



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	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
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、ベイクドビーンズ 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	

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、ビルヒャーミュージリー、
ジャングルクラッシュ、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

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、セサミパンズ、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 powder 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 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	¥2,250
40. Omelette rice 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	¥2,300
41. Beef curry 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、らっきょう	¥2,200
42. Hamburger steak 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	¥2,800
43. Beef steak 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	¥4,800
44. Rice ball 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	¥1,300

SIDES サイドディッシュ

45. Three bean vegetable curry V 3種豆のベジタブルカレー	¥2,200
46. Beef bowl , miso soup, japanese pickles 牛丼、味噌汁、漬物	¥2,000
47. Steamed rice 白飯	¥600
48. French fries フライドポテト	¥650
49. Sautéed mushrooms マッシュルームのソテー	¥950
50. Steamed broccoli 蒸しブロッコリー	¥900
51. Green salad グリーンサラダ Condiments are available, on request. 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	¥800

DESSERTS デザート

52. Japanese sweets 和菓子 Kinton (mashed sweet potato cake), Kanoko (sweet-boiled beans cake), Japanese tea きんとん、鹿の子、日本茶	¥1,600
53. Chocolate tart 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	¥1,400
54. Cheesecake 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	¥1,400
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 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。	¥2,500

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。

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 ミネストローネスープ	¥1,500
58. Three bean vegetable curry V 3種豆のベジタブルカレー	¥2,200
59. Beef curry ビーフカレー	¥2,200
60. Udon noodles with deep-fried tofu きつねうどん	¥2,000
61. Pork and soy sauce Ramen noodle soup 豚骨しょう油ラーメン	¥2,200
62. Steamed rice 白ご飯	¥600

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 スパークリングウォーター	¥650
77. Tonic water トニックウォーター	¥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
--	--------

Champagne シャンパン

95. LOUIS ROEDERER (France) ルイ・ロデレール (フランス)	glass グラス ¥3,000
	bottle フルボトル ¥24,000

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) ルカー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

コレクション 244

ルイ・ロデレール

COLLECTION 244/LOUIS ROEDERER

生産国：フランス

世界No.1のシャンパーニュ・メゾンを代表する1本。

柑橘の風味とフレッシュなミネラル感が魅力。

Bottle ¥24,000

Glass ¥3,000

ブリュット・ヴィンテージ・ロゼ2016

ルイ・ロデレール

BRUT VINTAGE ROSE 2016/LOUIS ROEDERER

生産国：フランス

鮮やかかつ繊細。卓越した凝縮感と瑞々しさが感じられる1本。

ロマンティックなひと時を彩るロゼシャンパーニュ。

Bottle ¥45,000

クリスタル 2014

ルイ・ロデレール

CRISTAL/LOUIS ROEDERER

生産国：フランス

世界最古のプレステージ・キュヴェ。

完璧な美しさを備えた傑作。

濃厚さと緻密さを伴うどこまでも無垢な味わい。

Bottle ¥130,000

White wine

セラー・セレクション・ソーヴィニヨン・ブラン

シレーニ・エステーツ

CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC/SILENI ESTATES

生産国：ニュージーランド

クリーンで真っ直ぐなフルーツの味わいと

生き生きとした酸が魅力。

Bottle ¥10,000

Glass ¥1,500

ロッソ・アンド・ビアンコ・ピノ・グリージョ

フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー

ROSSO & BIANCO PINOT GRIGIO/
FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

生産国：アメリカ

桃を思わせるふくよかな果実のアロマに

爽やかな酸が魅力。

Bottle ¥12,500

Glass ¥1,800

レ・ドゥー・アルピオン・ブラン

シャトー・ド・サン・コム

LES DEUX ALBION BLANC /CH. DE ST. COSME

生産国：フランス

果実とフローラルの豊かなアロマとフレッシュな酸、

塩味を備えた仕上がり。

Bottle ¥14,000

Glass ¥2,000

セントラル・コースト・シャルドネ

カレラ

CENTRAL COAST CHARDONNAY /CALERA

生産国：アメリカ

鮮やかな柑橘系果実の風味と美しいミネラル感を

兼備した1本。

Bottle ¥18,000

Glass ¥2,600



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

シャンパーニュという名の芸術品

200年以上家族経営で引き継がれてきた伝統を守りつつ、
独自のスタイルを貫き、常に最高のものを追求し続けている

ルイ・ロデレール。

この理念から造られるシャンパーニュはまさに

THE ARTISTRY OF CHAMPAGNE

Red wine

ヴァルモワシン・ピノ・ノワール

ルイ・ラトゥール

VALMOISSINE PINOT NOIR/LOUIS LATOUR

生産国：フランス

しなやかなタンニンが心地良い、まろやかで

フレッシュな味わい。

Bottle ¥12,500

Glass ¥1,800

レゼルヴ・ムートン・カデ・メドック

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

RESERVE MOUTON CADET MEDOC /
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

生産国：フランス

力強く滑らかなタンニンと力強い味わい。

綺麗な酸味と芳醇が溶け合う豊かな果実味。

Bottle ¥14,000

Glass ¥2,000

レ・ディフェーゼ

テヌータ・サン・グイド

LE DIFESE / TENUTA SAN GUIDO

生産国：イタリア

華やかさと奥深さが感じられる、親しみやすい仕上がり。

柔らかい舌触りが特徴。

Bottle ¥17,000

Glass ¥2,500

セントラル・コースト・ピノ・ノワール

カレラ

CENTRAL COAST PINOT NOIR / CALERA

生産国：アメリカ

いきいきとした柔らかな味わい。エネルギッシュな

果実の風味としなやかな酸味が特徴。

Bottle ¥20,000

Glass ¥3,000




MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

COLLECTION




ANA
CROWNE PLAZA
AN IHG® HOTEL
KOBÉ

ENOTECA
For All Wine Lovers