

Breakfast
(Available 24hours)

Continental Breakfast ¥ 3,000

Selection of juice
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, vegetable or tomato

Bakery basket
Pastries and breads

Hokkaido yogurt, fruits
Coffee, tea or hot chocolate

American Breakfast ¥ 4,200

Selection of juice
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, vegetable or tomato

Bakery basket
Pastries and breads

Hokkaido yogurt, fruits
Mixed lettuce leaves, shallot dressing

Two eggs any style
Choice of pork sausages, smoked bacon, baked ham

Coffee, tea or hot chocolate

Japanese Breakfast (6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.) ¥ 4,200

Selection of juice
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, vegetable or tomato

Appetizer, grilled fish, simmered vegetables, egg, tofu
miso soup, rice, pickled vegetables

fresh fruits

Kid's Breakfast ¥ 2,100

Selection of juice
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, vegetable or tomato

Scrambled egg, crispy bacon
Pancakes, nutella

Cereal, banana, maple syrup
Fresh fruits

Kid's Japanese Breakfast (6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.) ¥ 2,100

Appetizer, grilled fish, simmered vegetables, egg
Miso soup, rice

Fresh fruits

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods..

Healthy Balance (Available 24hours)

Making the healthy choice when traveling should be both easy and enticing.

That's why we created the Healthy Balance menu, offering flavorful, healthful and perfectly portioned options so you can maintain a healthy lifestyle while you're away from home.

And if you are looking for something that is not on the menu, our chefs will work with you to prepare an item to your liking or specific needs.

Healthy Breakfast

¥ 4,200

Smoothie or fresh juice (Please choose from ENERGIZE YOUR DAY menu)

Cereal bread tortila, avocado, cream cheese, roasted nuts

Kale salad, yogurt lime dressing

Chia seed, almond milk pudding, fruit salad

Greek yogurt

Cereal bar (Almond, pumpkin seed, coconuts)

Fried egg, sauteed spinach

Herbal tea

Energize Your Day *Enjoy a variety of fresh squeezed fruits and vegetables perfectly blended into juices and smoothies.*

Health smoothie

200ml ¥ 1,600

Banana, orange juice, raspberry, soy milk, ground almonds

Immune system juice

Apple, celery, cucumber, ginger, papaya, spinach

Additional boosters

¥ 300

Whey protein or vanilla protein

Eggs	<i>Two eggs any style</i> <i>Scrambled, omelette, fried, poached or boiled</i>	¥ 1,200
	<i>Two eggs any style</i> <i>Choice of pork sausages, smoked bacon, baked ham</i>	¥ 1,800
	<i>Egg white omelette or scrambled egg white, roasted tomatoes</i> <i>plain or with your choice of</i> <i>tomato, onion, mushrooms and bell pepper</i>	¥ 1,800
Specialties		
~Signature dish~	<i>Eggs benedict, red pork ham or smoked salmon, hollandaise sauce</i>	¥ 2,000
Favorite Sweets		
	<i>Buttermilk pancakes, orange butter</i>	¥ 1,200
~Signature dish~	<i>French toast, blueberry compote, vanilla whipped cream</i>	¥ 1,300
Sides		
	<i>Smoked salmon</i>	¥ 1,200
	<i>Mixed lettuce leaves</i>	¥ 1,200
	<i>Bacon, ham, tomatoes, pork sausage</i>	¥ 900
Breads & Bakeries		
	<i>Bakery basket - pastries and bread</i>	¥ 1,300
	<i>White, whole wheat or raisin toast</i>	¥ 800
	<i>French sourdough bread</i>	¥ 800
	<i>Pumpernickel</i>	¥ 800
	<i>Gluten free bread rolls</i>	¥ 800
Fruits		
	<i>Mixed berries</i>	¥ 1,500
	<i>Musk melon</i>	¥ 2,000
	<i>Mixed fruit plate</i>	¥ 2,500
	<i>Half papaya or half mango</i>	¥ 1,000
Juices		
	<i>Fresh - orange, apple, grapefruit, carrot-apple or pineapple</i>	¥ 1,400
	<i>Chilled - tomato, vegetable</i>	¥ 1,000
Yogurts		
	<i>Hokkaido yogurt, home made granola</i>	¥ 1,200
	<i>Bircher muesli</i>	¥ 1,100
Cereals & Grains		
	<i>All bran, corn flakes, brown rice flakes, chocolate rice crisp, granola</i> <i>Served with milk, low fat milk, non fat milk or soy milk</i>	¥ 1,000

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

Coffees & Teas

<i>Coffee or decaffeinated coffee</i>	¥ 1,400
<i>Espresso or decaffeinated espresso</i>	¥ 1,400
<i>Cappuccino or café au lait</i>	¥ 1,400
<i>Hot chocolate</i>	¥ 1,400
<i>Milk chocolate 35% cacao or dark chocolate 55% cacao</i>	
<i>Milk, low fat milk, non fat milk or soy milk</i>	¥ 900
<i>Tea</i>	¥ 1,400
<i>English breakfast, Earl Grey or Darjeeling</i>	
<i>Herbal tea</i>	¥ 1,400
<i>Chamomile, mint or rose hip</i>	
<i>Green tea</i>	¥ 1,400
<i>Cappuccino or café au lait</i>	¥ 1,400

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

All day Dining Menu (10:30 a.m. ~ 9:00 p.m.)

Appetizers

	<i>Smoked salmon, caper, red onion</i>	¥ 1,800
	<i>Caesar salad, grilled chicken breast, bacon, parmesan shavings, croutons</i>	¥ 2,300
	<i>Snow crab salad, cocktail sauce, mango, avocado</i>	¥ 3,000
~Healthier option~	<i>Mixed lettuce leaves - Italian, shallot or Japanese dressing</i>	¥ 1,500
	<i>“New York Grill” Miyazaki Caviar Premium 20g,</i>	¥ 16,000
	<i>Traditional Condiments for Tivo(12:00 p.m ~ 8:00 p.m)</i>	

Soup

	<i>Soup of the day</i>	¥ 1,000
~Comfort meal~	<i>Onion gratin</i>	¥ 1,200
~Signature dish~	<i>Blue lobster bisque</i>	¥ 1,600

Pasta

~Comfort meal~	<i>Penne bolognese</i>	¥ 2,100
	<i>Spaghetti arrabiata</i>	¥ 2,100

Main

~ New York Grill selection ~

	<i>Grilled Japanese beef F1 sirloin, natural jus</i>	¥ 4,500
	<i>Grilled A5 Tokyo Akigawa wagyu sirloin, natural jus</i>	¥ 14,800
	<i>Grilled USDA prime tenderloin beef, natural jus</i>	¥ 10,500
~Healthier option~	<i>Roasted Japanese chicken breast, natural jus</i>	¥ 3,800
	<i>Grilled market fish, lemon</i>	¥ 3,800

※ All mains are served with French fries or sautéed seasonal vegetables

Sandwiches

	<i>Grilled hamburger, bacon</i>	¥ 2,400
	<i>Grilled cheese burger, bacon</i>	¥ 2,500
	<i>Club sandwich</i>	¥ 2,200

※ All sandwiches are served with French fries or mixed lettuce leaves

※ Gluten free bread and pasta are available upon request

Vegetarian Selection

	<i>Cereal bread tortilla, avocado, cream cheese, roasted nuts</i>	¥ 2,500
	<i>Hummus, tomato salsa, guacamole, pita bread</i>	¥ 1,500
	<i>Minestrone</i>	¥ 1,400
	<i>Spicy vegetable curry, mixed lettuce leaves</i>	¥ 3,800
~Healthier option~	<i>Avocado, tomato and tofu salad, oriental dressing</i>	¥ 2,500

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

Asian Selection

	<i>Nasi goreng</i>	¥ 2,500
	<i>Stir fried noodles, shrimp, chicken, vegetables</i> <i>鸡肉鲜虾面</i>	¥ 2,400
~Comfort meal~	<i>Beef curry, mixed lettuce leaves</i>	¥ 2,500
	<i>Nabeyaki udon</i> <i>Japanese noodles, light bonito soy broth, pickled vegetables, fish cake</i>	¥ 2,200
	<i>Japanese beef sukiyaki donburi</i>	¥ 4,800

Children's Menu

	<i>Cream of corn soup</i>	¥ 800
	<i>Spaghetti pomodoro or bolognese</i>	¥ 1,200
	<i>Chicken nuggets, sausage, french fries</i>	¥ 1,500
	<i>Hamburger steak and mashed potatoes</i>	¥ 1,500
	<i>Mild beef curry</i>	¥ 1,200
	<i>Jar of homemade cookies</i>	¥ 500
	<i>Sundae - vanilla ice cream, fruits, chocolate sauce</i>	¥ 800

Dessert

	<i>Baked chocolate cake, berry compote</i>	¥ 1,200
~Signature dish~	<i>"New York Grill" cheesecake</i>	¥ 1,200
	<i>Mixed fruit plate</i>	¥ 2,500
	<i>Ice cream and sherbet selection</i>	¥ 500

TV Snacks

	<i>Tortilla chips, tomato salsa, guacamole</i>	¥ 1,000
	<i>Fried onion rings, rosemary and lemon dip</i>	¥ 1,200

Side Orders

	<i>French fries</i>	¥ 1,000
	<i>Grilled asparagus</i>	¥ 1,500
	<i>Mashed potato</i>	¥ 1,000

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

Night Dining Menu (9:00 p.m. ~ 10:30 a.m.)

Light Meal

~Healthier option~ Avocado, tomato and tofu salad, oriental dressing ¥ 2,500

Salad

Caesar salad, grilled chicken breast, bacon, parmesan, croutons ¥ 2,300

~Healthier option~ Mixed lettuce leaves - Italian, shallot or Japanese dressing ¥ 1,500

Soup

Soup of the day ¥ 1,000

Main

~ New York Grill selection ~

Grilled Japanese beef F1 sirloin, natural jus ¥ 4,500

Grilled A5 Tokyo Akigawa wagyu sirloin, natural jus ¥ 14,800

Grilled USDA prime tenderloin beef, natural jus ¥ 10,500

~Healthier option~ Roasted Japanese chicken breast, natural jus ¥ 3,800

Grilled market fish, lemon ¥ 3,800

※ All mains are served with French fries or sautéed seasonal vegetables

Sandwiches

Grilled hamburger, bacon ¥ 2,400

Grilled cheese burger, bacon ¥ 2,500

Club sandwich ¥ 2,200

※ All sandwiches are served with French fries or mixed lettuce leaves

※ Gluten free bread is available upon request

Asian Selection

~Comfort meal~ Beef curry, mixed lettuce leaves ¥ 2,500

Nabeyaki udon ¥ 2,200

Japanese noodles, light bonito soy broth, pickled vegetables, fish cake

Dessert

~Signature dish~ "New York Grill" cheesecake ¥ 1,200

Baked chocolate cake, berry compote ¥ 1,200

Ice cream and sherbet selection ¥ 500

Mixed fruit plate ¥ 2,500

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

Wine by the glass

Glass(150ml)

Champagne

“R” de Ruinart Brut

¥ 2,900

White Wine

Glass(150ml) Decanter(450ml)

Maison William Févre Saint-Bris, Sauvignon Blanc 2017

¥ 1,800 ¥ 5,400

Bourgogne, France

Domaine La Soufrandise Pouilly-Fuissé Clos Marie, Chardonnay 2017

¥ 2,600 ¥ 7,800

Bourgogne, France

Red Wine

Maison Joseph Drouhin Côtes de Beaune-Villages, Pinot Noir 2017

¥ 2,000 ¥ 6,000

Bourgogne, France

Le Serre Nuove dell Ornellaia

¥ 3,600 ¥ 10,800

Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Cabernet Franc 2013, Toscana Italy

Beer

Japanese Beer

Asahi, Kirin, Sapporo or Suntory

¥ 1,300

Non Alcoholic Beer

Asahi Dry Zero

¥ 1,100

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

Coffee Selection ¥ 1,400

Coffee or Decaffeinated Coffee

Espresso or Decaffeinated Espresso

Café au Lait, Café Latte or Cappuccino

Café Mocha

Hot Chocolate Selection ¥ 1,400

Milk Chocolate 35% Cacao

Dark Chocolate 55% Cacao

Tea Selection ¥ 1,400

Darjeeling Namring Upper Tea Estate, Second Flush 2017, India

Assam Ouphulia Tea Estate, 2016, India

Uva St-James Tea Estate, 2016, Sri Lanka

Earl Grey High range tea

Decaffeinated Earl Grey Decaffeinated Kanandevan

Mineral Water

Still

Evian France 750ml ¥ 1,800

Sparkling

San Pellegrino Italy 750ml ¥ 1,800

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

Wine Selection

Champagne

<i>“R” de Ruinart Brut</i>	¥ 14,500
<i>Veuve Clicquot Yellow Label Brut</i>	¥ 16,750
<i>Taittinger Brut Réserve</i>	¥ 18,500
<i>Taittinger Prestige Rosé</i>	¥ 22,000
<i>Ruinart Brut Blanc de Blancs</i>	¥ 22,000
<i>Dom Pérignon Vintage 2008</i>	¥ 25,000
<i>Gosset Grand Rosé</i>	¥ 27,750
<i>Nicolas Feuillatte Cuvée Palmes d’Or Brut 2006</i>	¥ 40,500
<i>Krug Grande Cuvée</i>	¥ 57,250
<i>Louis Roederer Cristal Brut 2008</i>	¥ 66,250
<i>Dom Pérignon Rosé Vintage 2005</i>	¥ 98,500

Sparkling Wine

France

<i>Domaine Albert Boxler Crémant d’Alsace Brut</i>	¥ 13,500
--	----------

Austria

<i>Stift Klosterneuburg Klostersekt</i>	¥ 9,250
---	---------

Rosé Wine

Spain

<i>Marqués de Riscal Rosado 2017, Rioja</i>	¥ 6,500
---	---------

France

<i>Château de Pampelonne Legende 2015, Côtes de Provence</i>	¥ 11,750
--	----------

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

White Wine

France

Alsace

Domaine Guy Mersiol Riesling 2017 ¥ 8,500

Hugel Gewurztraminer 2015 ¥ 9,250

Loire

Domaine Jean Marie Penet Sauvignon Blanc Touraine 2017 ¥ 9,000

Domaine Pierre Luneau-Papin Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Terre de Pierre 2015 ¥ 12,000

Nicolas Joly Clos de la Coulée de Serrant 2013 ¥ 23,000

Bourgogne

Domaine Chanson Meursault 2017 ¥ 15,500

Frédéric Magnien Morey Saint Denis Blanc Les Larrets 2015 ¥ 18,000

Olivier Leflaive Chassagne Montrachet 2016 ¥ 20,250

Bordeaux

Domaines Barons de Rothschild R de Rieussec 2012 ¥ 11,500

Château de Fieuzal Blanc Pessac-Léognan 1998 ¥ 23,500

Rhône

Michel & Stephane Ogier Condrieu La Combe de Malleval 2013 ¥ 22,500

Italy

Elvio Cogno Anas Cëta Langhe 2013, Piemonte ¥ 11,500

Giuseppe Quintarelli Bianco Secco 2011, Veneto ¥ 13,500

Livio Felluga Pinot Grigio 2016, Friuli Venezia Giulia ¥ 15,250

Gaja Rossi-Bass Chardonnay Langhe 2016, Piemonte ¥ 24,500

Red Wine

France

Bourgogne

<i>Domaine Jean-Noël Gagnard Chassagne-Montrachet L'Estimée 2014</i>	¥ 14,250
<i>Serafin pere & Fils Bourgogne Rouge 2009</i>	¥ 20,750
<i>Domaine Gérard Mugneret Vosne-Romanée 2017</i>	¥ 26,250
<i>Domaine Lucien Boillot Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cherbaudes 2013</i>	¥ 36,750
<i>Domaine de la Romanée-Conti Romanée-St-Vivant 2013</i>	¥ 320,000

Bordeaux

<i>Château Baulos Charmes Pessac-Léognan 2015</i>	¥ 12,250
<i>Château Carbonnieux Pessac-Léognan 2013</i>	¥ 19,750
<i>Château Leoville Las Cases St-Julien 2013</i>	¥ 50,000
<i>Château Latour Pauillac 2004</i>	¥ 130,000
<i>Château Lafite Rothschild Pauillac 2011</i>	¥ 136,000
<i>Château Mouton Rothschild Pauillac 2004</i>	¥ 155,000
<i>Château Margaux Margaux 2002</i>	¥ 180,000
<i>Château Haut-Brion Pessac-Léognan 2005</i>	¥ 330,000

Italy

<i>Giuseppe Quintarelli Valpolicella Classico 2011, Veneto</i>	¥ 27,000
<i>Luce della Vite Luce Sangiovese Merlot 2015, Toscana</i>	¥ 41,250
<i>Gaja Barbaresco Nebbiolo 2016, Piemonte</i>	¥ 50,750

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

朝食

(24時間ご注文を承ります)

コンチネンタル ブレックファースト ￥3,000

ジュース
フレッシュオレンジ フレッシュグレープフルーツ アップル ベジタブル またはトマト
ベーカリー バスケット
北海道ヨーグルトとフルーツ
コーヒー 紅茶 または ホットチョコレート

アメリカン ブレックファースト ￥4,200

ジュース
フレッシュオレンジ フレッシュグレープフルーツ アップル ベジタブル またはトマト
ベーカリー バスケット
北海道ヨーグルトとフルーツ
ミックスリーフサラダ エシャロットドレッシング
お好みの卵料理
ボークソーセージ スモークベーコン または ベイクドボーンレスハムを添えて
コーヒー 紅茶 または ホットチョコレート

和朝食 (6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.) ￥4,200

ジュース
フレッシュオレンジ フレッシュグレープフルーツ アップル ベジタブル またはトマト
小鉢 焼魚 煮物 卵 豆腐
味噌汁 御飯 香物
果物

お子様用 洋朝食 ￥2,100

ジュース
フレッシュオレンジ フレッシュグレープフルーツ アップル ベジタブル またはトマト
スクランブルエッグ クリスピーベーコン
パンケーキ ヌテラ
シリアル バナナ メイプルシロップ
季節のフルーツ

お子様用 和朝食 (6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.) ￥2,100

ジュース
フレッシュオレンジ フレッシュグレープフルーツ アップル ベジタブル またはトマト
小鉢 焼魚 煮物 卵
味噌汁 御飯
果物

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

Healthy Balance

ヘルシー バランス (24 時間ご注文を承ります)

旅行中の健康的な食事とライフスタイルは、手軽で魅力的であるべきです。

だからこそ私どもホテルでは、美味しく、健康的で、適度な量のヘルシー バランス メニューをご提供しております。

ご自宅を離れた旅先でも、心身の健康的なコンディションとライフスタイルを維持してください。

ご希望のものがメニューにない場合は、私どものシェフがお客様のお好みやご要望に合わせて特別にご用意いたします。

Healthy Breakfast ～ ヘルシーブレックファースト ～

¥ 4,200

スムージー または フレッシュジュース

下記の“ 活力に満ちた一日のために”メニューからお選びください

シリアルブレッドのトルティーヤ アボカド クリームチーズ ローストナッツ

ケールサラダ ヨーグルト ライムドレッシング

チアシード アーモンドミルクプディング フルーツサラダ

ギリシャヨーグルト

シリアルバー (アーモンド、パンプキンシード、ココナッツ)

フライドエッグ ほうれん草のソテー

ハーブティー

Energize Your Day ～ 活力に満ちた一日のために ～

新鮮な果物や野菜をベースにした、バラエティ豊かなジュースやスムージーをお楽しみください。

ヘルス スムージー

200ml ¥ 1,600

バナナ オレンジジュース ラズベリー 豆乳 アーモンドパウダー

イミューン システム ジュース

林檎 セロリ 胡瓜 生姜 パパイア ほうれん草

プラスサプリメント

¥ 300

ホエイプロテイン または バニラプロテイン

卵料理	お好みの卵料理 スクランブルエッグ オムレツ フライドエッグ ポーチドエッグ または ボイルドエッグ	¥ 1,200
	お好みの卵料理 ポークソーセージ スモークベーコン または ベイクドボーンレスハムを添えて	¥ 1,800
	ホワイトオムレツ または ホワイトスクランブルエッグ ローストトマトを添えて プレーン または お好みの具材をお選びください トマト オニオン マッシュルーム ピーマン	¥ 1,800
スペシャルティ	～シグネチャーディッシュ～ エッグベネディクト 赤豚ハム または スモークサーモンとともに オランダーズソース	¥ 2,000
スイーツ	バターミルクパンケーキとオレンジバター	¥ 1,200
	～シグネチャーディッシュ～ フレンチトースト ブルーベリーコンポートとホイップクリーム	¥ 1,300
サイドディッシュ	スモークサーモン	¥ 1,200
	ミックスリーフサラダ	¥ 1,200
	ベーコン ハム トマト ポークソーセージ	¥ 900
ブレッド & ベーカーリー	ベーカーリー バスケット	¥ 1,300
	ホワイト ホールウィート または レーズントースト	¥ 800
	パン ド カンパーニュ	¥ 800
	ブリンパーニッケル	¥ 800
	グルテンフリーロール	¥ 800
フルーツ	ミックスベリー	¥ 1,500
	マスクメロン	¥ 2,000
	フルーツ盛り合わせ	¥ 2,500
	ハーフパイヤ または マンゴー	¥ 1,000
ジュース	フレッシュジュース オレンジ アップル グレープフルーツ キャロットとアップル または パイナップル	¥ 1,400
	チルドジュース トマト ベジタブル	¥ 1,000
ヨーグルト	北海道ヨーグルトとホームメイドグラノラ	¥ 1,200
	バーチャミューズリー	¥ 1,100
シリアル	オールブラン コーンフレーク 玄米フレーク チョコレートライスクリスピー または グラノラ ミルク ローファットミルク ノンファットミルク または 豆乳をお選びください	¥ 1,000

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

コーヒー & 紅茶

コーヒー または カフェインレスコーヒー	¥ 1,400
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ	¥ 1,400
カプチーノ または カフェオレ	¥ 1,400
ホットチョコレート ミルクチョコレート カカオ分 35% または ダークチョコレート カカオ分 55%	¥ 1,400
ミルク ローファットミルク ノンファットミルク または 豆乳	¥ 900
紅茶 イングリッシュブレックファースト アールグレイ または ダージリン	¥ 1,400
ハーブティー カモミール ミント または ローズヒップ	¥ 1,400
緑茶	¥ 1,400

オールデイダイニング メニュー (午前 10 時 30 分～午後 9 時 00 分)

前菜

スモークサーモン ケッパーとレッドオニオン	¥ 1,800
シーザーサラダ 鶏胸肉のグリルとベーコン パルメザンチーズ クルトン	¥ 2,300
ズワイ蟹とマンゴー アボカドのサラダ カクテルソース	¥ 3,000
～ヘルシーオプション～ ミックスリーフサラダ	¥ 1,500
イタリアン エシャロット または 和風ドレッシング	
“ニューヨークグリル” 宮崎キャビア プレミアム 20g トラディショナルコンディメンツ 2 名様より	¥ 16,000
(午後 12 時 00 分～午後 8 時 00 分)	

スープ

本日のスープ	¥ 1,000
～コンフォートミール～ オニオングラタンスープ	¥ 1,200
～シグネチャーディッシュ～ ブルーロブスタービスク	¥ 1,600

パスタ

～コンフォートミール～ ペンネ ボロネーゼ	¥ 2,100
スパゲッティ アラビアータ	¥ 2,100

メイン

～ニューヨークグリルコレクション～

国産牛 F1 サーロインのグリル ナチュラルジュ	¥ 4,500
A5 東京都産秋川牛サーロイン ナチュラルジュ	¥ 14,800
US 産牛プライムテンダーロイン ナチュラルジュ	¥ 10,500
～ヘルシーオプション～ 国産鶏胸肉 ナチュラルジュ	¥ 3,800
本日の鮮魚 レモン	¥ 3,800

※ご注文の際には、フレンチフライ または 季節野菜のソテーのどちらかをお選びください。

サンドウィッチ

グリルハンバーガー	¥ 2,400
グリルチーズバーガー	¥ 2,500
クラブハウスサンドウィッチ	¥ 2,200

※サンドウィッチをご注文の際には、フレンチフライ または ミックスリーフサラダをお選びください。

※グルテンフリーブレッドとパスタのご用意もございます。

ベジタリアン セレクション

シリアルブレッドトルティーヤ アボカド クリームチーズ ローストナッツ	¥ 2,500
フムス トマトサルサとワカモレ ピタブレッド	¥ 1,500
ミネストローネ	¥ 1,400
スパイシーベジタブルカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 3,800
～ヘルシーオプション～ アボカドとトマト 豆腐のサラダ オリエンタルドレッシング	¥ 2,500

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

アジアン セレクション

インドネシア風ピラフ ナシゴレン	¥ 2,500
小海老とチキン 野菜の炒麺	¥ 2,400
～コンフォートミール～ ビーフカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 2,500
鍋焼きうどん (鱧板、香物)	¥ 2,200
国産牛のすき焼き丼 (温泉卵、味噌汁、香物)	¥ 4,800

キッズメニュー

コーンクリームスープ	¥ 800
スパゲッティ ポモドーロ または ボロネーゼ	¥ 1,200
チキンナゲットとソーセージ フレンチフライ	¥ 1,500
ハンバーグステーキとマッシュドポテト	¥ 1,500
マイルドビーフカレー	¥ 1,200
ホームメイドクッキー	¥ 500
バニラアイスクリームサンデー フルーツとチョコレートソース	¥ 800

デザート

ガトーショコラとベリーコンポート	¥ 1,200
～シグネチャーディッシュ～ “ニューヨークグリル” チーズケーキ	¥ 1,200
フルーツ盛り合わせ	¥ 2,500
アイスクリームとシャーベット各種	¥ 500

TVスナック

トルティーヤチップ トマトサルサとワカモレ	¥ 1,000
オニオンリング ローズマリーとレモンのディップ	¥ 1,200

サイドディッシュ

フレンチフライ	¥ 1,000
アスパラガスのグリル	¥ 1,500
マッシュドポテト	¥ 1,000

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

ナイト ダイニング メニュー (午後 9 時 00 分 ~ 午前 10 時 30 分)

ヘルシーフード

～ヘルシーオプション～ アボカドとトマト 豆腐のサラダ オリエンタルドレッシング ¥ 2,500

サラダ

シーザーサラダ 鶏胸肉のグリルとベーコン パルメザンチーズ クルトン ¥ 2,300
～ヘルシーオプション～ ミックスリーフサラダ ¥ 1,500
イタリアン エシャロット または 和風ドレッシング

スープ

本日のスープ ¥ 1,000

メイン

～ニューヨークグリルコレクション～

国産牛 F1 サーロインのグリル ナチュラルジュ ¥4,500

A5 東京都産秋川牛サーロイン ナチュラルジュ ¥ 14,800

US 産牛プライムテンダーロイン ナチュラルジュ ¥ 10,500

～ヘルシーオプション～ 国産鶏胸肉 ナチュラルジュ ¥ 3,800

本日の鮮魚 レモン ¥ 3,800

※ご注文の際には、フレンチフライ または 季節野菜のソテーのどちらかをお選びください。

サンドウィッチ

～シグネチャーディッシュ～ グリルハンバーガー ¥ 2,400

グリルチーズバーガー ¥ 2,500

クラブハウスサンドウィッチ ¥ 2,200

※サンドウィッチをご注文の際には、フレンチフライ または ミックスリーフサラダをお選びください。

※グルテンフリーブレッドのご用意もございます。

アジアン セレクション

～コンフォートミール～ ビーフカレー ミックスリーフサラダ添え ¥ 2,500

鍋焼きうどん (鱧板、香物) ¥ 2,200

デザート

～シグネチャーディッシュ～ “ニューヨークグリル” チーズケーキ ¥ 1,200

ガトーショコラとベリーコンポート ¥ 1,200

アイスクリームとシャーベット各種 ¥ 500

フルーツ盛り合わせ ¥ 2,500

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

グラスワイン

シャンパン	グラス(150ml)	
アールド ルイナール ブリュット		¥ 2,900

白ワイン

	グラス(150ml)	デキャンタ(450ml)	
メゾン ウィリアム フェーヴル サン ブリソーヴィニオン ブラン ブルゴーニュ フランス	¥ 1,800		¥ 5,400
ドメヌ ラスフランディス プィー フェイッセ クロ マリ シャルドネ ブルゴーニュ フランス	¥ 2,600		¥ 7,800

赤ワイン

メゾン ジョセフ ドルーアン コート ド ボーヌ ヴィラージュ ピノ ノワール ブルゴーニュ フランス	¥ 2,000		¥ 6,000
レ セツレ スオーヴォ デル オルネライア	¥ 3,600		¥ 10,800
メルロー カベルネ ソーヴィニオン プティ ヴェルド カベルネ フラン トスカーナ イタリア			

ビール

国産ビール	アサヒ キリン サッポロ または サントリー	¥ 1,300
ノンアルコールビール	アサヒ ドライ ゼロ	¥ 1,100

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

コーヒー セレクション			¥ 1,400
コーヒー または カフェインレスコーヒー			
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ			
カフェオレ カフェラテ または カプチーノ			
カフェモカ			

ホットチョコレート セレクション			¥ 1,400
ミルクチョコレート	カカオ分 35%		
ダークチョコレート	カカオ分 55%		

ティー セレクション			¥ 1,400
ダージリン	ナムリングアッパー茶園 夏摘み 2017 年 インド		
アッサム	オーフィリア茶園 2016 年 インド		
ウバ	セントジェームス茶園 2016 年 スリランカ		
アールグレイ	南インド産ハイレンジティー		
デカフェ アールグレイ	インド産カフェインレスカナンデヴァン		

ミネラルウォーター			
スティル			
エビアン	フランス	750ml	¥ 1,800
スパークリング			
サンペレグリーノ	イタリア	750ml	¥ 1,800

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

ワイン セレクション

シヤンパン

アールド ルイナール ブリュット	¥ 14,500
ヴェーヴ クリコ イエロー ラベル ブリュット	¥ 16,750
テタンジェ ブリュット レゼルブ	¥ 18,500
テタンジェ プレステージ ロゼ	¥ 22,000
ルイナール ブリュット ブランドブラン	¥ 22,000
ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2008	¥ 25,000
ゴッセ グラン ロゼ	¥ 27,750
ニコラ フィアット キュヴェ パルメドール ブリュット 2006	¥ 40,500
クリュッグ グラン キュヴェ	¥ 57,250
ルイ ロデレール クリスタル ブリュット 2008	¥ 66,250
ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2005	¥ 98,500

スパークリング ワイン

フランス

ドメーヌ アルベール ボクスレ クレマン ダルザス ブリュット	¥ 13,500
---------------------------------	----------

オーストリア

シュティフト クロスターノイブルグ クロスターゼクト	¥ 9,250
----------------------------	---------

ロゼワイン

スペイン

マルケス デリスカル ロサード 2017 リオハ	¥ 6,500
--------------------------	---------

フランス

シャトー ドパンブローヌ レジェンド 2015 プロヴァンス	¥ 11,750
--------------------------------	----------

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

白ワイン

フランス

アルザス

ドメーヌ ギイメルシオル リースリング 2017	¥ 8,500
ヒューゲル ゲヴェルツトラミネール 2015	¥ 9,250

ロワール

ドメーヌ ジャン マリー ペネ ソーヴィニヨン ブラン トゥーレーヌ 2017	¥ 9,000
ドメーヌ ピエール ルノー パパン ミュスカデ セーヴル エ メーヌ シュール リー 2015	¥ 12,000
ニコラ ジョリー クロドラクレド セラン 2013	¥ 23,000

ブルゴーニュ

ドメーヌ シャンソン ムルソー 2017	¥ 15,500
フレデリック マニャン モレ サンドニ ブラン レ ラレ 2015	¥ 18,000
オリヴィエ ルフレーヴ シャサーニュ モンラッシェ 2016	¥ 20,250

ボルドー

ドメーヌ バロンド ロートシルト R ド リューセック 2012	¥ 11,500
シャトー ド フェーザル ブラン ペサック レオニャン 1998	¥ 23,500

ローヌ

ミシェル エ ステファン オジェ コンドリユー ラ コンブド マレヴァル 2013	¥ 22,500
---	----------

イタリア

エルヴィオ コーニョ アナス チェッタ ランゲ 2013 ピエモンテ	¥ 11,500
ジュゼッペ クイントレツリ ビアンコ セッコ 2011 ヴェネト	¥ 13,500
リヴィオ フェルーガ ピノ グリージョ 2016 フリウーリ ヴェネツィア グーリア	¥ 15,250
ガヤ ロッシィ バス シャルドネ ランゲ 2016 ピエモンテ	¥ 24,500

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

赤ワイン

フランス

ブルゴーニュ

ドメーヌ ジャン ノエル ガニヤール シャサーニュ モンラッシェ レステイメ 2014	¥ 14,250
セラファン ペール エ フィス ブルゴーニュ ルージュ 2009	¥ 20,750
ドメーヌ ジェラーレ ミュニユレ ヴォーヌ ロマネ 2017	¥ 26,250
ドメーヌ ルシアン ボワイヨ ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ レ シェルボード 2013	¥ 36,750
ドメーヌ ドラ ロマネ コンティ ロマネ サン ヴィヴァン 2013	¥ 320,000

ボルドー

シャトー ボロス シャルム ペサック レオニヤン 2015	¥ 12,250
シャトー カルボニュー ペサック レオニヤン 2013	¥ 19,750
シャトー レオヴィル ラス カーズ サンジュリアン 2013	¥ 50,000
シャトー ラトゥール ポイヤック 2004	¥ 130,000
シャトー ラフィット ロートシルト ポイヤック 2011	¥ 136,000
シャトー ムートン ロートシルト ポイヤック 2004	¥ 155,000
シャトー マルゴー マルゴー 2002	¥ 180,000
シャトー オーブリオン ペサック レオニヤン 2005	¥ 330,000

イタリア

ジュゼッペ クインタレッリ ヴァルポリチェッラ クラシコ 2011	¥ 27,000
ルーチェ デッラ ヴィーテルルーチェ サンジョヴェーゼ メルロー 2015 トスカーナ	¥ 41,250
ガヤ バルバレスコ ネッピオーロ 2016 ピエモンテ	¥ 50,750

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。