



## Room Service Menu.

Enjoy a delicious meal  
served to your room.

## ルームサービスマニュー。

お部屋でおいしい料理を  
お召し上がりください。





# FAST AND FRESH

Our extensive room service menu  
allow you the convenience of dining in your room.

## スピーディにそして新鮮に

さらに便利で快適なご滞在のために、充実した  
ルームサービス専用メニューをご用意いたしております。

### BREAKFAST

ブレックファスト

P.1

### BREAKFAST A LA CARTE

朝食アラカルト

P.2-P.3

### ALL DAY DINING

オールデイ ダイニング

P.4-P.6

### MID NIGHT MEAL

お夜食

P.7

### BEVERAGE

お飲み物

P.8-10

## BREAKFAST (6:30am-11:00pm) \*Last order 10:30pm

ブレックファスト (午前6時30分~午後11時) \*ラストオーダー 午後10時30分

### BREAKFAST SET ブレックファストセット

#### 1. Continental

¥3,000

コンチネンタル

juice (choice of one)

ジュース(1種類お選びください)

orange juice, apple juice, pineapple juice or tomato juice

オレンジジュース、アップルジュース、パイナップルジュース、トマトジュース

morning bread (choice of two)

パン(2種類お選びください)

croissant, pain au chocolat, danish, whole wheat toast or white toast

クロワッサン、パンオショコラ、デニッシュ、全粒粉トースト、トースト

butter, margarine, preserves, honey

バター、マーガリン、ジャム、はちみつ

beverage (choice of one)

お飲み物(1種類お選びください)

coffee, tea or milk

コーヒー、紅茶、牛乳

#### 2. American

¥4,500

アメリカン

juice (choice of one)

ジュース(1種類お選びください)

orange juice, apple juice, pineapple juice or tomato juice

オレンジジュース、アップルジュース、パイナップルジュース、トマトジュース

morning bread (choice of two)

パン(2種類お選びください)

croissant, pain au chocolat, danish, whole wheat toast or white toast

クロワッサン、パンオショコラ、デニッシュ、全粒粉トースト、トースト

butter, margarine, preserves, honey

バター、マーガリン、ジャム、はちみつ

two eggs (choice of one)

卵料理(卵2個、1種類お選びください)

sunny-side up or over easy, poached, scrambled, boiled

目玉焼き(片面)、目玉焼き(両面)、ポーチド、スクランブル、ゆで卵

omelette(fillings: smoked salmon, ham, cheese, mushroom, peppers, tomato)

オムレツ(フィリング: スモークサーモン、ハム、チーズ、マッシュルーム、パプリカ、トマト)

side dishes (choice of four)

付け合わせ(4種類お選びください)

bacon, pork sausage, cherry tomatoes,

mushrooms, hash brown potatoes, baked beans

ベーコン、ポークソーセージ、チェリートマト、

マッシュルーム、ハッシュドブラウンポテト、バイクドビーンズ

beverage (choice of one)

お飲み物(1種類お選びください)

coffee, tea or milk

コーヒー、紅茶、牛乳

#### 3. Japanese breakfast set

¥3,500

和朝食セット

grilled mackerel

鯖の塩焼き

pork sukiyaki stew with napa cabbage and onion

豚肉のすき煮と白菜・玉葱

japanese omelette, simmered deep-fried vegetable tofu

出汁巻き玉子、がんもといんげん

salad, cherry tomato, sesame dressing

サラダ、チェリートマト、胡麻ドレッシング

steamed rice, pickles, miso soup, fermented soybeans, seaweed

ご飯、お漬物、味噌汁、納豆、のり

green tea or roasted tea

緑茶またはほうじ茶



**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 6:30am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

\*All prices include 15% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前6時30分から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

\*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

## BREAKFAST A LA CARTE (6:30am-11:00pm) \*Last order 10:30pm

朝食アラカルト (午前6時30分~午後11時) \*ラストオーダー 午後10時30分

### 4. Bakers basket ¥2,000

ベーカリー盛り合わせ

croissants, pain au chocolat, cherry danish, apple danish, muffin, butter, margarine, marmalade jam, honey

クロワッサン、パンオショコラ、チェリーデニッシュ、アップルデニッシュ、マフィン、バター、マーガリン、マーマレードジャム、はちみつ

### 5. Bakers basket (choice of three) ¥1,500

ベーカリーバスケット (3種類お選びください)

white or whole wheat toast,  
French baguette, rye bread, multi-grain bread  
\*\*gluten free bread available on request

トースト、全粒粉トースト、フレンチバゲット、ライ麦パン、穀物パン  
※グルテン・フリーのパンもご用意しております

spreads スプレッド

salted butter 塩添加のバター

margarine マーガリン

\*\*unsalted butter available on request  
無塩バターもご用意しております。係にお知らせください。

marmalade jam マーマレードジャム

honey はちみつ

### 6. Cereals ¥950

シリアル

cornflakes, all-bran, Bircher muesli,  
Jungle Crunch, oat meal porridge

コーンフレーク、オールブラン、ビルヒャーミュズリー、  
ジャングルクランチ、オートミール

milk or low fat milk or soy milk(hot or cold milk)

牛乳、ローファットミルク または 豆乳(ホット または コールドミルク)

honey はちみつ



Mixed cut fruits カットフルーツ

### 7. Yoghurt

ヨーグルト

**Low fat plain yoghurt** 低脂肪プレーンヨーグルト ¥650

**Unsweetened natural yoghurt** 無糖プレーンヨーグルト ¥650

**Fruit yoghurt** フルーツヨーグルト ¥650

### 8. Cut fruits

カットフルーツ

**Pineapple** パイナップル ¥650

**Grapefruit** グレープフルーツ ¥650

**Kiwi** キウイ ¥650

### 9. Mixed cut fruits

カットフルーツ3種盛り合わせ ¥2,500

pineapple, grapefruit, kiwi

パイナップル、グレープフルーツ、キウイ

### 10. Fresh fruit salad

フレッシュフルーツサラダ ¥2,000

mixed seasonal fresh fruits

ミックスフルーツ

### 11. Compotes

コンポート ¥1,600

apricot compote, pear compote

アプリコットコンポート、洋なしコンポート

### 12. Assorted cheese

チーズ盛り合わせ ¥2,000

camembert cheese, blue cheese, Emmental cheese

カマンベールチーズ、ブルーチーズ、エメンタールチーズ

### 13. Cheese チーズ

**Camembert cheese** カマンベールチーズ ¥1,500

**Blue cheese** ブルーチーズ ¥1,500

**Emmental cheese** エメンタールチーズ ¥1,500

### 14. Assorted cold cuts

コールドカット盛り合わせ ¥1,500

salami, smoked chicken, cured ham

サラミ、スモークチキン、ハム

**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 6:30am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

\*All prices include 15% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前6時30分から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

## BREAKFAST A LA CARTE (6:30am-11:00pm) \*Last order 10:30pm

朝食アラカルト (午前6時30分~午後11時) \*ラストオーダー 午後10時30分

### 15. Two fresh eggs ¥2,300

卵料理(卵2個)

scrambled ス克蘭ブル

boiled ゆで卵

sunny-side up or over easy 目玉焼き(片面、両面)

poached ポーチド

omelette オムレツ

fillings

お好みのフィリングをお選びください

smoked salmon, ham, cheese, mushroom, peppers, tomato

スモークサーモン、ハム、チーズ、マッシュルーム、パプリカ、トマト

**sides (choice of four) ¥950**

サイドディッシュ(4種類お選びください)

bacon ベーコン

pork sausage ポークソーセージ

cherry tomatoes チェリートマト

mushrooms マッシュルーム

hash brown potato ハッシュドブラウンポテト

baked beans ベイクドビーンズ

### 16. Waffles ¥1,500

ワッフル

maple syrup, berry compote, seasonal fruits

メープルシロップ、ベリーコンポート、季節のフルーツ

### 17. Pancake ¥1,500

パンケーキ

butter, maple syrup, berry compote

バター、メープルシロップ、ベリーコンポート

### 18. French toast ¥1,800

フレンチトースト

French toast, seasonal fruits, butter, maple syrup, honey

フレンチトースト、季節のフルーツ、バター、メープルシロップ、はちみつ

**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 6:30am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

\*All prices include 15% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前6時30分から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。



**ALL DAY DINING** (11:00am-11:00pm) \*Last order 10:30pm

オールデイ ダイニング (午前11時~午後11時) \*ラストオーダー 午後10時30分

**APPETIZERS** 前菜

- 19. Steamed chicken Japanese pepper sauce** ¥2,000  
よだれ鶏 山椒ソース  
chicken thigh, white green onion, peanuts, Japanese pepper 鶏もも肉、白ネギ、ピーナッツ、山椒ソース
- 20. Smoked salmon** ¥3,500  
スモークサーモン  
smoked salmon, Japanese potato salad, asparagus, poached egg, capers, red onion, lemon salt  
スモークサーモン、ポテトサラダ、アスパラガス、ポーチドエッグ、ケッパー、レッドオニオン、レモン塩
- 21. Tofu and Edamame canapé** **V** ¥1,500  
豆腐と枝豆のカナッペ  
tofu paste, Edamame beans, three sliced baguette  
豆腐ペースト、枝豆、バゲットスライス3枚
- 22. Four kinds of assorted Japanese appetizer** ¥1,800  
和風前菜4種盛り  
lightly seared beef, chilled tofu with kimchi, duck meat, horse mackerel marinated in sweet and spicy vinegar  
牛たたき、キムチ冷奴、鴨肉、アジの南蛮漬
- 23. Seared bonito** ¥1,500  
カツオのたたき



Smoked salmon スモークサーモン

**SALADS** サラダ

- 24. Caesar salad** ¥1,900  
シーザーサラダ  
romaine lettuce, caesar dressing, parmesan, crispy bacon, anchovies, croutons  
ロメインレタス、シーザードレッシング、パルメザン、クリスピーベーコン、アンチョビ、クルトン
- 25. Garden green salad** **V** ¥1,700  
ガーデングリーンサラダ  
green leaf, veg French dressing  
グリーンリーフ、ベジフレンチドレッシング

**SOUP** スープ

- 26. Pumpkin soup** **V** ¥1,500  
パンプキンスープ  
pumpkin puree  
かぼちゃピューレ
- 27. Awaji onion soup** ¥1,500  
淡路玉ねぎのオニオンスープバケット添え  
awaji onion, butter, chicken bouillon, crouton, parmesan, baguette  
淡路玉ねぎ、バター、チキンブイヨン、クルトン、パルメザン、バケット
- 28. Corn soup** ¥900  
コーンスープ  
corn puree, chicken bouillon, fresh cream, milk, crouton  
とうもろこしピューレ、チキンブイヨン、生クリーム、牛乳、クルトン
- 29. Minestrone soup** ¥1,500  
ミネストローネ  
tomato, onion, cabbage, carrot, green soybean  
トマト、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、大豆

**V** Vegetarian ヴェジタリアン  
**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 11:00am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

\*All prices include 15% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.  
\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前11時から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

**ALL DAY DINING** (11:00am-11:00pm) \*Last order 10:30pm

オールデイ ダイニング (午前11時~午後11時) \*ラストオーダー 午後10時30分

**SANDWICHES** サンドウィッチ

- 30. Kobe burger (150g)** ¥3,800  
神戸ビーフバーガー (150g)  
Kobe beef patty, cheddar cheese, red onion, dill pickle, tomato, iceberg lettuce, sesame bun, chips  
神戸ビーフパテ、チェダーチーズ、レッドオニオン、ディルピクルス、トマト、レタス、セサミバンズ、フライドポテト
- 31. Club house sandwich** ¥2,700  
クラブハウスサンド  
smoked chicken, grilled bacon, fried egg, tomato, iceberg lettuce, mayonnaise, sourdough bread, French fries  
スモークチキン、グリルベーコン、目玉焼き、トマト、レタス、マヨネーズ、サワードウパン、フライドポテト

**LITE BITES** 軽食

- 32. Steamed chicken salad** ¥2,000  
蒸し鶏のサラダ仕立て  
steamed chicken, cucumber, tomato, sunny lettuce, Bon bon chicken sauce, spicy tomato salsa  
蒸し鶏、きゅうり、トマト、サニーレタス、棒棒鶏ソース、スパイストマトサルサ
- 33. Karaage** ¥1,600  
から揚げ  
crispy fried chicken, lemon, sea salt  
から揚げ、レモン、海塩



Kobe burger 神戸ビーフバーガー

**V** Vegetarian ヴェジタリアン  
**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 11:00am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

\*All prices include 15% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.  
\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前11時から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

**MAINS** 主菜

- 34. Bolognese** ¥2,200  
ボロネーゼ  
spaghetti, Bolognese sauce, parmesan  
スパゲッティ、ボロネーゼソース、パルメザン
- 35. Spaghetti all'arrabiata with tomato and vegetables** **V** ¥2,000  
フレッシュトマトと野菜のアラビアータ  
spaghetti pasta, tomato sauce, chilli pepper  
スパゲッティ、トマトソース、タカの爪
- 36. Sautéed chicken thigh Awaji onion sauce** ¥2,000  
鶏もも肉のソテー 淡路オニオンソース  
chicken thigh, garlic, Awaji onion sauce, French fries  
鶏もも肉、にんにく、淡路オニオンソース、フライドポテト
- 37. Pork fried with ginger** ¥2,000  
豚肉生姜焼き  
pork loin, onion, tomato, cucumber and cabbage  
豚ロース肉、玉葱、トマト、胡瓜、キャベツ
- 38. Hyogo Prefecture Special Oyako Don** ¥3,200  
兵庫県産但馬鶏と「高砂の夕日」卵の親子丼  
yuzu flavord powerd and 7 spices, side dish, miso soup, seasonal offering, Japanese rice  
柚子風味の朝倉山椒七味、小鉢、味噌汁、香の物、国産米

## ALL DAY DINING (11:00am-11:00pm) \*Last order 10:30pm

オールデイ ダイニング (午前11時~午後11時) \*ラストオーダー 午後10時30分

### 39. Fish & chips ￥2,250

フィッシュアンドチップス  
snapper fillet, tartar sauce, French fries  
スナッパーフィレ、タルタルソース、フライドポテト

### 40. Omelette rice ￥2,300

オムライス  
chicken fried rice, egg pancake, demi-glace sauce  
チキンライス、薄焼き卵、デミグラスソース

### 41. Beef curry ￥2,200

ビーフカレー  
beef curry, steamed rice, fukujinzuke pickles, pickled leek  
ビーフカレー、ご飯、福神漬け、らっきょう

### 42. Hamburger steak ￥2,800

ハンバーグステーキ  
ground beef patty (hamburg), demi-glace sauce, steamed vegetables  
ハンバーグ、デミグラスソース、温野菜

### 43. Beef steak ￥4,800

ビーフステーキ  
Australian beef fillet (120g), red wine sauce,  
mashed potatoes, steamed vegetables  
オーストラリア産牛フィレ肉 (120g)、赤ワインソース、  
マッシュポテト、温野菜

### 44. Rice ball ￥1,300

おにぎり  
2 rice balls (grilled salmon, salted plum),  
miso soup, Japanese-style pickles  
おにぎり2種(鮭・梅)、味噌汁、漬物

## SIDES サイドディッシュ

### 45. Three bean vegetable curry V ￥2,200

3種豆のベジタブルカレー

### 46. Beef bowl, miso soup, japanese pickles ￥2,000

牛丼、味噌汁、漬物

### 47. Steamed rice ご飯 ￥600

### 48. French fries フライドポテト ￥650

### 49. Sautéed mushrooms ￥950

マッシュルームのソテー

### 50. Steamed broccoli 蒸しブロッコリー ￥900

### 51. Green salad グリーンサラダ ￥800

コンディメントもご用意しております。係にお知らせください。

A1 sauce / tomato ketchup / mustard / mayonnaise /

tabasco sauce / soy sauce / soy sauce

A1ソース / トマトケチャップ / マスタード / マヨネーズ /

タバスコソース / 醤油 / メイプルシロップ

## DESSERTS デザート

### 52. Japanese sweets ￥1,600

和菓子

Please contact our staff for more details

内容については係にお問い合わせください

### 53. Chocolate tart ￥1,400

チョコレートタルト

rich dark chocolate tart, flaky chocolate, seasonal fruits

濃厚ダークチョコレートタルト、チョコフレーク、季節のフルーツ

### 54. Cheesecake ￥1,400

チーズケーキ

baked cheesecake, berry compote, seasonal fruits

バイクドチーズケーキ、ベリーコンポート、季節のフルーツ

### 55. Ice cream

アイスクリーム

**Chocolate** チョコレート ￥650

**Strawberry** イチゴ ￥650

**Vanilla** バニラ ￥650

### 56. Seasonal fruit platter ￥2,500

季節のフルーツ盛り合わせ

Please contact the staff for the details.

内容については係にお問い合わせください。

## MID NIGHT MEAL (11:00pm-6:30am) \*Last order 6:00am

お夜食 (午後11時~午前6時30分) \*ラストオーダー 午前6時

### 57. Minestrone soup V ￥1,500

ミネストローネスープ

### 58. Three bean vegetable curry V ￥2,200

3種豆のベジタブルカレー

### 59. Beef curry ￥2,200

ビーフカレー

### 60. Udon noodles with deep-fried tofu ￥2,000

きつねうどん

### 61. Pork and soy sauce Ramen noodle soup ￥2,200

豚骨しょう油ラーメン

### 62. Steamed rice ￥600

白ご飯

**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 11:00am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

\*All prices include 15% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前11時から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

\*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 11:00pm and 6:30pm (Last order 6:00am)

\*All prices include 15% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午後11時から午前6時30分までご利用いただけます。(ラストオーダー午前6時)

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

\*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

## BEVERAGES (6:30am-11:00pm) \*Last order 10:30pm

お飲み物 (午前6時30分～午後11時) \*ラストオーダー 午後10時30分

### COFFEE コーヒー

63. Coffee コーヒー	¥950
64. Cappuccino カプチーノ	¥1,150
65. Cafe latte カフェラテ	¥1,150
66. Decaffeinated coffee カフェインレスコーヒー	¥1,050
67. Hot chocolate ホットチョコレート	¥1,250

### TEA 紅茶

68. Green tea 緑茶	¥1,050
69. English breakfast イングリッシュブレックファースト	¥1,050
70. Earl grey アールグレイ	¥1,050
71. Darjeeling ダージリン	¥1,050
72. Chamomile カモミール	¥1,050

### SODAS ソーダ

73. Coca cola コカ・コーラ	¥650
74. Coca cola zero コカ・コーラ ゼロ	¥650
75. Ginger ale ジンジャーエール	¥650
76. Soda water スパークリングウオーター	¥650
77. Tonic water トニックウオーター	¥650

### JUICE ジュース

78. Orange オレンジ	¥650
79. Apple アップル	¥650
80. Pineapple パイナップル	¥650
81. Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,550
82. Tomato トマト	¥650

### DAIRY 乳製品(牛乳類)

83. Milk 牛乳	¥550
84. Low fat milk ローファットミルク (Hot or cold) (ホットもしくは コールド)	¥550

### YOGHURT ヨーグルト

85. Unsweetened natural yoghurt 無糖プレーンヨーグルト	¥600
86. Low fat plain yoghurt 低脂肪プレーンヨーグルト	¥650
87. Fruit yoghurt フルーツヨーグルト	¥650

### ICED DRINKS 冷たいお飲み物

88. Coffee コーヒー	¥1,050
89. Green tea 緑茶	¥1,050
90. Choco milk チョコレートミルク	¥1,050

### BEER ビール

91. Local beer (Can) Asahi or Kirin 国産ビール(缶) アサヒ、キリン	¥950
92. Imported beer (Can) 輸入ビール(缶)	¥1,100
93. Local beer (Can) Non alcoholic beer 国産ビール(缶) ノンアルコール	¥700

### SAKE 日本酒

94. Chilled sake (300ml) 冷酒 (300ml)	¥1,550
--	--------

### Sparkling Wine スパークリングワイン

95. BELLAVISTA (Italy) ベラヴィスタ (イタリア)	glass グラス ¥2,800
	bottle フルボトル ¥16,800

### WINE ワイン

#### White wine 白ワイン

96. Michel Lynch Blanc (France) ミッシェル・リンチ ブラン (フランス)	glass グラス ¥1,400
	bottle フルボトル ¥8,000
97. Offida Pecorino (Italy) オッフィーダペコリノ (イタリア)	glass グラス ¥1,700
	bottle フルボトル ¥10,000
98. Bramito (Italy) ブラミート (イタリア)	bottle フルボトル ¥12,000

#### Red wine 赤ワイン

99. Michel Lynch Rouge (France) ミッシェル・リンチ ルージュ (フランス)	glass グラス ¥1,400
	bottle フルボトル ¥8,000
100. Lucale Primitivo Puglia Appassimento (Italy) ルカレプリミティーヴォプーリアアパッシメント(イタリア)	glass グラス ¥1,600
	bottle フルボトル ¥9,500
101. Bourgogne Pinot Noir (France) ブルゴーニュ ピノノワール (フランス)	bottle フルボトル ¥12,000

**V** Vegetarian ヴェジタリアン

**GF** Gluten free グルテン・フリー

**H** Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 6:30am and 11:00pm (Last order 10:30pm)

\*All prices include 15% service charge and tax. \*Ingredients are subject to availability and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*The pictures shown are for illustration purpose only.

上記のメニューについては午前6時30分から午後11時までご利用いただけます。(ラストオーダー午後10時30分)

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

\*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し出ください。 \*写真はイメージです。

## CHAMPAGNE



### マム グラン コルドン NV MUMM GRAND CORDON

【生産国】フランス

もぎたての果実とカラメルの香りが織りなす鮮烈で複雑な風味が広がり、余韻の長いフィニッシュ。

Glass ¥2,700  
Bottle ¥19,000

### マム グラン コルドン ロゼ NV MUMM GRAND CORDON ROSÉ

【生産国】フランス

エネルギッシュなアロマが感じられるロゼ・シャンパーニュ。クリアで辛口の味わいでありながらも、豊かな果実の味わいを存分に楽しめる。

Bottle ¥25,000

### マム アイス エクストラ MUMM ICE XTRA

【生産国】フランス

1年中あなただけの飲み方で愉しめるシャンパーニュ。アメリカンオーク樽で熟成したワインを使用することで、まろやかでリッチな口当たりを実現。ドゥミセック。

Bottle ¥24,000

### メゾン マム RSRV キュヴェ ラルー MAISON MUMM RSRV CUVÉE LALOU

【生産国】フランス

口当たりはなめらかで、深い重厚感(コク)があり、味わいが徐々に広がり、長いフィニッシュに続く。

Bottle ¥75,000

Price includes tax and 10% service charge.  
表示価格には消費税とサービス料(10%)が含まれております。

## WHITE WINE

### エミスフェリオ ソーヴィニヨン ブラン HEMISFERIO SAUVIGNON BLANC

【生産国】チリ【ブドウ】ソーヴィニヨン・ブラン

花の香りを伴うフレッシュでフルーティーなワイン。パッションフルーツなどの魅力的なアロマ。程よい酸味になめらかな口当たり。

Glass ¥1,700  
Bottle ¥8,000

### コルテ・ジャラー ソアヴェ CORTE GIARA SOAVE

【生産国】イタリア【ブドウ】ガルガネガ、シャルドネ

バラエティに富んだフレッシュな香り。柔らかなボディに、ドライでまろやかな舌触り。ストレートな味わい。

Glass ¥1,800  
Bottle ¥9,000

### シュナン・ブラン CHENIN BLANC

【生産国】南アフリカ【ブドウ】シュナン・ブラン

グアバの芳醇な香りにライチとマンゴーといったトロピカルフルーツの風味が加わり、ハーブの香りがほのかに漂う。

Glass ¥1,900  
Bottle ¥10,500

### シャブリ CHABLIS

【生産国】フランス【ブドウ】シャルドネ

香り高く、まろやかながら、しっかりと骨格に支えられている。とても美しい仕上がりで、後味もフレッシュな印象のワイン。

Glass ¥2,000  
Bottle ¥13,000

## RED WINE

### モンテス・クラシック・シリーズ カベルネ・ソーヴィニヨン MONTES CABERNET SAUVIGNON

【生産国】チリ【ブドウ】カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ

ストロベリーやカシスのアロマにスパイスのニュアンス。いきいきとした酸と、柔らかく芳醇なタンニンとのバランスがとれた味わい。

Glass ¥1,700  
Bottle ¥9,000

### ピノノワール セラー セレクション CELLAR SELECTION PINOT NOIR

【生産国】ニュージーランド【ブドウ】ピノ・ノワール

濃厚なブラックチェリーや黒系ベリーの香り。柔らかなタンニンに包まれた黒系果実と熟したチェリーの風味。

Glass ¥1,800  
Bottle ¥10,000

### アルトス・イベリコス クリアンサ ALTOS IBERICOS CRIANZA

【生産国】スペイン【ブドウ】テンブラニーロ

華やかな果実のアロマに、スパイスやトーストのニュアンス。滑らかな口当たりと柔らかなタンニンが心地よい味わい。

Glass ¥1,900  
Bottle ¥11,000

### ダイヤモンド コレクション ジンファンデル DIAMOND COLLECTION ZINFANDEL

【生産国】アメリカ【ブドウ】ジンファンデル、プティ・シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、その他

ベリーやチェリー、プラムを煮詰めたようなアロマに、コショウ、アニスなどオーク熟成によるスパイスのブーケ。

Glass ¥2,000  
Bottle ¥13,000

## WINE LIST

