

インルームダイニングメニュー

In-Room Dining Menu



ご注文は、お部屋のお電話よりイン ルーム ダイニングボタンにて承ります。

Please press the In-Room Dining button on the phone to order.

朝食	Breakfast	P.4~7
昼食・夕食	Lunch・Dinner	P.8~10
中国料理	Chinese Cuisine	P.11
日本料理	Japanese Cuisine	P.12
寿司	Sushi	P.12
デザート・ソフトドリンク	Dessert, Soft Drink	P.13
お飲み物 (ビール, 日本酒, 焼酎) (ウィスキー, カクテル)	Beverages (Japanese Beer, Sake, Shou-Chu) (Whisky, Cocktail)	P.14
シャンパン・ワイン	Chanpagne, Wine	P.15~16

当社のレストラン、宴会場等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1~4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断での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。
 4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。
- ※当店では国産米を使用しております。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, 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 1-4 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.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.

※The rice on In-Room dining menu is domestic.



えび
Shrimp

かに
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat

そば
Buckwheat

卵
Egg

乳
Milk

落花生
Peanut

Japanese Steak Set

【11:00A.M.～11:00P.M.】



国産牛ロースステーキ (250g) 和風ソース 山葵添え
Beef Roast Steak(250g) Japanese Sauce with WASABI

本日のスープ
Today's Soup

スモールサラダ (フレンチドレッシング または 和風ドレッシング)
Small Salad (French Dressing or Japanese Dressing)

パン または ライス
Bread or Steamed Rice

¥10,800

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

Recommended Menu

インルームダイニングおすすめ料理 【11:30A.M.~2:30P.M.】【5:30P.M.~9:30P.M.】



- 1 赤味噌と白味噌をブレンドした
「特製味噌ラーメン」セット(ザーサイ, 杏仁豆腐)
Original Miso Ramen
味噌拉面 ¥2,800



- 2 本鮪3種食べくらべ(大トロ、中トロ、赤身)
Three kinds of Bluefin Tuna Sushi
(Fatty tuna, Medium Fatty tuna, Red tuna)
三種藍鰭金枪鱼握寿司 ¥4,700



- 3 プリンズホテル伝統のコンソメスープ トリュフ添え
Consomme Soup
清汤 ¥2,000
【11:00A.M.~11:00P.M.】



- 4 うな重(小鉢二種、肝吸い、デザート)
Boiled Eel on Rice
(two small dishes, soup, dessert)
烤鳗鱼饭 ¥6,000

- 5 ベジタブルスパゲッティ トマトソース
Vegetables Spaghetti with Tomato Sauce
番茄酱蔬菜意大利面 ¥3,500
【11:00A.M.~11:00P.M.】

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

昼食・夕食

Lunch・Dinner

11:00A.M.~11:00P.M.



国産ビーフカレーライス
Beef Curry and Rice
牛肉咖喱饭

¥3,500



国産牛のしぐれ煮肉うどん 温泉玉子添え
Udon Noodles with Japanese Beef and hot spring egg
国産牛肉乌冬面配温泉蛋

¥3,500



海老フライ タルタルソース
Fried Prawns with Tartar Sauce
炸虾塔塔酱

¥4,000



国産牛ロースステーキ(250g) 和風ソース 山葵添え
Roast Steak (250g) Japanese Sauce with WASABI
国産牛腰肉牛排配日式酱汁和芥末

¥8,800



生ハム・チーズ・ドライフルーツ盛り合わせ
Assorted Prosciutto Ham・Cheese・Dried fruit
什锦生火腿、奶酪和干果

¥3,500



フルーツ盛り合わせ
Assorted Fruit
什锦水果

¥3,000

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

朝食

Breakfast

6:00A.M.～11:00A.M.

◆ アメリカンブレイクファスト ◆

American Breakfast

¥4,800

ジュース(オレンジまたはグレープフルーツ)

Juice (Orange or Grapefruit)

スモール オードブル,ヨーグルト

Small Appetizer, Yogurt

サラダ (フレンチドレッシングまたは和風ドレッシング)

Salad (French Dressing or Japanese Dressing)

玉子料理

Eggs Dish Any Style

フライ,スクランブル,ポイル,ポーチまたはプレーンオムレツ

Fried, Scrambled, Boiled, Poached or Plain Omelette

サイドミート

Side Dishes

ハム,ベーコンまたはソーセージ

Ham, Bacon or Sausage

パン

Bread

取り合わせロール(クロワッサン、ソフトロール、デニッシュ各種)またはトースト

Assorted Rolls(Croissant,Soft Roll,Danishes)or Toast

お飲みもの

Beverages

コーヒー,紅茶,ミルクまたはカフェ・オ・レ

Coffee, Tea, Milk or Café au Lait



仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

朝食

Breakfast

6:00A.M.～11:00A.M.

◆ コンチネンタルブレックファスト ◆

Continental Breakfast

¥2,500

ジュース(オレンジまたはグレープフルーツ)

Juice (Orange or Grapefruit)

スモールヨーグルト

Small Yogurt

パン

Bread

取り合わせロール(クロワッサン、ソフトロール、デニッシュ各種)またはトースト

Assorted Rolls(Croissant,Soft Roll,Danishes)or Toast

お飲みもの

Beverages

コーヒー、紅茶、ミルクまたはカフェ・オ・レ

Coffee, Tea, Milk or Café au Lait

◆ 和朝食御膳 ◆

Japanese Breakfast

¥4,800

小鉢・煮物・焼き魚・海苔・白飯・味噌汁・香の物

Small dish, Simmered dish, Grilled fish, Nori seaweed, Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

7:00A.M.～10:00A.M.



仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

朝食 Breakfast 6:00A.M.~11:00A.M.



【ジュース / Juice】

1	温州みかんジュース(和歌山県産 果汁100%ストレートジュース) Mandarin Orange Juice (100% Pure Fruit Juice in Wakayama Prefecture)	¥1,500
	果汁100%ジュース (オレンジ, グレープフルーツ) 100% Juice (Orange, Grapefruit)	¥1,000
	アップルジュース, トマトジュース, 野菜ドリンク Apple Juice, Tomato Juice, Vegetable Drink	¥1,000

【飲み物 / Beverages】

2	コーヒー, 紅茶, カフェ・オ・レ, カモミール Coffee, Tea, Café au Lait, Chamomile ※Pot Service	¥1,200
---	---	--------

【フルーツ、ヨーグルト / Fruit, Yogurt】

3	メロン1/6 Melon (one-sixth)	¥1,800
	パパイヤ1/2 Papaya (one-half)	¥1,300
	グレープフルーツ1/2 Grapefruit (one-half)	¥600
	フルーツプレート&フルーツコンポート V G N Sliced Fruit & Fruit Compote	¥1,300
	プレーンヨーグルト 蜂蜜添え Yogurt with Honey	¥600
	低脂肪ヨーグルト チアシードとアサイソース V G N Low-Fat Yogurt with Chia Seeds and Acai Sauce	¥2,000

【シリアル / Cereals】

4	コーンフレーク, オールブラン, ライスクリスピー, グラノーラ Corn Flakes, All-Bran, Rice Krispies, Granola (付け合わせ: ミルク または 豆乳) Whole Milk: Milk, Soy Milk	¥800
---	--	------

【玉子料理 / Eggs】

5	玉子料理 温野菜添え(各2個) Two Eggs with Hot Vegetables フライ, スクランブル, ボイル, ポーチ または プレーンオムレツ Fried, Scrambled, Boiled, Poached or Plain Omelet	¥2,000
	オムレツ各種 温野菜添え Omelette with Hot Vegetable	¥2,200
	ハム, チーズ, マッシュルーム または スペニッシュ Ham, Cheese, Mushroom or Spanish	
	ホワイトエッグオムレツ&スチームベジタブル V G N Egg-White Omelette with Steamed Vegetables	¥2,600

【サイドミート / Side Dishes】

6	ハム, ベーコン または ソーセージ Ham, Bacon or Sausage	¥1,000
---	---	--------

【パン、フレンチトースト / Bread, French Toast】

7	取り合わせロール(クロワッサン, ソフトロール, デニッシュ各種)4個 Assorted Rolls(Croissant, Soft Roll, Danishes) or Toast <4pieces>	¥900
	トースト (ホワイト または ブラウン)3枚 V N Toast (White or Brown)<3pieces>	¥900
	フレンチトースト French Toast	¥1,600

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

朝食

Breakfast

6:00A.M.～11:00A.M.

【サラダ、野菜 / Salad, Vegetable】

温野菜(マヨネーズと和風ドレッシング添え) Steamed Vegetables (Mayonnaise and Japanese Dressing)	¥2,400
コンビネーションサラダ(フレンチドレッシングまたは和風ドレッシング) Combination Salad (French Dressing or Japanese Dressing)	¥2,000
キヌアとゴジベリーのサラダ(シーソルトとバルサミコドレッシング) V G N Quinoa-and-Goji Berry Vegetarian Salad, Sea Salt and Balsamic Dressing	¥2,000

ベジタリアン ブレックファスト

Vegetarian Breakfast

¥5,000

ドリンク ー下記よりお選びくださいー

Drink : Please select from the following:

①オレンジ, グレープフルーツ, アップル, トマト, 野菜
Orange, Grapefruit, Apple, Tomato, Vegetable

②低脂肪ヨーグルト チアシードとアサイーソース **V G N**
Low-Fat Yogurt with Chia Seeds and Acai Sauce

③キヌアとゴジベリーのサラダ シーソルトとバルサミコドレッシング **V G N**
Quinoa-and-Goji Berry Vegetarian Salad, Sea Salt and Balsamic Dressing

④フルーツプレート&フルーツコンポート **V G N**
Sliced Fruit & Fruit Compote

シリアル **V N** ー下記よりお選びくださいー

Cereals: Please select from the following:

⑤コーンフレーク, オールブラン, ライスクリスピー, グラノーラ
Corn Flakes, All-Bran, Rice Krispies, Granola
ミルク または 豆乳
Whole Milk : Milk, Soy Milk

⑥ホワイトエッグオムレツ&スチームベジタブル **V G N**
Egg-White Omelette with Steamed Vegetables

⑦ベーカリーバスケットまたはトースト (ホワイト または ブラウン) **V N**
Bakery Basket or Toast (White or Brown)※Cereals

お飲みもの ー下記よりお選びくださいー

Beverages: Please select from the following:

⑧コーヒー, 紅茶, ミルクまたはカフェ・オ・レ
Coffee, Tea, Milk or Café au Lait

お料理のご案内

V ヴィーガン
V ベジタリアン (オボ・ラクト)
G グルテンフリー
N ノーポーク&ノンアルコール

Culinary Keys

Vegan
Vegetarian (Ovo-Lacto)
Gluten-Free
No Pork & Non-Alcohol

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

昼食・夕食

Lunch・Dinner

11:00A.M.~11:00P.M.

◆ オードブル ◆
Appetizers

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | キャビア(30g)メルバトースト サワークリーム添え
Caviar with Sour Cream | ¥28,000 |
| 2 | オードブル盛り合わせ
Assorted Appetizers | ¥4,000 |
| 3 | 生ハム・チーズ・ドライフルーツ盛り合わせ
Assorted Prosciutto Ham・Cheese・Dried fruit | ¥3,500 |
| 4 | フレンチフライ 黒トリュフソルト添え
French-Fried Potatoes with black truffle salt | ¥1,800 |
| 5 | 鶏のから揚げ2種 オニオンリング・フレンチフライ添え
Two kinds of Fried Chicken with Onion Ring and French-Fried Potatoes | ¥2,500 |

◆ ライス・パスタ・麺 ◆
Rice・Pasta・Noodle

- | | | |
|----|---|--------|
| 6 | 国産ビーフカレーライス
Beef Curry and Rice | ¥3,500 |
| 7 | 国産ビーフピラフ
Beef Pilaf | ¥4,500 |
| 8 | オマール海老・帆立貝入りスパゲッティ ペスカトーレ
Spaghetti Pescatore with Lobster and Scallop | ¥4,000 |
| 9 | スパゲッティ ボロネーゼ
Spaghetti Bolognese | ¥3,500 |
| 10 | 国産牛のしぐれ煮肉うどん 温泉玉子添え
Udon Noodles with Japanese Beef and hot spring egg | ¥3,500 |



5. Two kinds of Fried Chicken
with Onion Ring and French-Fried Potatoes
炸鸡配洋葱圈和炸薯条



8. Spaghetti Pescatore with Lobster and Scallop
龙虾扇贝意大利面

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.





昼食・夕食

Lunch・Dinner

11:00A.M.~11:00P.M.

お料理のご案内

Culinary Keys





-  ヴィーガン
-  ベジタリアン (オボ・ラクト)
-  グルテンフリー
-  ノーポーク&ノンアルコール











- Vegan
- Vegetarian (Ovo-Lacto)
- Gluten-Free
- No Pork & Non-Alcohol

◆ サンドウィッチ ◆
Sandwich

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | 国産牛フィレスステーキサンドウィッチ フレンチフライ添え
Filet of Beef Steak Sandwich with French-Fried Potatoes | ¥5,500 |
| 2 | アメリカンクラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え
American Club House Sandwich with French-Fried Potatoes | ¥3,000 |
| 3 | ベジタブルサンドウィッチ  
Vegetables Sandwich | ¥2,200 |

◆ サラダ ◆
Salad

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 4 | コンビネーションサラダ
Combination Salad | ドレッシングをお選びください
Please Select the Dressing. | ¥2,000 |
| | A フレンチドレッシング
French Dressing | B シーザードレッシング
Caesar Dressing | |
| | C 和風ドレッシング
Japanese Dressing | D レモンドレッシング
Lemon Dressing |     |
| 5 | 生ハムサラダ シーザードレッシング添え
Prosciutto Salad with Caesar Dressing | | ¥2,800 |
| 6 | 温野菜 10種類(オーガニックキノコなど) 3種のソースを添えて
Ten Kinds of Assorted Steamed Vegetables with Three Types of Sauce | | ¥3,000 |

- トマトソース   
- Tomato Sauce
- バジルソース   
- Basil Sauce
- レモンドレッシング    
- Lemon Dressing



1. Filet of Beef Steak Sandwich with French-Fried Potatoes
国産牛菲力牛排三明治配薯条

2. American Club House Sandwich with French-Fried Potatoes
美式三明治配薯条

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

昼食・夕食

Lunch・Dinner

11:00A.M.~11:00P.M.

お料理のご案内

Culinary Keys

- V** ヴィーガン
V ベジタリアン (オボ・ラクト)
G グルテンフリー
N ノーポーク&ノンアルコール

- Vegan
 Vegetarian (Ovo-Lacto)
 Gluten-Free
 No Pork & Non-Alcohol

◆ スープ ◆
 Soup

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | オニオングラタンスープ
Onion Soup Gratin | ¥2,200 |
| 2 | 帆立貝入りクラムチャウダー
Clam Chowder with scallop | ¥2,600 |
| 3 | ポテトとリークのスープベジタリアン V G N
Potato-and-Leek Soup | ¥1,800 |
| 4 | 【サステナブル】SDGs
安曇野げんき豚入り野菜のスープ トマト風味
Minestrone in Azumino Pork | ¥2,600 |

◆ メインディッシュ ◆
 Main Dish

- | | | |
|----|--|--------|
| 5 | 真鯛・オマール海老・帆立貝のソテー アメリカンソース
Sea Bream, Lobster and Scallop with American Sauce | ¥5,500 |
| 6 | 海老フライ タルタルソース
Fried Prawns with Tartar Sauce | ¥4,000 |
| 7 | チキンコンフィ ハニーマスタードソース
Chicken Confit with Honey Mustard Sauce | ¥4,000 |
| 8 | 【サステナブル】SDGs
安曇野げんき豚のゆっくりロースト マスタードソース
Roasted Azumino Pork Mustard Sauce | ¥5,000 |
| 9 | 国産牛ハンバーグステーキ デミグラスソース オーガニックキノコ添え
Beef Hamburger Steak with Demi-glace Sauce | ¥4,000 |
| 10 | 国産牛フィレ肉ステーキ (120g) 和風ソースまたはトリュフソース
Beef Filet Steak (120g) (Japanese Sauce or Truffle Sauce) | ¥7,500 |
| 11 | 国産牛ロースステーキ (250g) 和風ソース 山葵添え
Beef Roast Steak (250g) Japanese Sauce with WASABI | ¥8,800 |
| 12 | パン または ライス
Bread or Steamed Rice | 各 ¥500 |

◆ ミールセット ◆
 Meal Set

- | | | |
|----|---|--------|
| 13 | スープ,スモールサラダ,コーヒー,パンまたはライス
Meal Set (Soup・Small Salad・Coffee・Bread or Steamed Rice) | ¥2,500 |
|----|---|--------|

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

中国料理 陽明殿

Chinese Cuisine

11:30A.M.~2:30P.M.

5:30P.M.~9:30P.M.

- ◆◆◆
- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | 酢豚セット(ご飯,スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Braised Pork and Vegetables with Sweet Vineger Set
(Rice•Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly) | ¥3,800 |
| 2 | 海老のチリソースセット(ご飯,スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Braised Shrimp with Chili Sauce Set
(Rice•Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly) | ¥3,800 |
| 3 | 牛肉とピーマンの細切り炒めセット(ご飯,スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Sautéed Shredded-Beef with Green Pepper Set
(Rice•Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly) | ¥3,800 |
| 4 | 麻婆豆腐セット(ご飯,スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Braised Bean Curd with Spicy Minced-Beef Sauce
(Rice•Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly) | ¥3,800 |
| 5 | 海老とチャーシュー入りチャーハンセット(スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork Set
(Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly) | ¥3,500 |
| 6 | 五目焼きそばセット(スープ,ザーサイ,杏仁豆腐)
Mixed Stir-Fried Noodles Set
(Soup•Chinese Pickles•Almond Jelly) | ¥3,200 |
| 7 | 杏仁豆腐
Almond Jelly | ¥900 |



4. Braised Bean Curd with Spicy Minced-Beef Sauce
麻婆豆腐套餐



5. Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork Set
虾叉烧炒饭套餐



6. Mixed Stir-Fried Noodles Set
五目炒面套餐

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

和食

Japanese Cuisine

11:30A.M.~2:30P.M.

5:30P.M.~9:30P.M.

- | | | |
|---|--|-------------------|
| 1 | 天重 (小鉢,味噌汁,香の物)
Tempura on Rice (small dish, miso soup, Japanese pickles) | 天ぷら 天芝
¥4,500 |
| 2 | うな重 (小鉢二種,肝吸い,デザート)
Boiled Eel on Rice (two small dishes, soup, dessert) | 日本料理 芝桜
¥6,000 |
| 3 | 三元豚のカツ重 (小鉢,味噌汁,香の物,フルーツ)
Pork Cutlet Rice Bowl (small dish, miso soup, Japanese pickles, Fruits) | 日本料理 芝桜
¥4,000 |

寿司 濱芝

Sushi

11:30A.M.~2:30P.M.

5:30P.M.~9:30P.M.

- | | | |
|---|---|--------|
| 4 | 寿司盛り合わせ8種 (味噌汁)
Eight kinds of Assorted Sushi (with miso soup) | ¥6,500 |
| 5 | 寿司盛り合わせ10種 (味噌汁)
Ten kinds of Assorted Sushi (with miso soup) | ¥7,500 |
| 6 | 濱芝セット (小鉢,刺身盛り,握り寿司8種,巻物1本,味噌汁,フルーツ)
HAMASHIBA Set
(small dish, sashimi, eight kinds of sushi, one sushi-roll, miso soup and fruit) | ¥9,000 |



1. Tempura on Rice
天妇罗饭



3. Pork Cutlet Rice Bowl
炸猪排饭



5. Ten kinds of Assorted Sushi
十种寿司拼盘

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

デザート

Dessert

10:00A.M.~11:00P.M.



お料理のご案内

Culinary Keys

V ヴィーガン

Vegan

V ベジタリアン (オボ・ラクト)

Vegetarian (Ovo-Lacto)

G グルテンフリー

Gluten-Free

N ノーポーク&ノンアルコール

No Pork & Non-Alcohol

1	フルーツ盛り合わせ	V G N	¥3,000
	Assorted Fruit		
2	メロン (1/6)	V G N	¥1,800
	Melon (one-sixth)		
3	パパイヤ (1/2)	V G N	¥1,300
	Papaya (one-half)		
4	グレープフルーツ (1/2)	V G N	¥600
	Grapefruit (one-half)		
5	ケーキ各種		¥1,200
	Cake of the Day		
	※こちらは11:00A.M.からの提供となります。 This will be Provided from 11:00A.M.		
6	マハロアイス(バニラ)フルーツ添え	V G N	¥1,800
	Mahalo Ice Cream (Vanilla) with Fruit		
7	アイスクリーム(バニラ, チョコレート) または シャーベット(マンゴー, ストロベリー)		各 ¥900
	Ice Cream (Vanilla, Chocolate) or Sherbet (Mango, Strawberry)		

ソフトドリンク

Soft Drinks

6:00A.M.~11:00P.M.



8	温州みかんジュース(和歌山県産 果汁100%ストレートジュース)	¥1,500
	Mandarin Orange Juice (100% Pure Fruit Juice in Wakayama Prefecture)	
9	果汁100%ジュース (オレンジ, グレープフルーツ)	¥1,000
	100% Juice (Orange, Grapefruit)	
10	アップルジュース, トマトジュース, 野菜ドリンク	¥1,000
	Apple Juice, Tomato Juice, Vegetable Drink	
11	コーラ, コーラゼロ, ジンジャーエール, ウーロン茶, 日本茶	¥1,000
	Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale, Oolong Tea, Green Tea	
12	ペリエ (330ml)	¥1,000
	Perrier	
13	サンペレグリノ (500ml)	¥1,200
	San Pellegrino	
14	コーヒー, 紅茶, カフェ・オ・レ, カモミール	¥1,200
	Coffee, Tea, Café au Lait, Chamomile ※Pot Service	
15	ノンアルコール ビールテイスト飲料 (334ml)	¥1,300
	Non-Alcoholic Beer	
16	かちわり氷	¥600
	Cracked Ices	

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu items may change.

表記料金には、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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

お飲みもの Beverages 6:00A.M.～11:00P.M.

◆ ビール,日本酒,焼酎 ◆

Japanese Beer, Sake, Shou-Chu

1	国産ビール(小瓶) アサヒ,キリン,サッポロ,サントリー Japanese Domestice Beer (Small Bottle) Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory	¥1,450
2	日本酒 瀬祭45 純米大吟醸(山口)300ml Japanese Sake DASSAI 45 Junmai Daiginjo (Yamaguchi)	¥3,800
3	日本酒 あさ開 純米酒(岩手)180ml Japanese Sake ASABIRAKI Junmai Sake (Iwate)	¥1,600
4	麦焼酎 一粒の麦(鹿児島)60ml Barley Shou-Chu HITOTUBUNOMUGI (Kagoshima)	¥1,400
5	芋焼酎 赤兎馬(鹿児島)60ml Sweet Potatoes Shou-Chu SEKITOBA (Kagoshima)	¥1,500

◆ ウイスキー ◆

Japanese Whisky & Whisky

		Bottle	Glass
6	サントリー山崎12年 Japanese Whisky Santory YAMAZAKI 12 years	¥60,000 700ml	¥4,200 Single/45ml
7	竹鶴ピュアモルト Japanese Whisky TAKETSURU Pure Malt	¥30,000 700ml	¥2,200 Single/45ml
8	ジャックダニエル Jack Daniels	¥5,000 1/4 200ml	¥1,550 Single/45ml

※Bottleには、ミネラルウォーター または ソーダが2本付きます。
Quarter bottle comes with 2 bottles of mineral water or soda.

◆ カクテル ◆

Cocktails

9	ジントニック ・ ジンライム Gin and Tonic ・ Gin Lime	各 ¥1,400
10	ウォッカトニック Vodka Tonic	¥1,400
11	モスコミュール Moscow Mule (Vodka. Ginger Ale. Lime Juice)	¥1,400
12	カンパリ(ソーダ ・ オレンジ ・ グレープフルーツ) Campari (Soda ・ Orange ・ Grapefruits)	各 ¥1,400
13	カシス(ソーダ ・ オレンジ ・ グレープフルーツ) Cassis (Soda ・ Orange ・ Grapefruits)	各 ¥1,400

表記料金には、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。
Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

インルームダイニング ワインリスト

In-Room Dining Wine List

6:00A.M.～11:00P.M.

Champagne

シャンパーニュ

750ml

N V Laurent-Perrier La Cuvée
ローラン ペリエ ラ キュベ

¥15,000

「フレッシュ&エレガンス」が洗練された辛口に表現されています。
上質な一番搾りの果汁を丁寧に仕込み、シャルドネ中心のブレンドによる
ピュアで張りのある酸味とクリーミーな泡立ちが食欲を掻き立てます。



N V Louis Roederer Collection
ルイ ロデレール コレクション

¥19,000

洗練された香りと、心地よい酸味ときめ細かい泡立ちが広がる優雅な味わいの辛口です。

N V Perrier-Jouët Blason Rosé
ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ

¥22,000

ラズベリーのような赤い果実のニュアンスに、微かにブリオッシュの香りが漂います。
やさしい酸味が広がるふくよかな辛口ロゼです。



White Wine

白ワイン

750ml

Chablis
シャブリ

Bourgogne / France ¥9,700
フランス シャブリ

黄色いリンゴや洋ナシの様な果実のニュアンスに、心地良い豊かな酸味が持続する辛口白ワインです。

Savigny Les Beaune / Domaine de la Vougeraie
サヴィニー レ ボーヌ

Bourgogne / France ¥24,000
フランス ブルゴーニュ

熟したリンゴにハチミツや、焦がしたアーモンド、微かにヴァニラの香りが漂います。
張りのある酸味が広がる繊細な辛口白ワインです。

SUNTORY FROM FARM TSUGARU Sauvignon Blanc
サントリーフロンファーム津軽ソーヴィニオンブラン

Aomori Tsugaru / Japan ¥12,000
日本 青森

青リンゴや甘く熟したグレープフルーツなどの柑橘類を思わせる心地よい酸味。
ほのかな甘さとさわやか辛口白ワインです。



表記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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.

インルームダイニング ワインリスト

In-Room Dining Wine List

6:00A.M.～11:00P.M.

Red Wine

赤ワイン

750ml

Château Larrivau
シャトー ラリヴォー

Haut Médoc / France ¥9,800
フランス ボルドー オーメドック

微かな甘味に、ほど良く練れた丸みのある酸味とキメ細かいタンニンが調和したミディアムボディです。

Kenwood Vineyard Jack London Cabernet Sauvignon
ケンウッド ヴァインヤーズ ジャック ロンドン カベルネ ソーヴィニオン

Sonoma Mountain /USA ¥12,000
カリフォルニア ソノママウンテン

凝縮した黒い果実のニュアンスにベイキングスパイスのタッチが加わります。厚みのあるフルボディの赤ワイン

PHI Single Vineyard Pinot Noir
ファイ シングル・ヴァインヤードピノ・ノワール

YarraValley /Australia ¥18,000
オーストラリア ヤラヴァレー

やや明るい綺麗なルビーの色調。豊かな赤い果実の香りにダークフルーツのアロマが感じられます。優雅な味わい、優しくてふっくらした上質なタンニン、スパイスを感じる愛らしい味わいのミディアムボディのワインです。

Suntory SHIOJIRI Merlot
サントリー塩尻メルロ

Nagano Shiojiri / Japan ¥12,500
日本 長野

カシスやブルーベリーの様な果実の香りの中に、微かにメントール系の香りや甘草の様なスパイスのニュアンスも加わります。豊かな果実味に、上品な酸味と心地良いタンニンが包まれた日本ワインの繊細さが楽しめるメルロです。



375ml bottle

ハーフボトル

Champagne

シャンパーニュ

375ml

N V Bollinger Special Cuvee
ボランジェ スペシャル キュベ



Champagne / France ¥12,800
フランス シャンパーニュ

N V Piper Heidsieck Brut
パイパーエドシック ブリュット

¥8,000

White Wine

白ワイン

Chablis
シャブリ

Bourgogne / France ¥5,500
フランス シャブリ

Red Wine

赤ワイン

Les Filefs de Lagrange
レ フィエフド ラグランジュ

Haut Médoc Saint Julien / France ¥8,200
フランス ボルドー オーメドック サンジュリアン

表記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。

Price includes consumption tax. Additional 18% service charge will be added.