

Room Service

Grand Menu

English

Breakfast

(24 hours available)

Dining

(Noon ~ 9:00 p.m.)

Night Dining

(9:00 p.m. ~ Noon)

Beverage

Wine List

日本語

ブレイクファースト

(24時間)

ダイニングメニュー

(正午~午後9時)

ナイトダイニング

(午後9時~正午)

お飲み物

ワインリスト

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 ¥ 3,500 (3,850)*

ジュース セレクション
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、ミックスベジタブル、トマト
ベーカリーバスケット
北海道ヨーグルト フレッシュフルーツ
ミックスリーフサラダ エシヤロットドレッシング
コーヒー&ティーセレクションより食後のお飲み物

アメリカン ブレックファースト ¥ 4,700 (5,170)*

ジュース セレクション
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、ミックスベジタブル、トマト
ベーカリーバスケット
北海道ヨーグルト フレッシュフルーツ
ミックスリーフサラダ エシヤロットドレッシング
お好みの卵料理と付け合わせをお選びください
スクランブルエッグ、オムレツ、フライドエッグ、ボーチドエッグ、ボイルドエッグ
ポークソーセージ、スモークベーコン、ペイグドボーンレスハム
コーヒー&ティーセレクションより食後のお飲み物

和朝食 (午前6時30分～午前11時00分) ¥ 4,700 (5,170)*

ジュース セレクション
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、ミックスベジタブル、トマト
小鉢 焼魚 煮物 卵 豆腐
味噌汁 御飯 香物
季節の果物
日本茶
コーヒー&ティーセレクションより食後のお飲み物

お子様 洋朝食 ¥ 2,350 (2,585)*

ジュース セレクション
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、ミックスベジタブル、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 ステラ
コーンフレーク チョコレートライスクリスピー バナナ メイプルシロップ
フレッシュフルーツ

お子様 和朝食 (午前6時30分～午前11時00分) ¥ 2,350 (2,585)*

ジュース セレクション
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、ミックスベジタブル、トマト
小鉢 焼魚 煮物 卵
味噌汁 御飯
季節の果物

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。

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

ヘルシー バランス (午前6時30分～午前11時00分)

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。

ヘルシー バランス ブレックファースト

¥ 4,700 (5,170)*

スムージー または ヘルシージュース

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 フレッシュフルーツサラダ

北海道ヨーグルト

シリアルバー(アーモンド、パンペキンシード、ココナッツ)

ポーチドエッグ ほうれん草のスチーム

コーヒー&ティーセレクションより食後のお飲み物

スムージー アンド ヘルシージュース ～ 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、バラエティ豊かなスムージーやジュースをお楽しみください。

ヘルス スムージー

200ml

¥1,800 (1,980)*

バナナ オレンジラズベリー 豆乳 アーモンドパウダー

バランススムージー

人参 林檎 オレンジ 豆乳

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

エネルギー ジュース

ビーツ 林檎 人参 胡瓜 生姜

プラスサプリメント

¥ 400 (440)*

ホエイプロテイン または パニラプロテイン

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。

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

卵料理	～全ての卵料理には、富士山のふもとに広がる豊かな自然と澄みわたる空気のもと 自由に動きまわる放し飼いの環境で育てられた鶏の卵を使用しています～	
	お好みの卵料理	¥ 1,400 (1,540)*
	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、ボイルドエッグ	
	お好みの卵料理	¥ 2,000 (2,200)*
	ポークソーセージ、スモークベーコン、バイクドポーンレスハム	
	ホワイトオムレツ または ホワイトスクランブルエッグ	¥ 2,000 (2,200)*
	プレーン または お好みの具材にて	
	チーズ、トマト、ハム、オニオン、マッシュルーム、ピーマン	
スペシャルティ	(午前6時30分～午前11時00分)	
	～シグネチャー～ エッグベネディクト オランダーズソース	¥ 2,200 (2,420)*
	赤豚ハム、スモークサーモン	
	オートミール バナナ添え	¥ 1,400 (1,540)*
	ソイキヌアポリッジ ドライフルーツ ローストナッツ	¥ 2,400 (2,640)*
スイーツ	パンケーキ	¥ 1,700 (1,870)*
	ミックスベリー バニラホイップクリーム メープルシロップ	
	～シグネチャー～ フレンチトースト	¥ 1,600 (1,760)*
	ブルーベリーコンポート バニラホイップクリーム メープルシロップ	
サイドディッシュ	スモークサーモン	¥ 1,500 (1,650)*
	～ベジタリアン～ 季節野菜のサラダ バルサミコドレッシング	¥ 2,000 (2,200)*
	ベーコン ハム トマト ポークソーセージ	¥ 1,000 (1,100)*
ブレッド&ベーカリー	ベーカリーバスケット	¥ 1,500 (1,650)*
	ホワイトトースト	¥ 300 (330)*
	ホールウィートトースト	
	レーズントースト	
	グルテンフリーロール	
フレッシュフルーツ	ハーフパイア	¥ 1,300 (1,430)*
	ハーフマンゴー	¥ 1,300 (1,430)*
	ミックスベリー	¥ 1,800 (1,980)*
	マスクメロン	¥ 2,500 (2,750)*
	季節のフルーツ盛り合わせ	¥ 3,200 (3,520)*
ジュース	フレッシュジュース	¥ 1,400 (1,540)*
	オレンジ、グレープフルーツ、キャロットとアップル、パイナップル	
	チルドジュース	¥ 1,000 (1,100)*
	アップル、ミックスベジタブル、トマト	
ヨーグルト	北海道プレーンヨーグルト ホームメイドグラノラ添え	¥ 1,400 (1,540)*
	パーチャミューズリー	¥ 1,300 (1,430)*
シリアル	オールブラン 玄米フレーク	¥ 1,200 (1,320)*
	コーンフレーク チョコレートライスクリスピー	
	ホームメイドグラノラ	
	牛乳、低脂肪乳、無脂肪乳、豆乳、アーモンドミルク、オーツミルク	

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。

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

コーヒー&ティーセレクション

コーヒーセレクション

¥ 1,400 (1,540)*

エスプレッソ、デカフェ エスプレッソ
コーヒー、デカフェ コーヒー
カフェオレ、カフェラテ、カプチーノ

ホットチョコレートセレクション “カカオ バリー”

¥ 1,400 (1,540)*

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 (1,540)*

ダーズリン ナムリングアッパー茶園 夏摘み 2019年 インド
アッサム マンガラム茶園 2020年 インド
ウバ ハイランズ茶園 2021年 スリランカ
イングリッシュブレックファースト スリランカ産セイロン インド産アッサムのブレンド
アールグレイ 南インド産ハイレンジティーをベースにピュアベルガモットオイルで香り付け
デカフェ アールグレイ スリランカ産カフェインレスセイロンティーにピュアベルガモットオイルで香り付け

ハーブティーセレクション

¥ 1,400 (1,540)*

ギビング ハイビスカス ローズヒップ ステビア
エクスヘイル カモミール レモングラス オレンジピール ステビア
インヘイル レモングラス レモンバーム オレンジピール ジンジャー

グリーンティーセレクション “大和茶” 井ノ倉茶園 奈良

¥ 1,400 (1,540)*

かぶせ煎茶
レモングラスグリーンティー レモングラス かぶせ煎茶

グリーンティースムージー

¥ 1,800 (1,980)*

ココナッツウォーター バナナ マンゴー ソーダ

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

ダイニングメニュー (正午～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 (1,980)*
～ベジタリアン～ キヌアサラダと季節野菜 ローストナッツ レモン	¥ 2,500 (2,750)*
～ベジタリアン～ 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 (2,750)*
国産鶏肉のパテ グリーンオリーブ	¥ 3,400 (3,740)*
滑子とドライフルーツのマリネ デイジョンマスタード クルトン	
真鯛のマリネ	¥ 4,200 (4,620)*
甘夏 ごこみ マッシュルーム ダンデライオンリーフピューレ	
チーズとシャルキュトリーの盛り合わせ	¥ 4,800 (5,280)*

サラダ

～ベジタリアン～ 季節野菜のサラダ バルサミコドレッシング	¥ 2,200 (2,420)*
シーザーサラダ 鶏胸肉のグリルとベーコン	¥ 2,700 (2,970)*
パルメザンチーズ クルトン	
 ニース風サラダ	¥ 3,700 (4,070)*
サステナブルMSC本マグロと卵 オリーブ アンチョビ トマト	
ズワイ蟹のサラダ	¥ 4,000 (4,400)*
マンゴー アボカド カクテルソース	

スープ

本日のスープ	¥ 1,400 (1,540)*
～コンフォートディッシュ～ オニオングラタンスープ グリュイエールチーズ	¥ 1,700 (1,870)*
～ヘルシーバランス～ ミネストローネ パルメザンチーズ	¥ 1,400 (1,540)*

サンドウィッチ

国産牛グリルチーズバーガー	¥ 3,300 (3,630)*
ホームメイドバンズ グリュイエールチーズ ベーコン スパイシーオニオンソース	
クロックムッシュ	¥ 2,600 (2,860)*
サワードゥブレッド 赤豚ハムとグリュイエールチーズ	
クラブハウスサンドウィッチ	¥ 2,700 (2,970)*
チキン ベーコン フライドエッグ トマト ロメインレタス	
～ベジタリアン～ ベジタブルサンドウィッチ アボカド トマト キュウリ	¥ 2,500 (2,750)*
※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。	

パスタ

～コンフォートディッシュ～ ボロネーゼ	¥ 2,400 (2,640)*
合い挽き肉 トマト オニオン ガーリック バター	
～ベジタリアン～ ポモドーロ	¥ 2,400 (2,640)*
フレッシュトマトソース オニオンソテー ガーリック オリーブオイル	
※パスタをご注文の際には、ペンネ または スパゲッティをお選びください。	
※グルテンフリーペンネ または スパゲッティのご用意もございます。	



このマークが付いた水産物は、MSC(海洋管理協議会)認証を取得した持続可能な漁業で獲られた水産物です。

www.msc.org/jp MSC-C-54471

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。

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

メイン

～シグネチャー～ 鹿児島県産鶏腿肉のコンフィ 赤キャバツのプレゼ マッシュドポテト マスタードソース	¥ 4,800 (5,280)*
本日の鮮魚のパンフライ 温野菜とレモン添え	¥ 3,800 (4,180)*
鱈のボワレ 紅心大根 おかひじき トマトレモンコンフィリビエ	¥ 4,800 (5,280)*
オーストラリア産牛サーロインのステーキ (2名様分) ベビーレタスのグリル カフェドパリバターソース ポメリーマスタード	¥ 6,200 (6,820)*
国産牛テンダーロインのグリル 季節野菜のソテーとマッシュドポテト 赤ワインソース	¥ 7,200 (7,920)*
オーストラリア産ラムラックのロースト ラタトゥイユ 行者ニンニク ナチュラルジュ (5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.)	¥ 4,800 (5,280)*

サイドディッシュ

フレンチフライ	¥ 1,300 (1,430)*
マッシュドポテト	¥ 1,300 (1,430)*
温野菜	¥ 1,300 (1,430)*
ほうれん草のソテー	¥ 1,300 (1,430)*
グリーンアスパラガスのソテー	¥ 1,500 (1,650)*

”ニューヨークグリル” デイナーメニュー (午後5時30分～午後9時00分)

US産牛プライムニューヨークカット 300g	¥10,800 (11,880)*
仙台牛テンダーロイン 150g	¥21,900 (21,090)*
～シグネチャー～ 神戸牛サーロイン 180g	¥28,000 (30,800)*
岩手県産岩中豚のポークチョップ 300g	¥8,500 (9,350)*

～ソースをお選びください～

ベアルネーズ
赤ワイン
チミチュリ
宮崎県産 グリーンペッパーコーンソース

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

アジア

ビーフカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 3,000 (3,300)*
インドネシア風フライドライス ナシゴレン	¥ 3,000 (3,300)*
おにぎり 二種 味噌汁 香物	¥ 2,000 (2,200)*
※おにぎりをご注文の際には、梅 または 昆布をお選びください。	
鍋焼きうどん 鱧板 香物	¥ 2,600 (2,860)*
国産牛すき焼き丼 温泉卵 味噌汁 香物	¥ 5,200 (5,720)*

キッズメニュー

キッズセット	¥ 4,000(4,400)*
ジュース セレクション	
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、ミックスベジタブル、トマト	
ズワイ蟹のサラダ コーンクリームスープ	
お子様チーズバーガー 海老ドリア フレンチフライ	
パフェ	
本日のスープ	¥ 800 (880)*
スパゲッティ ボモドーロ または ボロネーゼ	¥ 1,200 (1,320)*
チキンナゲットとソーセージ フレンチフライ	¥ 1,500 (1,650)*
鶏胸肉のグリルと季節野菜	¥ 1,500 (1,650)*
ハンバーグステーキ	¥ 2,000 (2,200)*
マッシュドポテトと季節野菜 ライス	
マイルドビーフカレー ライス	¥ 1,800 (1,980)*
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 (880)*

スナック

酒肴盛り合わせ	¥ 3,500 (3,850)*
プロシュート オリーブ チーズのマリネ プレッツェル	
～ベジタリアン～ トルティーヤチップ トマトサルサとワカモレ	¥ 1,000 (1,100)*
～ベジタリアン～ フムス オリーブ チーズのマリネ ピタブレッド	¥ 1,600 (1,760)*
～ベジタリアン～ オニオンリング ローズマリーとレモンのサワークリーム	¥ 1,200 (1,320)*

デザート

ガトーショコラとラズベリー	¥ 1,500 (1,650)*
～シグネチャー～ “ニューヨークグリル” チーズケーキ	¥ 1,200 (1,320)*
季節のフルーツ盛り合わせ	¥ 3,200 (3,520)*
フランス産チーズセレクション	¥ 2,400 (2,640)*
コンテ プリー フルムダンベール 自家製サワードウブレッド	
アイスクリームとシャーベット各種	¥ 700 (770)*
バニラ チョコレート ストロベリー 抹茶のアイスクリーム	
マンゴー ライム ラズベリーのシャーベット	

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。

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) 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～正午)

前菜

スモークサーモン ケッパーとレッドオニオン	¥ 1,800 (1,980)*
～ベジタリアン～ キヌアサラダと季節野菜 ローストナッツ レモン	¥ 2,500 (2,750)*
～ベジタリアン～ 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 (2,750)*
チーズとシャルキュトリーの盛り合わせ	¥ 4,800 (5,280)*

サラダ

～ベジタリアン～ 季節野菜のサラダ バルサミコドレッシング	¥ 2,200 (2,420)*
シーザーサラダ 鶏胸肉のグリルとベーコン	¥ 2,700 (2,970)*
パルメザンチーズ クルトン	

スープ

本日のスープ	¥ 1,400 (1,540)*
～コンフォートディッシュ～ オニオングラタンスープ グリュイエールチーズ	¥ 1,700 (1,870)*

サンドウィッチ

国産牛グリルチーズバーガー	¥ 3,300 (3,630)*
ホームメイドパンズ グリュイエールチーズ ベーコン スパイシーオニオンソース	
クラブハウスサンドウィッチ	¥ 2,700 (2,970)*
チキン ベーコン フライドエッグ トマト ロメインレタス	
～ベジタリアン～ ベジタブルサンドウィッチ アボカド トマト キュウリ	¥ 2,500 (2,750)*
※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。	

パスタ

～コンフォートディッシュ～ ボロネーゼ	¥ 2,400 (2,640)*
合い挽き肉 トマト オニオン ガーリック バター	
～ベジタリアン～ ポモドーロ	¥ 2,400 (2,640)*
フレッシュトマトソース オニオンソテー ガーリック オリーブオイル	
※パスタをご注文の際には、ペンネ または スパゲッティをお選びください。	
※グルテンフリーペンネ または スパゲッティのご用意もございます。	

メイン

鹿児島県産鶏腿肉のコンフィ	¥ 4,800 (5,280)*
赤キャバツのプレゼ マッシュドポテト マスタードソース	
本日の鮮魚のパンフライ	¥ 3,800 (4,180)*
温野菜とレモン添え	

サイドディッシュ

フレンチフライ	¥ 1,300 (1,430)*
マッシュドポテト	¥ 1,300 (1,430)*
温野菜	¥ 1,300 (1,430)*
ほうれん草のソテー	¥ 1,300 (1,430)*
グリーンアスパラガスのソテー	¥ 1,500 (1,650)*

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。

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

アジア

ビーフカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 3,000 (3,300)*
おにぎり 二種 味噌汁 香物	¥ 2,000 (2,200)*
※おにぎりをご注文の際には、梅 または 昆布をお選びください。	
鍋焼きうどん 鱧板 香物	¥ 2,600 (2,860)*

キッズメニュー

本日のスープ	¥ 800 (880)*
スパゲッティ ボモドーロ または ボロネーゼ	¥ 1,200 (1,320)*
チキンナゲットとソーセージ フレンチフライ	¥ 1,500 (1,650)*
ハンバーグステーキ	¥ 2,000 (2,200)*
マッシュドポテトと季節野菜 ライス	
マイルドビーフカレー ライス	¥ 1,800 (1,980)*
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 (880)*

スナック

酒肴盛り合わせ	¥ 3,500 (3,850)*
プロシュート オリーブ チーズのマリネ プレッツェル	
～ベジタリアン～ トルティーヤチップ トマトサルサとワカモレ	¥ 1,000 (1,100)*
～ベジタリアン～ フムス オリーブ チーズのマリネ ピタブレッド	¥ 1,600 (1,760)*
～ベジタリアン～ オニオンリング ローズマリーとレモンのサワークリーム	¥ 1,200 (1,320)*

デザート

ガトーショコラとラズベリー	¥ 1,500 (1,650)*
～シグネチャー～ “ニューヨークグリル” チーズケーキ	¥ 1,200 (1,320)*
季節のフルーツ盛り合わせ	¥ 3,200 (3,520)*
フランス産チーズセレクション	¥ 2,400 (2,640)*
コンテ プリー フルムダンベール 自家製サワードゥブレッド	
アイスクリームとシャーベット各種	¥ 700 (770)*
バニラ チョコレート ストロベリー 抹茶のアイスクリーム	
マンゴー ライム ラズベリーのシャーベット	

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

グラスワイン

シャンパン

	グラス (150ml)
アールドレイナール ブリュット	¥ 3,000 (3,300)*
ビルカール サルモン ブリュット ロゼ	¥ 3,900 (4,290)*

白ワイン

	グラス (150ml)	デキャンタ (450ml)
ニコライホーフ ワッハウ グリュナーヴェルトリナー ニーダエスタライヒ オーストリア 2020	¥ 1,800 (1,980)*	¥ 5,400 (5,940)*
ドメーヌ ジャンヌ ガイヤール コリヌ ローダニエンス ヴィオニエ ローヌ フランス 2021	¥ 2,300 (2,530)*	¥ 6,900 (7,590)*
コント ラフォン サンセール ソーヴィニヨンブラン ロワール フランス 2022	¥ 2,900 (3,190)*	¥ 8,700 (9,570)*
ルイラトゥール サントネイブラン シャルドネ ブルゴーニュ フランス 2018	¥ 3,500 (3,850)*	¥ 10,500 (11,550)*

ロゼワイン

	グラス (150ml)	デキャンタ (450ml)
シャトー デスクラン ロック エンジェル グルナッシュ ロール プロヴァンス フランス 2021	¥ 2,600 (2,860)*	¥ 7,800 (8,580)*

赤ワイン

	グラス (150ml)	デキャンタ (450ml)
レヴァンド ヴィエンヌ サン ジョセフ ルージュ シラー ローヌ フランス 2019	¥ 2,100 (2,310)*	¥ 6,300 (6,930)*
アーカナム イル ファウノ メルロー カベルネフラン カベルネソーヴィニヨン トスカーナ イタリア 2020	¥ 3,000 (3,300)*	¥ 9,000 (9,900)*
シャトー シマール メルロー カベルネフラン サンテミリオン フランス 2012	¥ 3,500 (3,850)*	¥ 10,500 (11,550)*
ジョルジュリニエ ジュヴレ シャンペルタン ピノノワール ブルゴーニュ フランス 2017	¥ 4,800 (5,280)*	¥ 14,400 (15,840)*

ワインリストはQRコードよりご覧ください。



*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

ビール

国産ビール	アサヒ キリン サッポロ サントリー	¥ 1,300 (1,430)*
ノンアルコールビール	アサヒドライゼロ	¥ 1,100 (1,210)*

ノンアルコールスパークリングワイン グラス (150ml)

ピエール ゼロ ブランド ブラン ロワール セミドライ ¥ 1,400 (1,540)*

ミネラルウォーター ¥ 1,800 (1,980)*

スティル	エビアン	フランス	750ml
	奥会津 金山	国産天然水	500ml

スパークリング	サンペレグリノ	イタリア	750ml
	奥会津 金山	国産天然炭酸水	500ml

ソフトドリンク

フレッシュ ジュース	オレンジ または グレープフルーツ	¥ 1,400 (1,540)*
コココーラ、コココーラゼロ、ジンジャーエール、ウーロン茶		¥ 800 (880)*

*()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

Breakfast
(Available 24hours)

Continental Breakfast ¥ 3,500 (3,850) *

Juice selection
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato
Bakery basket
Freshly baked pastries and breads
Hokkaido yogurt, fresh fruits
Mixed lettuce leaves, shallot dressing
Coffee, tea or hot chocolate (Please choose from COFFEE & TEA selection)

American Breakfast ¥ 4,700 (5,170) *

Juice selection
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato
Bakery basket
Hokkaido yogurt, fresh fruits
Mixed lettuce leaves, shallot dressing
Two eggs any style
Scrambled, omelette, fried, poached or boiled
Choice of pork sausages, smoked bacon, baked ham
Coffee, tea or hot chocolate (Please choose from COFFEE & TEA selection)

Japanese Breakfast (6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.) ¥ 4,700 (5,170) *

Juice selection
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato
Seasonal appetizer, grilled fish, simmered vegetables, egg, tofu
Miso soup, rice, pickled vegetables
Fresh fruits
Green Tea, coffee or tea (Please choose from COFFEE & TEA selection)

Kid's American Breakfast ¥ 2,350 (2,585) *

Juice selection
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato
Scrambled eggs, crispy bacon
Pancakes, nutella
Corn flakes and chocolate rice crisp, banana, maple syrup
Fresh fruits

Kid's Japanese Breakfast (6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.) ¥ 2,350 (2,585) *

Juice selection
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato
Seasonal 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.

**Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.*

Healthy Balance

(6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.)

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

¥ 4,700 (5,170) *

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

Cereal bread tortilla, avocado, cream cheese, roasted nuts

Kale salad, yogurt lime dressing

Chia seeds, almond milk pudding, fresh fruit salad

Hokkaido yogurt

Cereal bar (Almond, pumpkin seed, coconuts)

Poached egg, steamed spinach

Herbal tea, coffee or tea (Please choose from COFFEE & TEA selection)

Energize Your Day

Enjoy a variety of fresh squeezed fruits and vegetables perfectly blended into juices and smoothies.

Health smoothie

200ml

¥ 1,800 (1,980) *

Banana, orange, raspberry, soy milk, ground almonds

Balance smoothie

Carrot, apple, orange, soy milk

Immune system juice

Apple, celery, cucumber, ginger, papaya, spinach

Good Energy juice

Beetroot, apple, carrot, cucumber, ginger

Additional boosters

¥ 400 (440) *

Whey protein or vanilla protein

*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.

All the eggs we serve here come from free-range hens that roam freely in the clean air near Mt. Fuji

Eggs	<i>Two eggs any style</i>	¥ 1,400 (1,540) *
	<i>Scrambled, omelette, fried, poached or boiled</i>	
	<i>Two eggs any style with</i>	¥ 2,000 (2,200) *
	<i>Choice of pork sausages, smoked bacon, baked ham</i>	
	<i>Egg white omelette, scrambled egg white, roasted tomatoes</i>	¥ 2,000 (2,200) *
	<i>Plain or with your choice of cheese, ham, tomato, onion, mushrooms and bell pepper</i>	
Specialties (6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.)		
	~ Our signature ~ <i>Eggs benedict, red pork ham or smoked salmon, hollandaise sauce</i>	¥ 2,200 (2,420) *
	<i>Hot oatmeal with sliced banana</i>	¥ 1,400 (1,540) *
	<i>Quinoa porridge with soy milk, dried fruits, roasted nuts</i>	¥ 2,400 (2,640) *
Favorite Sweets	<i>Pancake, mixed berries, vanilla whipped cream</i>	¥ 1,700 (1,870) *
	~ Our signature ~ <i>French toast, blueberry compote, vanilla whipped cream</i>	¥ 1,600 (1,760) *
Sides	<i>Smoked salmon</i>	¥ 1,500 (1,650) *
	~ Vegetarian ~ <i>Seasonal vegetable salad, balsamic dressing</i>	¥ 2,000 (2,200) *
	<i>Bacon, ham, tomatoes and pork sausage</i>	¥ 1,000 (1,100) *
Breads & Bakeries	<i>Bakery basket - pastries and bread</i>	¥ 1,500 (1,650) *
	<i>White toast</i>	¥ 900 (990) *
	<i>Whole wheat toast</i>	¥ 900 (990) *
	<i>Raisin toast</i>	¥ 900 (990) *
	<i>Gluten free bread rolls</i>	¥ 900 (990) *
Fresh Fruits	<i>Half papaya</i>	¥ 1,300 (1,430) *
	<i>Half mango</i>	¥ 1,300 (1,430) *
	<i>Mixed berries</i>	¥ 1,800 (1,980) *
	<i>Musk melon</i>	¥ 2,500 (2,750) *
	<i>Seasonal fruit plate</i>	¥ 3,200 (3,520) *
Juice	<i>Fresh - orange, grapefruit, carrot-apple or pineapple</i>	¥ 1,400 (1,540) *
	<i>Chilled - apple, tomato or mixed vegetable</i>	¥ 1,000 (1,100) *
Yogurts	<i>Hokkaido yogurt, homemade granola</i>	¥ 1,400 (1,540) *
Cereals & Grains	<i>Bircher muesli</i>	¥ 1,300 (1,430) *
	<i>All bran</i>	¥ 1,200 (1,320) *
	<i>Brown rice flakes</i>	
	<i>Corn flakes</i>	
	<i>Chocolate rice crisp</i>	
	<i>Granola</i>	
	<i>Served with milk, low fat milk, non fat milk, soy milk, almond milk or oat milk</i>	

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

*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.

Coffee & Tea Selection

Coffee Selection

¥ 1,400 (1,540) *

Coffee or Decaffeinated Coffee

Espresso or Decaffeinated Espresso

Café au Lait, Café Latte, Cappuccino

Hot Chocolate Selection "Cacao Barry"

¥ 1,400 (1,540) *

Milk Chocolate *35% Cacao*

Dark Chocolate *55% Cacao*

Tea Selection

¥ 1,400 (1,540) *

Darjeeling *Namring upper tea estate, second flush 2019, India*

Assam *Mangalam tea estate, 2020, India*

Uva *Highlands tea estate, 2021, Sri Lanka*

English breakfast *Ceylon, Assam blend*

Earl Grey *High range tea with pure bergamot oil flavor*

Decaffeinated Earl Grey *Decaffeinated ceylon tea with pure bergamot oil flavor*

Herbal Tea Selection

¥ 1,400 (1,540) *

Giving *Hibiscus, rose hip, stevia*

Exhale *Chamomile, lemongrass, orange peel, stevia*

Inhale *Lemongrass, lemon balm, orange peel, ginger*

Green Tea Selection "Yamato-cha" tea from Inokura, Nara, Japan

¥ 1,400 (1,540) *

Kabuse-Cha *Straight green tea*

Lemongrass Green Tea *Lemongrass, kabuse-cha*

Green Tea Smoothie

¥ 1,800 (1,980) *

Coconut water, banana, mango, soda

*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.

Dining Menu (Noon ~ 9:00 p.m.)

Appetizers

	<i>Smoked salmon, capers, red onion</i>	¥ 1,800 (1,980) *
~ Vegetarian ~	<i>Quinoa salad with seasonal vegetable, roasted nuts, lemon</i>	¥ 2,500 (2,750) *
~ Vegetarian ~	<i>Avocado, tomato and tofu salad, oriental dressing</i>	¥ 2,500 (2,750) *
	<i>Pate of Japanese chicken, green olive marinated nameko mushroom with dried fruits, dijon mustard, crouton</i>	¥ 3,400 (3,740) *
	<i>Marinated sea bream amanatsu citrus, ostrich fern, mushroom, dandelion leaf purée</i>	¥ 4,200 (4,620) *
	<i>Assorted cheese and charcuterie selection</i>	¥ 4,800 (5,280) *

Salad

~ Vegetarian ~	<i>Seasonal vegetable salad, balsamic dressing</i>	¥ 2,200 (2,420) *
	<i>Caesar salad, grilled chicken breast, bacon parmesan shavings, croutons</i>	¥ 2,700 (2,970) *
	<i>Niçoise salad sustainable MSC bluefin tuna, egg, olives, anchovy, tomato</i>	¥ 3,700 (4,070) *
	<i>Snow crab salad, mango, avocado, cocktail sauce</i>	¥ 4,000 (4,400) *

Soup

	<i>Soup of the day</i>	¥ 1,400 (1,540) *
~ Comfort dish ~	<i>Onion gratin soup, gruyère cheese</i>	¥ 1,700 (1,870) *
~ Healthy Balance ~	<i>Minestrone, parmesan cheese</i>	¥ 1,400 (1,540) *

Sandwiches

	<i>Grilled Japanese beef cheese burger homemade bun, gruyère cheese, bacon, spicy onion sauce</i>	¥ 3,300 (3,630) *
	<i>Croque-monsieur, sourdough bread, red pork ham, gruyère cheese</i>	¥ 2,600 (2,860) *
	<i>Club sandwich, chicken, bacon, fried egg, tomato, romaine lettuce</i>	¥ 2,700 (2,970) *
~ Vegetarian ~	<i>Vegetable sandwich, avocado, tomato, cucumber</i>	¥ 2,500 (2,750) *
	※ All sandwiches are served with French fries or mixed lettuce leaves	

Pasta

~ Comfort dish ~	<i>Bolognese, ground beef and pork, tomato, onion, garlic, butter</i>	¥ 2,400 (2,640) *
~ Vegetarian ~	<i>Pomodoro, fresh tomato sauce, sautéed onion, garlic, olive oil</i>	¥ 2,400 (2,640) *
	※ Please choose between penne or spaghetti	
	※ Gluten free pasta is available upon request	



Seafood with this mark comes from an MSC certified sustainable fishery. www.msc.org/jp MSC-C-54471

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

*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.

Main

~ Our signature ~	Kagoshima chicken leg confit braised red cabbage, mashed potatoes, mustard sauce	¥ 4,800 (5,280) *
	Pan fried daily fish steamed seasonal vegetables with lemon	¥ 3,800 (4,180) *
	Pan fried Spanish mackerel watermelon radish, okahijiki, tomato lemon confit riviera	¥ 4,800 (5,280) *
	Australian beef sirloin steak (for 2 persons) grilled baby lettuce, café de Paris butter sauce, pommery mustard	¥ 6,200 (6,820) *
	Grilled Japanese beef tenderloin mashed potato and sauteed vegetable, red wine sauce	¥ 7,200 (7,920) *
	Roasted Australian lamb rack ratatouille, alpine leek, natural jus (5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.)	¥ 4,800 (5,280) *

Side Dish

	French fries	¥ 1,300 (1,430) *
	Mashed potatoes	¥ 1,300 (1,430) *
	Steamed vegetables	¥ 1,300 (1,430) *
	Sautéed spinach	¥ 1,300 (1,430) *
	Sautéed green asparagus	¥ 1,500 (1,650) *

“New York Grill” Dinner Menu (5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.)

	USDA Prime New York Strip 300g	¥10,800 (11,880) *
	Miyagi Sendai Tenderloin 150g	¥21,900 (24,090) *
~ Our signature ~	Hyogo Kobe Sirloin 180g	¥28,000 (30,800) *
	Iwate Iwachu Pork Chop 300g	¥8,500 (9,350) *

Sauce

	Béarnaise
	Red wine
	Chimichurri
	Miyazaki green pepper corn sauce

*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.

Asian

<i>Beef curry, mixed lettuce leaves</i>	¥ 3,000 (3,300) *
<i>Nasi goreng fried rice, prawns, chicken, egg</i>	¥ 3,000 (3,300) *
<i>“Onigiri”, miso soup, pickled vegetables</i>	¥ 2,000 (2,200) *
✂ Please choose between sour plum or kelp rice ball	
<i>Nabeyaki udon</i>	¥ 2,600 (2,860) *
<i>Japanese noodles, light bonito soy broth, pickled vegetables, fish cake</i>	
<i>Japanese beef sukiyaki donburi</i>	¥ 5,200 (5,720) *

Kids’s Menu

<i>Kid's set</i>	¥ 4,000 (4,400) *
<i>Juice selection</i>	
<i>Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato</i>	
<i>Crab salad, corn cream soup</i>	
<i>Kid's cheese burger, shrimp doria, french fries</i>	
<i>Parfait</i>	
<i>Soup of the day</i>	¥ 800 (880) *
<i>Spaghetti pomodoro or bolognese</i>	¥ 1,200 (1,320) *
<i>Chicken nuggets, sausage, french fries</i>	¥ 1,500 (1,650) *
<i>Grilled chicken breast, seasonal vegetable</i>	¥ 1,500 (1,650) *
<i>Hamburger steak, mashed potatoes, seasonal vegetable, rice</i>	¥ 2,000 (2,200) *
<i>Mild beef curry, rice</i>	¥ 1,800 (1,980) *
<i>Sundae - vanilla ice cream, fruits, chocolate sauce</i>	¥ 800 (880) *

Snacks

<i>OTSUMAMI plate</i>	¥ 3,500 (3,850) *
<i>Prosciutto, olive, marinated cheese, mini pretzel</i>	
~ Vegetarian ~ <i>Tortilla chips, tomato salsa, guacamole</i>	¥ 1,000 (1,100) *
~ Vegetarian ~ <i>Hummus, mixed olives, marinated white cheese, pita bread</i>	¥ 1,600 (1,760) *
~ Vegetarian ~ <i>Fried onion rings, rosemary and lemon sour cream</i>	¥ 1,200 (1,320) *

Dessert

<i>Baked chocolate cake and raspberries</i>	¥ 1,500 (1,650) *
~ Our signature ~ <i>“New York Grill” cheesecake</i>	¥ 1,200 (1,320) *
<i>Seasonal fruit plate</i>	¥ 3,200 (3,520) *
<i>French cheese selection homemade sourdough bread</i>	¥ 2,400 (2,640) *
<i>Cauliflower gratin</i>	
<i>Ice cream and sherbet selection</i>	¥ 700 (770) *
✂ Selection of vanilla, chocolate, strawberry or green tea ice cream	
<i>mango, lime or raspberry sherbet</i>	

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

*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.

Night Dining Menu (9:00 p.m. ~ Noon)

Appetizers

	<i>Smoked salmon, capers, red onion</i>	¥ 1,800 (1,980) *
~ Vegetarian ~	<i>Quinoa salad with seasonal vegetable, roasted nuts, lemon</i>	¥ 2,500 (2,750) *
~ Vegetarian ~	<i>Avocado, tomato and tofu salad, oriental dressing</i>	¥ 2,500 (2,750) *
	<i>Assorted cheese and charcuterie selection</i>	¥ 4,800 (5,280) *

Salad

~ Vegetarian ~	<i>Seasonal vegetable salad, balsamic dressing</i>	¥ 2,200 (2,420) *
	<i>Caesar salad, grilled chicken breast, bacon parmesan shavings, croutons</i>	¥ 2,700 (2,970) *

Soup

	<i>Soup of the day</i>	¥ 1,400 (1,540) *
~ Comfort dish ~	<i>Onion gratin soup, gruyère cheese</i>	¥ 1,700 (1,870) *

Sandwiches

	<i>Grilled Japanese beef cheese burger homemade bun, gruyère cheese, bacon, spicy onion sauce</i>	¥ 3,300 (3,630) *
	<i>Club sandwich, chicken, bacon, fried egg, tomato, romaine lettuce</i>	¥ 2,700 (2,970) *
~ Vegetarian ~	<i>Vegetable sandwich, avocado, tomato, cucumber</i>	¥ 2,500 (2,750) *
	※ <i>All sandwiches are served with French fries or mixed lettuce leaves</i>	
	※ <i>Gluten free bread is available upon request</i>	

Pasta

~ Comfort dish ~	<i>Bolognese, ground beef and pork, tomato, onion, garlic, butter</i>	¥ 2,400 (2,640) *
~ Vegetarian ~	<i>Pomodoro, fresh tomato sauce, sautéed onion, garlic, olive oil</i>	¥ 2,400 (2,640) *
	※ <i>Please choose between penne or spaghetti</i>	
	※ <i>Gluten free pasta is available upon request</i>	

Main

	<i>Kagoshima chicken leg confit braised red cabbage, mashed potatoes, mustard sauce</i>	¥ 4,800 (5,280) *
	<i>Pan fried daily fish</i>	¥ 3,800 (4,180) *
	<i>Cauliflower gratin</i>	

Side Dish

	<i>French fries</i>	¥ 1,300 (1,430) *
	<i>Mashed potatoes</i>	¥ 1,300 (1,430) *
	<i>Steamed vegetables</i>	¥ 1,300 (1,430) *
	<i>Sautéed spinach</i>	¥ 1,300 (1,430) *
	<i>Sautéed green asparagus</i>	¥ 1,500 (1,650) *

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

**Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.*

Asian

<i>Beef curry, mixed lettuce leaves</i>	¥ 3,000 (3,300) *
<i>“Onigiri”, miso soup, pickled vegetables</i>	¥ 2,000 (2,200) *
<i>※Please choose between sour plum or kelp rice ball</i>	
<i>Nabeyaki udon</i>	¥ 2,600 (2,860) *
<i>Japanese noodles, light bonito soy broth, pickled vegetables, fish cake</i>	

Kid's Menu

<i>Soup of the day</i>	¥ 800 (880) *
<i>Spaghetti pomodoro or bolognese</i>	¥ 1,200 (1,320) *
<i>Chicken nuggets, sausage, french fries</i>	¥ 1,500 (1,650) *
<i>Hamburger steak, mashed potatoes, seasonal vegetable, rice</i>	¥ 2,000 (2,200) *
<i>Mild beef curry, rice</i>	¥ 1,800 (1,980) *
<i>Sundae - vanilla ice cream, fruits, chocolate sauce</i>	¥ 800 (880) *

Snacks

<i>OTSUMAMI plate</i>	¥ 3,500 (3,850) *
<i>Prosciutto, olive, marinated cheese, mini pretzel</i>	
<i>~ Vegetarian ~ Tortilla chips, tomato salsa, guacamole</i>	¥ 1,000 (1,100) *
<i>~ Vegetarian ~ Hummus, mixed olives, marinated white cheese, pita bread</i>	¥ 1,600 (1,760) *
<i>~ Vegetarian ~ Fried onion rings, rosemary and lemon sour cream</i>	¥ 1,200 (1,320) *

Dessert

<i>Baked chocolate cake and raspberries</i>	¥ 1,500 (1,650) *
<i>~ Our signature ~ “New York Grill” cheesecake</i>	¥ 1,200 (1,320) *
<i>Seasonal fruit plate</i>	¥ 3,200 (3,520) *
<i>French cheese selection homemade sourdough bread</i>	¥ 2,400 (2,640) *
<i>Comte, Brie, Fourme d'Ambert</i>	
<i>Ice cream and sherbet selection</i>	¥ 700 (770) *
<i>※Selection of vanilla, chocolate, strawberry or green tea ice cream mango, lime, or raspberry sherbet.</i>	

*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.

Wine by the glass

Champagne

	Glass (150ml)
<i>"R" de Ruinart Brut</i>	¥ 3,000 (3,300) *
<i>Billecart Salmon Brut Rosé</i>	¥ 3,900 (4,290) *

White Wine

	Glass (150ml)	Decanter (450ml)
<i>Nikolaihof Wachau 2020</i> <i>Gruner veltiliner, Niederösterreich Austria</i>	¥ 1,800 (1,980)*	¥ 5,400 (5,940)*
<i>Domaine Jeanne Gaillard Collines Rhôdaniennes 2021</i> <i>Viognier, Rhône France</i>	¥ 2,300 (2,530)*	¥ 6,900 (7,590)*
<i>Comte Lafond Sancerre 2022</i> <i>Sauvignon Blanc, Loire France</i>	¥ 2,900 (3,190)*	¥ 8,700 (9,570)*
<i>Louis Latour Santenay Blanc 2018</i> <i>Chardonnay, Bourgogne France</i>	¥ 3,500 (3,850)*	¥ 10,500 (11,550)*

Rosé Wine

	Glass (150ml)	Decanter (450ml)
<i>Château D'Esclans Rock Angel 2021</i> <i>Grenache Rolle, Provence France</i>	¥ 2,600 (2,860) *	¥ 7,800 (8,580) *

Red Wine

	Glass (150ml)	Decanter (450ml)
<i>Les Vins de Vienne Saint Joseph Rouge 2019</i> <i>Syrah, Rhône France</i>	¥ 2,100 (2,310) *	¥ 6,300 (6,930) *
<i>Arcaum Il Fauno 2020</i> <i>Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon, Toscana Italy</i>	¥ 3,000 (3,300) *	¥ 9,000 (9,900) *
<i>Château Simard 2012</i> <i>Merlot Cabernet Franc, St Emilion France</i>	¥ 3,500 (3,850) *	¥ 10,500 (11,550) *
<i>Georges Lignier Gevrey Chambertin 2017</i> <i>Pinot Noir, Bourgogne France</i>	¥ 4,800 (5,280) *	¥ 14,400 (15,840) *

Please find QR code for our variety of wine list.



*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.

Beer

<i>Japanese Beer</i>	<i>Asahi, Kirin, Sapporo or Suntory</i>	<i>¥ 1,300 (1,430) *</i>
<i>Non Alcoholic Beer</i>	<i>Asahi Dry Zero</i>	<i>¥ 1,100 (1,210) *</i>

Non Alcoholic Sparkling Wine

Glass (150ml)

<i>Pierre Zero Blanc de Blanc Loire, Semi Dry</i>	<i>¥ 1,400 (1,540) *</i>
---	--------------------------

Mineral Water

*¥ 1,800 (1,980) **

<i>Still</i>	<i>Evian</i>	<i>France</i>	<i>750ml</i>
	<i>Oku-Aizu Kaneyama</i>	<i>Japanese natural water</i>	<i>500ml</i>
<i>Sparkling</i>	<i>San Pellegrino</i>	<i>Italy</i>	<i>750ml</i>
	<i>Oku-Aizu Kaneyama</i>	<i>Japanese natural sparkling</i>	<i>500ml</i>

Soft Drink

<i>Fresh Juice</i>	<i>Orange or Grapefruit</i>	<i>¥ 1,400 (1,540) *</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale, Oolong Tea</i>		<i>¥ 800 (880) *</i>

**Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.*