japanese Whisky “YOICHI”	Glass 30ml	¥ 2,400
ザ・マッカラン 12年 The MACALLAN 12Y	Glass 30ml	¥ 3,000
バラントイン ファイネスト Ballantine’s Finest	200ml	¥ 5,000
グレンフィディック 12年 Glenfiddich 12Y	350ml	¥ 11,000

※ボトルウイスキーにはミネラルウォーター または ソーダが2本付きます。  
Each bottle of whisky comes with two bottles of mineral water or soda.

## カクテル Cocktail

---

ROKU ジン（トニック with ライム／ソーダ with レモン） ROKU Gin (Tonic with Lime／Soda with Lemon)	¥ 1,800
カシス（オレンジ／ソーダ／ウーロン） Cassis (Orange／Soda／Oolong)	¥ 1,800

## シャンパーニュ・スパークリングワイン

### Champagne・Sparkling Wine

---

ヴーヴ・クリコ・イエロー・ラベル・ブリュット Veuve Clicquot Yellow Label Brut N.V.	[フランス/France]	750ml	¥ 16,000
パイパー エドシック キュヴェ ブリュット Piper Heidsieck Cuvée Brut	[フランス/France]	375ml	¥ 8,000
クレマン・ダルザス・ブリュット Cremant d'Alsace Brut	[フランス/France]	750ml	¥ 9,000
ペリエ・ジュエ ブラソン ロゼ Perrier-Jouët Blason Rosé	[フランス/France]	750ml	¥ 22,000
ドン ペリニョン Dom Pérignon	[フランス/France]	750ml	¥ 65,000

### 白ワイン White Wine

---

ビアンコ・ディ・チェパラノ Bianco di Ceparano	[イタリア/Italy]	Glass 750ml	¥ 2,200 ¥ 13,000
シャブリ グランクリュ ブーグロ ダンプトフレール Chablis Grand Cru Bougros Dampfrères	[フランス/France]	750ml	¥ 23,000
プイイ フュメ ドメーヌ ルブラン Pouilly Fumé Domaine Lebrun	[フランス/France]	750ml	¥ 11,000
シジエム サンス ブラン 6ème Sens Blanc	[フランス/France]	375ml	¥ 5,000

### 赤ワイン Red Wine

---

キャンティ・クラシコ/バディア・ア・コルティブオーノ Chianti Classico Badia a Coltibuono	[イタリア/Italy]	Glass 750ml	¥ 2,200 ¥ 13,000
シャトーラグランジュ Château Lagrange	[フランス/France]	750ml	¥ 27,000
リュベロン ガルダレム Luberon Gardarem	[フランス/France]	750ml	¥ 18,000
シジエム サンス ルージュ 6ème Sens Rouge	[フランス/France]	375ml	¥ 5,000

## ソフトドリンク Soft Drink

---

フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice		¥1,850
オーダーを受けてから作る搾りたてのジュース。 Please enjoy freshly squeezed juice made to order.		
温州みかんジュース "Unshu" Mandarin Orange Juice		¥1,650
和歌山県・谷井農園で生産した早生温州みかん。厳選し糖度が高いものだけを使用する 無添加果汁の100%ストレートジュース。 This 100% pure juice free from additives is made from carefully selected early ripening Unshu mandarin oranges with high sugar content produced at Tani Farm in Wakayama Prefecture.		
りんごジュース Apple Juice		¥1,500
皮も芯もまるごと絞った、砂糖・香料・着色料・防腐剤不使用の100%ストレートジュース。 This is 100% pure juice squeezed from the whole fruit, include the skin and core, with no sugar, flavorings, colorings or preservatives.		
緑のスムージー Green Smoothie		¥1,200
コーラ／コーラ ゼロ Cola／Cola Zero		¥1,000
ジンジャーエール Ginger Ale		¥1,000
富士ミネラルウォーター Mineral Water		¥950
ペリエ Perrier		¥950
ウーロン茶 Oolong Tea		¥1,000
ノンアルコール ビールテイスト飲料 Non-Alcoholic Beer	334ml	¥1,250
エスプレッソ Espresso	1 cup	¥1,450
カプチーノ Cappuccino	1 cup	¥1,450
ココア Cocoa	1 cup	¥1,450
コーヒー／アイスコーヒー Coffee／Iced Coffee		¥1,600
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee		¥1,600
カフェ・オ・レ／アイスカフェ・オ・レ Café au Lait／Iced Café au Lait		¥1,600
紅茶／アイスティー Tea／Iced Tea		¥1,600
カモミールティー／ペパーミントティー Chamomile Tea／Peppermint Tea		¥1,600