

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. 黒ごま揚げ団子 (4 個) ¥900
- 2. 肉まん (ザーサイ入り) と桃まん (粒あん) (各 2 個) 1,400
- 3. 海老焼売 (4 個) 1,600
- 4. 春巻きと揚げ物の盛り合わせ (各 1 個) 2,400
広東海鮮春巻き / タイ風海鮮春巻き / 蟹爪揚げ / 海老チリボール揚げ

オードヴル

- 5. スモークサーモン オニオンとレモンケッパー風味 2,400
- 6. ボイルソーセージとフライドポテト 2,500
マスタード & ケチャップ添え
- 7. シャルキュトリーとスモークチーズの取り合わせ 2,600
- 8. 6 種チーズの盛り合わせ 3,200
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** 9. フレッシュサラダ ヴィーガンチーズのトッピング 2,000
ローストバゲット添え
- 10. シーフードサラダ 2,900
海老 / スモークサーモン / 烏賊 / オイルサーディン

- 11. サラダ グルマンディーズ 2,900
パテ・ド・カンパーニュ / コッパ / サラミ / 生ハム

スープ

- V** 12. 野菜だけのコーンスープ 1,800
- 13. オニオングラタンスープ 2,600

軽食

- 14. エッグサラダのデニッシュサンドウィッチ 2,200
自家製ピクルス添え
- V** 15. 野菜とヴィーガンチーズのサンドウィッチ 2,600
コルニッションとオリーブ添え
- 16. 仙台牛 (150g) のハンバーグサンドウィッチ 3,200
ポテトフリットと自家製ピクルス添え
- 17. フライドチキン & フライドポテト 2,400
- 18. ピッツァ マルゲリータ (6 インチ、6 カット) 1,900
- V** 19. ヴィーガンチーズのピッツァ マルゲリータ 2,000
(6 インチ、6 カット)

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、内容は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

軽食

20. スパイス香るチキンカレーライス (バターライス) ¥2,900

V 21. 野菜だけのベジキーマカレーライス 2,900

V 22. グルテンフリーのスパゲッティ ボロネーズ風
ヴィーガンチーズのトッピング 3,300

23. 黒毛和牛のボロネーズスパゲッティ 3,800
パルミジャーノレッジャーノのトッピング

和食

24. 鮭茶漬 (佃島田中屋の佃煮/香の物付) 3,200

25. 鮪漬の鉄火丼 (香の物/吸い物付) 4,600

メインディッシュ

26. 天然真鯛のポワレ プロヴァンス風 4,400

27. ホテル伝統の黒毛和牛ビーフシチュー 5,200
ミニ野菜とニョッキ入り

28. 〈ハラール認証〉仔羊背肉のグリエ 5,800

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

デザート

30. ニューヨークチーズケーキ 2,000

31. ガトーショコラ 2,200

V 32. とうふドーナツと抹茶のジェラート & クッキー 2,400

V 33. フルーツ取り合わせ 3,800

34. お子さまプレート 5,000

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/ライスまたはパン
アップルジュースまたはオレンジジュース

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