

8月1日(土)専用
ルームサービス アラカルトメニュー

Room Service: A la Carte Menu for August 1, 2026

17:30~23:00

■アペタイザー&サラダ

Appetizer & Salads

① スモークサーモン	Smoked Salmon	¥3,800
② 季節のフレッシュ野菜サラダ	Seasonal Fresh Salad	¥2,500
③ フルーツトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ	Caprese Salad	¥3,300

■スープ

Soups

④ 伝統のビーフコンソメスープ	Consommé	¥2,500
⑤ なめらかコーンポタージュ	Cream of Corn Soup	¥2,000

■ライトミール

Light Meals & Snacks

⑥ 黒毛和牛ビーフピラフ ガーリック醤油風味	Wagyu Pilaf, Garlic Soy Flavor	¥5,600
⑦ ビーフカレー	Beef Curry	¥3,800
⑧ スパゲッティボロネーゼ	Spaghetti Bolognese	¥3,200
⑨ ウニのクリームスパゲッティ	Creamy Sea Urchin Spaghetti	¥6,400
⑩ 鶏の唐揚げフライドポテト添え	"Karaage" Fried Chicken with French Fries	¥4,200

■メインディッシュ

Main Dishes

⑪ 黒毛和牛ヒレステーキ 150g (和風 又は デミグラスソース)	Filet of Wagyu Steak (Soy or Demi-glace Sauce)	¥23,500
⑫ 米澤豚ロースのソテー ガーリック醤油風味	Sauteed Pork (Garlic Soy Sauce)	¥4,000
⑬ ハンバーグステーキ (和風 又は デミグラスソース)	Hamburger Steak (Soy or Demi-glace Sauce)	¥4,300
⑭ 本日のお魚料理	Fish of the Day	¥4,000
⑮ ブラックアンガス牛ヒレステーキ 150g	Filet of Black Angus Steak	¥12,500
⑯ ライス (白米/玄米) 又は パン	Rice (White or Brown) or Bread	¥700

■デザート

Desserts

⑰ アイスクリーム各種 (バニラ、チョコ、抹茶)	Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Matcha)	¥1,200
⑱ 季節のシャーベット (マンゴー、ピーチ)	Sherbet (Mango, Peach)	¥1,200

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.
※米の産地につきましては係にご確認ください。 / * Please inquire with staff if you wish to know where the rice was grown.