

ご提供時間 11:00 - 21:30 L.O.

インルームダイニングのご案内

FOODS

食材によるアレルギーや食事制限などある方は予めお申し付けください

中華点心

1. 点心 3 種盛り合わせ ¥ 3,500
肉まん 2 個／桃まん 2 個／海老焼売 4 個

オードヴル

2. スモークサーモン オニオン ケッパー レモン添え 3,000
3. 4 種のボイルドソーセージ フライドポテト添え 3,100
プレーン／あらびき／チョリソー／ハーブ
4. 6 種チーズとシャルキュトリの取り合わせ 4,200
カマンベール／シェーヴル／ブルー／ウォッシュ／ハード／スモーク

サラダ

V 5. フレッシュサラダ ヴィーガンチーズのトッピング 2,400
ローストバゲット添え
6. シーフードサラダ 3,300
海老／スモークサーモン／烏賊／オイルサーディン

スープ

V 7. 野菜だけのコーンスープ 1,950
8. オニオングラタンスープ 2,850

軽 食

V 9. 野菜とヴィーガンチーズのサンドウィッチ 2,850
コルニッションとオリーブ添え
10. 仙台牛 (150g) のハンバーグサンドウィッチ 3,750
フライドポテトと自家製ピクルス添え
11. フライコンボ チキン／ポテト／オニオン 2,700
12. ピッツァ マルゲリータ (6 インチ、6 カット) 2,250
V 13. ヴィーガンチーズのピッツァ マルゲリータ 2,400
(6 インチ、6 カット)
14. スパイス香るチキンカレーライス (バターライス) 3,450
V 15. 野菜だけのベジキーマカレーライス 3,450
V 16. グルテンフリーのスパゲッティ ボロネーズ風 3,900
ヴィーガンチーズのトッピング
17. 黒毛和牛のボロネーズスパゲッティ 4,800
パルミジャーノレッジャーノのトッピング

V ヴィーガン対応メニュー

表示価格は税金・サービス料 15% 込です 価格、内容に変更となる場合がございます

ご提供時間 11:00 - 21:30 L.O.

インルームダイニングのご案内

FOODS

食材によるアレルギーや食事制限などある方は予めお申し付けください

和 食

18. 鮭茶漬け（佃島田中屋の佃煮／香の物付） ￥4,000

19. 鮪漬けの鉄火丼（香の物／吸い物付） 5,400

メインディッシュ

20. 天然真鯛のポワレ プロヴァンス風 5,100

21. ホテル伝統の黒毛和牛ビーフシチュー
ミニ野菜とニョッキ入り 5,800

22. 〈ハラル認証〉 仔羊背肉のグリエ 6,200

23. 黒毛和牛サーロインローストビーフ（150g）
レフォール入りソースジャポネーズ 9,800

デザート

24. ニューヨークチーズケーキ 2,200

25. ガトーショコラ 2,400

 26. とうふドーナツと抹茶のジェラート & クッキー 3,000

 27. フルーツ取り合わせ 5,200

28. お子さまプレート 6,000

黒毛和牛ハンバーグ／海老フライ／フライドチキン／フライドポテト
チキンライス／ブロッコリーとコーンのソテ／パン
アップルジュースまたはオレンジジュース

29. パンまたはライス 800