

Room Service Menu.

Enjoy a delicious meal
served to your room.

ルームサービスメニュー。

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、ビルヒャーミューズリー、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 ￥2,500

カットフルーツ3種盛り合わせ
pineapple, grapefruit, kiwi
パイナップル、グレープフルーツ、キウイ

10. Fresh fruit salad ￥2,000

フレッシュフルーツサラダ
mixed seasonal fresh fruits
ミックスフルーツ

11. Compotes ￥1,600

コンポート
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 ￥2,000

チーズ盛り合わせ
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 ￥1,500

コールドカット盛り合わせ
salami, smoked chicken, cured ham
サラミ、スモークチキン、ハム

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

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。

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

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、スパイシートマトサルサ

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'arrabbiata 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「兵庫県産七福卵」の親子丼

yuzu-flavored 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

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

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		

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
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	

52. Japanese sweets ￥1,600
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

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

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

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。

H Healthy option ヘルシー・オプション

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

*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。

H Healthy option ヘルシー・オプション

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

*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

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、麒麟	¥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 245
ルイ・ロデレール
COLLECTION 245 / 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 ¥3,200

White wine

エスクード・ロホ・グラン・レゼルヴァ
シャルドネ
パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイボ・チリ
ESCUDO ROJO GRAN RESERVA CHARDONNAY
/ BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MAIPO CHILE

生産国：チリ
チリの豊かな陽光で育まれたブドウで造る、
リッチでクリーミーなシャルドネ。

Bottle ¥9,000
Glass ¥1,500

ムートン・カデ・セクション・ブラン
パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
MOUTON CADET SELECTION BLANC/
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

生産国：フランス
厳選した白ブドウのみを使用した、
上品でフレッシュさ溢れる味わい。

Bottle ¥10,500
Glass ¥1,800

ヴィンケル・リースリング
クヴァリテーツヴァイン・トロッケン
シュロス・フォルラーツ
WINKEL RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN
/ SCHLOSS VOLLRADS

生産国：ドイツ
豊かで優しい果実味が広がる、
すっきりとした辛口。

Bottle ¥13,000
Glass ¥2,200

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
兼ね備えた1本。

Bottle ¥18,000
Glass ¥2,600

Spring Wine

RECOMMENDED
春びったりおすすめワイン

Red wine

エスクード・ロホ・レゼルヴァ
カベルネ・ソーヴィニヨン
パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイボ・チリ
ESCUDO ROJO RESERVA CABERNET SAUVIGNON
/ BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MAIPO CHILE

生産国：チリ
豊かな果実味や心地の良い酸味を感じる、
フレッシュで洗練されたスタイル。

Bottle ¥9,000
Glass ¥1,500

ムートン・カデ・セクション・ルージュ
パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
MOUTON CADET SELECTION ROUGE /
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

生産国：フランス
しなやかさと力強さを伴う、
飲みごたえのある味わい。

Bottle ¥10,500
Glass ¥1,800

カイケン・ウルトラ・マルベック
カイケン

KAIKEN ULTRA MALBEC / KAIKEN

生産国：アルゼンチン
凝縮した果実味と穏やかなタンニンが
織りなす力強い味わい

Bottle ¥13,000
Glass ¥2,200

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。エネルギーな
果実の風味としなやかな酸味が特徴。

Bottle ¥20,000
Glass ¥3,000


ANA
CROWNE PLAZA
AN IHG® HOTEL
KOBE

SPRING Wine

春に飲みたい、ヘアリングを楽しむワインメニュー。