

Room Service

Grand Menu

Prices and items are for reference only.

こちらは参考用のメニュー内容と料金です。

シーズンによって変更となる場合もございますのでご了承ください。

For reservations and inquiries, please email us at tyoph.roomservice@hyatt.com

Healthy Balance (24 hours Available)

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)

Hokkaido yogurt, homemade granola, honey

Brilliant-Savarin, fresh fruits salad, vegetable and avocado, carrot dressing

Pumpernickel bread, peanut paste

Soy milk quinoa porridge, mixed dried fruits, cinnamon

or

Fried egg, chicken sausage, spinach

Herbal tea

Energize Your Day

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

Balance Smoothie

200ml ¥ 1,600

Carrot, apple, orange juice, soy milk

Health Smoothie

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

Immune System Juice

Apple, celery, cucumber, ginger, papaya, spinach

Good Energy Juice

Beetroot, apple, carrot, cucumber, ginger

Additional boosters

¥ 300

Whey protein or vanilla protein

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

Breakfast	(24 hours Available)	
	Continental Breakfast	¥ 3,000
	<i>Selection of juice</i> <i>Fresh orange, fresh grapefruit, apple, vegetable or tomato</i>	
	<i>Bakery basket</i> <i>Pastries and breads</i>	
	<i>Hokkaido yogurt, fruits</i>	
	<i>Coffee, tea or hot chocolate</i>	
	American Breakfast	¥ 4,200
	<i>Selection of juice</i> <i>Fresh orange, fresh grapefruit, apple, vegetable or tomato</i>	
	<i>Bakery basket</i> <i>Pastries and breads</i>	
	<i>Hokkaido yogurt, fruits</i>	
	<i>Two eggs any style</i> <i>Choice of pork sausages, smoked bacon, baked ham</i>	
	<i>Coffee, tea or hot chocolate</i>	
Japanese Breakfast (6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.)		¥ 4,200
	<i>Selection of juice</i> <i>Fresh orange, fresh grapefruit, apple, vegetable or tomato</i>	
	<i>Appetizer, grilled fish, simmered vegetables, egg, tofu</i> <i>miso soup, rice, pickled vegetables</i> <i>fresh fruits</i>	
Fruits		
	<i>Mixed berries</i>	¥ 1,500
	<i>Musk melon</i>	¥ 2,000
	<i>Marinated fruit salad, vanilla</i>	¥ 1,800
	<i>Assorted fruits and berries</i>	¥ 2,000
	<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 & Cheeses		
	<i>Hokkaido yogurt, home made granola</i>	¥ 1,200
	<i>Bircher muesli</i>	¥ 1,100
	<i>Ricotta cheese, mountain honey, pumpernickel bread</i>	¥ 1,200
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
	<i>Soy milk quinoa porridge, mixed dried fruits, cinnamon</i>	¥ 900
	<i>Hot oatmeal with caramelized banana</i>	¥ 900

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

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, green asparagus, roasted tomatoes</i> <i>plain or with your choice of</i> <i>tomato, onion, mushrooms and bell pepper</i>	¥ 2,200
Specialties		
~Signature dish~	<i>Eggs benedict, ham or smoked salmon, hollandaise sauce</i>	¥ 2,000
	<i>Sautéed mushrooms, grilled sourdough, poached egg, chives, hollandaise sauce</i>	¥ 2,000
	<i>Salmon bagel, spinach, avocado, fried egg</i>	¥ 2,000
	<i>Plain congee or chicken congee, traditional condiments</i> <i>白粥或鸡粥, 传统配料</i>	¥ 2,200
Favorite Sweets		
	<i>Buttermilk pancakes, orange butter</i>	¥ 1,200
~Comfort food~	<i>Cinnamon chocolate pancakes, honey</i>	¥ 1,200
	<i>Belgian waffles, mixed berry compote, vanilla whipped cream</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>Hash browns</i>	¥ 900
	<i>Bacon, ham, tomatoes, chicken or 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>Rustic sourdough</i>	¥ 800
	<i>Walnut raisin</i>	¥ 800
	<i>Pumpernickel</i>	¥ 800
	<i>Gluten free bread rolls</i>	¥ 800
Coffees & Teas		
	<i>Coffee or decaffeinated coffee</i>	¥ 1,400
	<i>Espresso or decaffeinated espresso</i>	¥ 1,400
	<i>Tea</i> <i>English breakfast, Earl Grey or Darjeeling</i>	¥ 1,400
	<i>Hot chocolate</i> <i>Milk chocolate 35% cacao or dark chocolate 55% cacao</i>	¥ 1,400
	<i>Milk, low fat milk, non fat milk or soy milk</i>	¥ 900
	<i>Herbal tea</i> <i>Chamomile, mint or rose hip</i>	¥ 1,400
	<i>Green tea</i>	¥ 1,400
	<i>Cappuccino or café au lait</i>	¥ 1,400

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

Appetizers

	<i>Caviar from Aquitaine traditional (50g), wheat flour blinis</i>	¥ 19,500
	<i>Fresh sea urchin, Aquitaine cavia, lobster consommé jelly, artichoke cream</i>	¥ 3,200
~Signature dish~	<i>Marinated sustainable Atlantic salmon winter vegetable terrine, yuzu cream</i>	¥ 2,700
~Comfort food~	<i>Pâté de campagne with pistachio, pickled mushrooms, baby leaves</i>	¥ 2,700
	<i>Salad Niçoise, tuna, egg, olives, anchovy, artichoke</i>	¥ 2,400
	<i>Caesar salad, grilled chicken breast, bacon, parmesan shavings, croutons</i>	¥ 2,300
	<i>Mixed lettuce leaves - Italian, shallot or Japanese dressing</i>	¥ 1,500
	<i>New York Grill" Miyazaki Caviar Premium 20g, Traditional Condiments, for Two (11:30 a.m. ~ 11:30 p.m.)</i>	¥ 16,000
	<i>"New York Grill" Kaviari Kristal Caviar 30g Traditional Condiments (11:30 a.m. ~ 11:30 p.m.)</i>	¥ 17,000
	<i>"New York Grill" Kaviari Kristal Caviar 50g Traditional Condiments (11:30 a.m. ~ 11:30 p.m.)</i>	¥ 25,000

Soup

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

Pasta

~Comfort food~	<i>Penne bolognese or arrabbiata</i>	¥ 2,100
	<i>Fresh linguine, blue swimmer crab</i>	¥ 2,100
	<i>Fresh pappardelle, puttanesca</i>	¥ 2,100

Sandwiches

	<i>Grilled hamburger, bacon</i>	¥ 2,400
	<i>Grilled cheese burger, bacon</i>	¥ 2,500
	<i>Club sandwich</i>	¥ 2,200
	<i>Ham and cheddar cheese Panini</i>	¥ 2,000
	<i>Ciabatta, grilled Australian beef tenderloin sandwich grilled onions, tomato, lettuce, mustard sauce</i>	¥ 3,900

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

※ Gluten free bread and pasta are available on request

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

Main Course

<i>Meunière Japanese turbot, mushroom duxelles, fondant potatoes, winter truffle butter sauce</i>	¥ 4,400
<i>Grilled sustainable Atlantic salmon, spinach, gaufrette potato chip, choron sauce</i>	¥ 3,500
<i>Sautéed Japanese scallops, tomato fondue, green beans, white wine espuma sauce</i>	¥ 3,800
<i>Roasted French duck breast, caramelized endive, brussels sprouts, natural jus</i>	¥ 4,200
<i>French guinea poultry fowl leg confit parsnip mousseline, eryngii mushroom, mixed frisée salad</i>	¥ 3,400
<i>Traditional veal blanquette, winter root vegetables</i>	¥ 3,600
<i>Grilled Australian beef tenderloin celeriac purée, crispy potato and gruyère cheese, red wine sauce</i>	¥ 4,500
<i>Grilled Japanese beef sirloin celeriac purée, crispy potato and gruyère cheese, red wine sauce</i>	¥ 6,000
<i>“New York Grill” Japanese beef selection (5:30 p.m. ~ 9:30 p.m.) For inquiries about the beef selection, kindly ask our service staff.</i>	

Side Dishes

<i>Grilled green asparagus</i>	¥ 1,500
<i>Mashed potatoes or French fries</i>	¥ 1,000
<i>Steamed vegetables</i>	¥ 1,200
<i>Sautéed spinach</i>	¥ 1,200
<i>Sautéed mushrooms</i>	¥ 1,200

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>Grilled chicken breast, broccoli</i>	¥ 1,200
<i>Hamburger steak and mashed potatoes</i>	¥ 1,500
<i>Grilled Australian beef tenderloin, french fries</i>	¥ 2,800
<i>Mild beef curry</i>	¥ 1,200
<i>Jar of homemade cookies</i>	¥ 500
<i>Sundae - vanilla ice cream, fruits, chocolate sauce</i>	¥ 800

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

Light Meals

<i>Vegetable salad, balsamic dressing</i>	¥ 2,000
<i>Cobb salad</i>	¥ 2,500
<i>Avocado, tomato and tofu salad, oriental dressing</i>	¥ 2,500
<i>Chicken quesadillas, cheddar cheese, guacamole</i>	¥ 2,500
<i>Grilled market fish or salmon, roasted tomatoes, spinach, lemon</i>	¥ 3,800
<i>Grilled chicken breast, mixed vegetables, natural jus</i>	¥ 3,800
<i>Plain congee or chicken congee, traditional condiments</i> 白粥或鸡粥, 传统配料	¥ 2,200

Vegetarian Selection

<i>Vegetable crudités, aioli, avocado dip</i>	¥ 2,000
<i>Hummus, tomato salsa, guacamole, pita bread</i>	¥ 1,500
<i>Quinoa salad, mixed nuts, feta cheese</i>	¥ 2,500
<i>Ciabatta bruschetta, tomatoes, basil</i>	¥ 1,500
<i>Minestrone</i>	¥ 1,400
<i>Spicy vegetable curry, mixed lettuce leaves</i>	¥ 2,200
<i>Vietnamese vegetable spring rolls, sweet chili sauce</i>	¥ 2,200

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

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 food~	<i>Beef curry, mixed lettuce leaves</i>	¥ 2,200
	<i>Nabeyaki udon</i> <i>Japanese noodles, light bonito soy broth, pickled vegetables, fish cake</i>	¥ 2,200
	<i>Kanizosui</i> <i>Hot crab porridge, pickled vegetables</i>	¥ 2,200
	<i>Japanese beef sukiyaki donburi</i> <i>Soft boiled egg, miso soup, pickled vegetables</i>	¥ 4,800
	<i>“Onigiri” two kinds rice ball(sour plum, kelp)</i> <i>miso soup, pickled vegetables</i>	¥ 2,000
	<i>“Kozue” (5:30 p.m. ~ 9:30 p.m.)</i> <i>Assorted sashimi</i> <i>small appetizer bowl, miso soup, steamed rice, pickled vegetables</i>	¥ 7,500

Dessert & Cheese

	<i>Cake of the day</i>	¥ 1,000
	<i>Baked chocolate cake, berry compote</i>	¥ 1,200
	<i>Crème brûlée</i>	¥ 1,000
~Comfort food~	<i>Fruit tart</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
	<i>Cheese plate, dried fruits, walnut raisin bread</i>	¥ 2,600

TV Snacks

	<i>Tortilla chips, tomato salsa, guacamole</i>	¥ 1,000
	<i>Fried onion rings, rosemary and lemon dip</i>	¥ 1,200
	<i>Spiced chicken wings</i>	¥ 1,200
	<i>Marinated feta cheese and olives</i>	¥ 1,200

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

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

Light Meals

<i>Avocado, tomato and tofu salad, oriental dressing</i>	¥ 2,500
<i>Grilled chicken breast, mixed vegetables, natural jus</i>	¥ 3,800

Vegetarian Selection

<i>Minestrone</i>	¥ 1,400
<i>Spicy vegetable curry, mixed lettuce leaves</i>	¥ 2,200

Salad

<i>Salad Niçoise, tuna, egg, olives, anchovy, artichoke</i>	¥ 2,400
<i>Caesar salad, grilled chicken breast, bacon, parmesan, croutons</i>	¥ 2,300
<i>Mixed lettuce leaves - Italian, shallot or Japanese dressing</i>	¥ 1,500

Soup

<i>Soup of the day</i>	¥ 1,000
<i>Onion gratin</i>	¥ 1,200

Pasta

<i>Penne bolognese or arrabiata</i>	¥ 2,100
<i>Fresh linguine, blue swimmer crab</i>	¥ 2,100

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.

Asian Selection

<i>~Comfort food~ Beef curry, mixed lettuce leaves</i>	¥ 2,200
<i>Nabeyaki udon</i>	¥ 2,200
<i>Japanese noodles, light bonito soy broth, pickled vegetables, fish cake</i>	
<i>Kanizosui</i>	¥ 2,200
<i>Hot crab porridge, pickled vegetables</i>	

Dessert

<i>~Signature dish~ "New York Grill" cheesecake</i>	¥ 1,200
<i>Baked chocolate cake, berry compote</i>	¥ 1,200
<i>Ice cream and sherbet selection</i>	¥ 500
<i>Mixed fruit plate</i>	¥ 2,500
<i>Cheese plate, dried fruits, walnut raisin bread</i>	¥ 2,600

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

<i>"R" de Ruinart Brut</i>	¥ 2,900
<i>Bollinger Spécial Cuvée Brut</i>	¥ 3,600
<i>Bollinger Spécial Cuvée Brut Rosé</i>	¥ 3,700
<i>Dom Pérignon Vintage 2009</i>	¥ 4,800

White Wine

Glass(150ml) Decanter(450ml)

<i>Verget Bourgogne Terres de pierres 2015, Bourgogne France</i> (Chardonnay)	¥ 1,800	¥ 5,400
<i>Domaine Eric Rominger Riesling 2017, Alsace France</i> (Riesling)	¥ 2,000	¥ 6,000
<i>Sokol Blosser Estate Willamette Valley 2016, Oregon United States</i> (Chardonnay)	¥ 2,500	¥ 7,500
<i>Alpha Omega II Napa Valley 2016, California United States</i> (Sauvignon Blanc)	¥ 3,300	¥ 9,900

Rosé Wine

<i>Estandon Insolence 2016, Coteaux Valois France</i> (Grenache Syrah Cinsaut Rolle)	¥ 1,900	¥ 5,700
---	---------	---------

Red Wine

<i>Château Tayac Cuvee Rubis 2014, Bordeaux France</i> (Merlot Cabernet Sauvignon)	¥ 1,950	¥ 5,850
<i>Domaine Rodolphe Demougeot Hautes-Côtes de Beaune 2015, Bourgogne France</i> (Pinot Noir)	¥ 2,600	¥ 7,800
<i>Highlands Zinfandel Napa Valley 2014, California United States</i> (Zinfandel)	¥ 2,700	¥ 8,100
<i>Bodegas La Horra Corimbo 2012, Ribera Del Duero Spain</i> (Tinta del Paris)	¥ 3,150	¥ 9,450

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

Beer

<i>Japanese Beer</i>	<i>Asahi, Kirin, Sapporo or Suntory</i>	¥ 1,300
<i>Imported Beer</i>	<i>Corona, Guinness</i>	¥ 1,300
<i>Non Alcoholic Beer</i>	<i>Asahi Dry Zero</i>	¥ 1,100

Shochu

		<i>Glass (60ml)</i>	<i>Bottle (720ml)</i>
<i>Zekoo (Barley · Alc. 37%)</i>	<i>Fukuoka</i>	¥ 1,400	¥ 16,800
<i>Anno (Sweet Potato · Alc. 25%)</i>	<i>Tanegashima</i>	¥ 1,700	¥ 20,400

Umeshu

	<i>Glass (60ml)</i>
<i>“Ma” Produced by Junko Koshino</i>	¥ 1,200

Sake

	<i>Bottle (720ml)</i>
<i>Jikon Tokubetsu-junmai Gohyakumangoku Mie</i>	¥ 7,600
<i>Hiroki Junmai-Daiginjyo Yamadanishiki Fukushima</i>	¥ 11,200
<i>Gikyo Yorokobi Junmai-Daiginjyo Aichi</i>	¥ 19,800

Whisky

<i>Taketsuru 21 yrs.</i>	¥ 4,100
<i>Hakushu 18 yrs.</i>	¥ 6,800
<i>Hibiki 21 yrs.</i>	¥ 8,100
<i>Bowmore 18yrs.</i>	¥ 2,100
<i>Evan Williams 23yrs.</i>	¥ 4,250
<i>The Macallan 18 yrs.</i>	¥ 4,350

Cognac

<i>Martell Cordon Bleu</i>	¥ 2,650
<i>Hennessy X.O.</i>	¥ 3,150
<i>Remy Martin Louis XIII</i>	¥ 26,000

Calvados

<i>Coeur de Lion Pomme Prisonnière</i>	¥ 2,000
<i>Château du Breuil Royal</i>	¥ 3,400

Grappa

<i>Ornellaia (Eligo dell)</i>	¥ 2,300
---------------------------------	---------

Port

<i>Taylor's Tawny Port 20 yrs.</i>	¥ 2,700
------------------------------------	---------

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

Japanese Green Tea “Yamato-Cha” Nara, Inokura ¥ 1,400

Yamato-cha is a high quality, aromatic green tea grown in the mountains of Nara prefecture.

Kabuse-Cha (Straight Green Tea)

Lemon Grass, Green Tea

Cinnamon, Orange Peel, Green Tea

Herbal Tea Selection ¥ 1,400

Soothing Peppermint, lavender, thyme

Inhale Lemongrass, lemon balm, orange peel, ginger

Exhale Chamomile, lemongrass, orange peel, stevia

Giving Hibiscus, rose hip, stevia

Calming Rose pink, lavender, chamomile

Mineral Water

Still

Oku-Aizu Kaneyama Still Japan 500ml ¥ 1,800

Evian France 750ml ¥ 1,800

Sparkling

Oku-Aizu Kaneyama Sparkling Japan 500ml ¥ 1,800

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 Ponsardin Yellow Label Brut</i>	¥ 16,750
<i>Taittinger Brut Réserve</i>	¥ 18,500
<i>Taittinger Prestige Rosé</i>	¥ 20,500
<i>Bollinger Special Cuvée Brut</i>	¥ 21,750
<i>Ruinart Brut Blanc de Blancs</i>	¥ 22,000
<i>Dom Pérignon Vintage 2009</i>	¥ 24,000
<i>Louis Roederer Vintage Rosé 2011</i>	¥ 26,750
<i>Gosset Grand Rosé</i>	¥ 28,000
<i>Nicolas Feuillatte Cuvée Palmes d’Or Brut 2002</i>	¥ 40,000
<i>Krug Grande Cuvée</i>	¥ 50,750
<i>Louis Roederer Cristal Brut 2009</i>	¥ 66,250
<i>Dom Pérignon Rosé Vintage 2004</i>	¥ 98,500
<i>Salon Blanc de Blancs Brut Le Mesnil 2004</i>	¥ 118,800

Sparkling Wine

France

<i>Langlois-Chateau Crémant de Loire Brut</i>	¥ 9,000
<i>Domaine Albert Boxler Crémant d’Alsace Brut</i>	¥ 13,500

Japan

<i>Takahata Winery Yoshi Sparkling Chardonnay Yamagata</i>	¥ 8,500
--	---------

Rosé Wine

Spain

<i>Marqués de Riscal Rosado 2016, Rioja</i>	¥ 6,500
---	---------

France

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

Japan

<i>Kisvin Winery Capris 2015, Yamanashi</i>	¥ 12,250
---	----------

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

White Wine

France

Alsace

Domaine Guy Mersiol Riesling 2016 ¥ 8,250

Hugel Gewurztraminer 2013 ¥ 9,250

Loire

Domaine Jean Marie Penet Sauvignon Blanc Touraine 2016 ¥ 9,000

Domaine Pierre Luneau-Papin Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Terre de Pierre 2013 ¥ 11,000

Nicolas Joly Clos de la Coulée de Serrant 2007 ¥ 21,500

Bourgogne

Domaine Henri Clerc Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2013 ¥ 12,000

Domaine Louis Michel Chablis 2015 ¥ 12,250

Frédéric Magnien Morey Saint Denis Blanc Les Larrets 2013 ¥ 16,250

Domaine Henri Boillot Puligny-Montrachet 2015 ¥ 20,750

Domaine Michelot Meursault Les Narvaux 2007 ¥ 30,500

Bordeaux

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

Château de Fieuzal Blanc Pessac-Léognan 1998 ¥ 23,750

Rhône

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

Italy

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

Giuseppe Quintarelli Bianco Secco 2011, Veneto ¥ 12,750

Livio Felluga Pinot Grigio 2012, Friuli Venezia Giulia ¥ 15,250

Gaja Rossi-Bass Chardonnay Langhe 2014, Piemonte ¥ 24,500

United States

California

Clendenen Family Vineyards “ the pip “ Chardonnay Santa Maria Valley 2014 ¥ 12,000

Duckhorn Vineyards Sauvignon Blanc Napa Valley 2016 ¥ 14,250

Château Montelena Chardonnay Napa Valley 2014 ¥ 21,750

Kenzo Estate Asatsuyu Sauvignon Blanc Napa Valley 2016 ¥ 27,500

Japan

Château Mercian Koshu Kiiroka Cuvée Ueno 2015, Yamanashi ¥ 13,250

Cave d’Occi Chardonnay 2016, Niigata ¥ 13,500

Kisvin Winery Blanc 2016, Yamanashi ¥ 15,500

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

Red Wine

France

Bourgogne

<i>Chantereves Pinot Noir 2014</i>	¥ 11,750
<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 2012</i>	¥ 24,500
<i>Domaine Lucien Boillot Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cherbaudes 2013</i>	¥ 39,750
<i>Philippe Pacalet Chambolle-Musigny 1er Cru 2014</i>	¥ 46,000
<i>Domaine Anne Gros Clos-Vougeot Grand Cru Le Grand Maupertui 2013</i>	¥ 64,750
<i>Domaine de la Romanée-Conti Richebourg 2010</i>	¥ 300,000

Bordeaux

<i>Château Baulos Charmes Pessac-Léognan 2012</i>	¥ 12,250
<i>Château Carbonnieux Pessac-Léognan 2012</i>	¥ 16,250
<i>Château Smith Haut Lafitte Rouge Pessac-Léognan 2013</i>	¥ 35,250
<i>Château Leoville Las Cases St-Julien 2012</i>	¥ 52,250
<i>les Forts de Latour Pauillac 2010</i>	¥ 70,000
<i>Château Margaux Margaux 2004</i>	¥ 96,500
<i>Château Haut-Brion Pessac-Léognan 2001</i>	¥ 127,000
<i>Château Latour Pauillac 2004</i>	¥ 130,000

Italy

<i>Re Manfredi Aglianico Del Vulture 2011, Basilicata</i>	¥ 11,000
<i>Elvio Cogno Barolo Cascina Nuova 2012, Piemonte</i>	¥ 15,500
<i>Sella & Mosca Marchese di Villamarina Alghero 2008, Sardegna</i>	¥ 18,750
<i>Antinori Tignanello 2014, Toscana</i>	¥ 30,750
<i>Luce della Vite Luce 2013, Toscana</i>	¥ 40,250
<i>Gaja Barbaresco 2014, Piemonte</i>	¥ 48,450

United States

California

<i>Raymond Reserve Selection Merlot Napa Valley 2013</i>	¥ 11,750
<i>Silver Oak Cabernet Sauvignon Alexander Valley 2012</i>	¥ 29,750
<i>Robert Mondavi Reserve Napa Valley To Kalon Vineyard 2013</i>	¥ 49,000
<i>Opus One Napa Valley 2012</i>	¥ 110,000

Japan

<i>Villa d'Est Winery Primavera Merlot 2014, Nagano</i>	¥ 13,900
<i>Kisvin Winery Rubis 2014, Yamanashi</i>	¥ 15,500

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

Healty Balance

ヘルシー バランス (24 時間ご利用いただけます)

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。

Healty Breakfast ～ ヘルシーブレイクファースト ～

¥ 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

北海道ヨーグルトとホームメイドグラノラ ハニー

ブリアサヴァランとフレッシュフルーツサラダ 生野菜とアボカド 人参のドレッシング

ブンパーニッケルブレッドとピーナッツペースト

キヌアのソイミルクポリッジとミックスドライフルーツ シナモン

または

フライドエッグとチキンソーセージ ほうれん草

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。

バランス スムージー

200ml ¥ 1,600

人参 林檎 オレンジジュース 豆乳

ヘルス スムージー

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

¥ 300

ホエイプロテイン または バニラプロテイン

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。

朝食	(24 時間ご利用頂けます)	
	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	
	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	
	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	
フルーツ		
	ミックスベリー	¥ 1,500
	マスクメロン	¥ 2,000
	フルーツサラダ バニラ風味	¥ 1,800
	フルーツとベリーの盛り合わせ	¥ 2,000
	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	¥ 1,400
	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	
	チルドジュース	¥ 1,000
	トマト ベジタブル	
ヨーグルト & チーズ		
	北海道ヨーグルトとホームメイドグラノラ	¥ 1,200
	バーチャミュズリー	¥ 1,100
	リコッタチーズとマウンテンハニー プンパーニッケルブレッド	¥ 1,200
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
	キヌアのソイミルクポリッジとミックスドライフルーツ シナモン	¥ 900
	ホットオートミール バナナのキャラメリゼ添え	¥ 900

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。

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 ベイクドポ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 グリーンアスパラガスとローストマト 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	¥ 2,200

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 ベイクドハム または スモークサーモンとともに	¥ 2,000
キノコのソテーとサワードウのグリル ポーチドエッグとチャイブ オランダーズソース	¥ 2,000
サーモンベークル ほうれん草とアボカド フライドエッグ	¥ 2,000
中華白粥 または 鶏粥	¥ 2,200

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
～コンフォートフード～ シナモンチョコレートパンケーキとハニー	¥ 1,200
ベルギーワッフル ミックスベリーコンポートとホイップクリーム	¥ 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
ハッシュブラウンポテト	¥ 900
ベーコン ハム トマト チキンまたはポークソーセージ	¥ 900

ブレッド & ベーカリー

ベーカリー 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
ラスティック サワードウ	¥ 800
ウォールナッツレーズン	¥ 800
パンパーニッケル	¥ 800
グルテンフリーロール	¥ 800

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
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
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
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
カプチーノ または カフェオレ	¥ 1,400

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。

前菜

	アキテーヌ産キャビア トラディショナルスタイル (50g) プリニ添え	¥ 19,500
	生海胆とアテキーヌ産キャビア ロブスターのコンソメゼリー アーティチョークのクリーム	¥ 3,700
～シグネチャーディッシュ～	サステナブルアトランティックサーモンのマリネ 冬野菜のテリーヌと柚子のクリーム	¥ 3,500
～コンフォートフード～	ピスタチオとドライフルーツ入りパテドカンパーニュ マッシュルームピクルスとベビーリーフサラダ	¥ 2,600
	ニース風サラダ 鮭とオリーブ アンチョヴィ アーティチョーク	¥ 2,400
	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 ミックスリーフサラダ イタリアン エシャロット または 和風ドレッシング	¥ 2,300 ¥ 1,500
	“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ト 2 名様より (午前 11 時 30 分～午後 11 時 30 分)	¥ 16,000
	“ニューヨークグリル” キャヴィアリ クリスタル キャビア 30g トラディショナルコンディメント (午前 11 時 30 分～午後 11 時 30 分)	¥ 17,000
	“ニューヨークグリル” キャヴィアリ クリスタル キャビア 50g トラディショナルコンディメント (午前 11 時 30 分～午後 11 時 30 分)	¥ 25,000

スープ

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

パスタ

～コンフォートフード～	ペンネ ボロネーゼ または アラビアータ	¥ 2,100
	フレッシュリングイネ 渡り蟹のソース	¥ 2,100
	フレッシュパッパルデッレ ブッタネスカ	¥ 2,100

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
	ボーンレスハムとチェダーチーズのパニーニ	¥ 2,000
	チャバタとオーストラリア産牛フィレ肉のステーキサンドウィッチ グリルオニオンとトマト ロメインレタス マスタードソース	¥ 3,900

※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。

メインディッシュ

国産平目のムニエル マッシュルームのデュクセルとポテトフォンダン トリュフバターソース	¥ 4,400
サステナブルアトランティックサーモンのグリル ほうれん草とワッフルポテトチップス ショロンソース	¥ 3,500
国産帆立貝のソテー トマトフォンデュとグリーンビーンズ 白ワインエスプーマソース	¥ 3,800
フランス産鴨胸肉のロースト アンディーブのキャラメリゼと芽キャベツ ナチュラルジュ	¥ 4,200
フランス産ホロホロ鳥腿肉のコンフィ パースニップムスリーヌとエリンギ茸 ミックスフリゼサラダ	¥ 3,800
仔牛脛肉のブランケット トラディショナルスタイル 冬の根菜とともに	¥ 3,800
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 根セロリのピューレ ポテトとグリュイエールチーズのガレット 赤ワインソース	¥ 4,500
黒毛和牛サーロインのグリル 根セロリのピューレ ポテトとグリュイエールチーズのガレット 赤ワインソース “ニューヨークグリル” 和牛セクション (午後 5 時 30 分～午後 9 時 30 分) 和牛セクションについては、スタッフにお尋ねください。	¥ 6,000

サイドディッシュ

グリーンアスパラガスのグリル	¥ 1,500
マッシュドポテト または フレンチフライ	¥ 1,000
温野菜	¥ 1,200
ほうれん草のソテー	¥ 1,200
マッシュルームのソテー	¥ 1,200

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
鶏胸肉のグリルとブロッコリー	¥ 1,200
ハンバーグステーキとマッシュドポテト	¥ 1,500
オーストラリア産牛フィレ肉のグリルとフレンチフライ	¥ 2,800
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

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。

ヘルシーフード

ベジタブルサラダ パルサミコドレッシング	¥ 2,000
コブサラダ	¥ 2,500
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
チキンケサディーヤ チェダーチーズとワカモレ	¥ 2,500
本日の鮮魚 または サーモンのグリル ローストトマトとほうれん草 レモン	¥ 3,800
鶏胸肉とミックスベジタブルのグリル ナチュラルジュ	¥ 3,800
中華白粥 または 鶏粥	¥ 2,200

ベジタリアン セレクション

ベジタブルクリュディテ アイオリとアボカドディップ	¥ 2,000
フムストマトサルサとワカモレ ピタブレッド	¥ 1,500
キヌアサラダ ミックスナッツとフェタチーズ	¥ 2,500
チャバタブルスケッタ トマトとバジル	¥ 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	¥ 2,200
ベトナム風生春巻き スイートチリソース	¥ 2,200

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
～コンフォートフード～	ビーフカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 2,200
	鍋焼きうどん (鱧板、香物)	¥ 2,200
	蟹雑炊 (香物)	¥ 2,200
	国産牛のすき焼き丼 (温泉卵、味噌汁、香物)	¥ 4,800
	おにぎり 2種 梅 昆布 (味噌汁、香物)	¥ 2,000
	日本料理 稍より (午後 5 時 30 分～午後 9 時 30 分)	¥ 7,500
	御造り盛り合わせ (小鉢、味噌汁、御飯、香物)	

デザート&チーズ

	本日のケーキ	¥ 1,000
	ガトーショコラとベリーコンポート	¥ 1,200
	クレームブリュレ	¥ 1,000
～コンフォートフード～	フルーツタルト	¥ 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
	チーズの盛り合わせ ドライフルーツとウォールナッツレーズンブレッド添え	¥ 2,600

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
	チキンウイングのスパイスフライ	¥ 1,200
	フェタチーズとオリーブのマリネ	¥ 1,200

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。

オーバー ナイト ダイニング (午後 9 時 30 分 ~ 午前 10 時 30 分)

ヘルシーフード

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
鶏胸肉とミックスベジタブルのグリル ナチュラルジュ	¥ 3,800

ベジタリアン セレクション

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	¥ 2,200

サラダ

ニース風サラダ 鮪とオリーブ アンチョヴィー アーティチョーク	¥ 2,400
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
ミックスリーフサラダ イタリアン エシャロット または 和風ドレッシング	¥ 1,500

スープ

本日のスープ	¥ 1,000
オニオングラタンスープ	¥ 1,200

パスタ

ペンネ ボロネーゼ または アラビアータ	¥ 2,100
フレッシュリングイネ 渡り蟹のソース	¥ 2,100

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。

アジアン セレクション

ビーフカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 2,200
鍋焼きうどん (鱧板、香物)	¥ 2,200
蟹雑炊 (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
チーズの盛り合わせ ドライフルーツとウォールナッツレーズンブレッド添え	¥ 2,600

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
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット	¥ 3,600
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット ロゼ	¥ 3,700
ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2009	¥ 4,800

白ワイン

グラス(150ml) デキャンタ(450ml)

ヴェルジェ ブルゴーニュ テールド ピエール 2015 ブルゴーニュ フランス (シャルドネ)	¥ 1,800	¥ 5,400
ドメヌ エリック ロマンジェ リースリング 2017 アルザス フランス (リースリング)	¥ 2,000	¥ 6,000
ソーコル ブロッサー エステート ウィラメット バレー 2016 オレゴン アメリカ (シャルドネ)	¥ 2,500	¥ 7,500
アルファ オメガ II ナパ バレー 2016 カリフォルニア アメリカ (ソーヴィニヨンブラン)	¥ 3,300	¥ 9,900

ロゼ ワイン

エスタンドン アンソランス 2016 コトー ヴァロワ フランス (グルナッシュ サンソー シラー ロール)	¥ 1,900	¥ 5,700
---	---------	---------

赤ワイン

シャトー タイヤック キュヴェ ルヴィ 2014 ボルドー フランス (メルロー カベルネ ソーヴィニヨン)	¥ 1,950	¥ 5,850
ドメヌ ルドルフ ドゥモジョ オー コートド ボーヌ 2015 ブルゴーニュ フランス (ピノワール)	¥ 2,600	¥ 7,800
ハイランズ ジンファンデル ナパ バレー 2014 カリフォルニア アメリカ (ジンファンデル)	¥ 2,700	¥ 8,100
ボデガス ラオラ コリンボ 2012 リベラ デル ドゥエロ スペイン (ティンタド パイス)	¥ 3,150	¥ 9,450

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。

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
輸入ビール	コロナ ギネス	¥ 1,300
ノンアルコールビール	アサヒ ドライゼロ	¥ 1,100

焼酎

		グラス (60ml)	ボトル (720ml)
是空(麦・37 度)	福岡	¥ 1,400	¥ 16,800
安納(芋・25 度)	種子島	¥ 1,700	¥ 20,400

梅酒

		グラス (60ml)
「間」コシノジュンコ プロデュース		¥ 1,200

日本酒

		ボトル (720ml)
而今 特別純米 五百万石	三重	¥ 7,600
飛露喜 純米大吟醸	福島	¥ 11,200
義依 慶 純米大吟醸	愛知	¥ 19,800

ウイスキー

竹鶴 21 年		¥ 4,100
白州 18 年		¥ 6,800
響 21 年		¥ 8,100
ボウモア 18 年		¥ 2,100
エヴァン ウィリアムズ 23 年		¥ 4,250
マッカラン 18 年		¥ 4,350

コニヤック

マーテル コルドンブルー		¥ 2,650
ヘネシー X.O.		¥ 3,150
レミー マルタン ルイ 13 世		¥ 26,000

カルヴァドス

クール ドリヨン ポム プリジニエール		¥ 2,000
シャトー デュ ブレイユ ロイヤル		¥ 3,400

グラッパ

オルネッライア (エリゴ デル)		¥ 2,300
------------------	--	---------

ポート

テイラーズ トゥニー ポート 20 年		¥ 2,700
---------------------	--	---------

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
ダーズリン	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

“大和茶” 奈良 井ノ倉茶園	「大和茶」は奈良県の大和高原の山間地で生産されている、香り高い良質なお茶です。	¥ 1,400
かぶせ煎茶		
レモングラス グリーンティー		
シナモン オレンジピール グリーンティー		

ハーブティー セレクション	¥ 1,400
スージング	ペパーミント ラベンダー タイム
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
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
ギビング	ハイビスカス ローズヒップ ステビア
カーミング	ローズピンク ラベンダー カモミール

ミネラルウォーター			
スタイル			
奥会津 金山 天然水	日本	500ml	¥ 1,800
エビアン	フランス	750ml	¥ 1,800
スパークリング			
奥会津 金山 天然水	日本	500ml	¥ 1,800
サンペレグリノ	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
ヴーヴ クリコ ボンサルダン 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	¥ 20,500
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット	¥ 21,750
ルイナール ブリュット ブランド ブラン	¥ 22,000
ドン ペリニオン ヴィンテージ 2009	¥ 24,000
ルイ ロデレール ヴィンテージ ロゼ 2011	¥ 26,750
ゴッセ グラン ロゼ	¥ 28,000
ニコラ フィアット キュヴェ パルメドール ブリュット 2002	¥ 40,000
クリュッグ グラン キュヴェ	¥ 50,750
ルイ ロデレール クリスタル ブリュット 2009	¥ 66,250
ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2004	¥ 98,500
サロン ブランド ブラン ブリュット メニル 2004	¥ 118,800

スパークリング ワイン

フランス

ラングロワ シャトー クレマン ドロワール ブリュット	¥ 9,000
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

日本

高島ワイナリー 嘉 スパークリング シャルドネ 山形	¥ 8,500
----------------------------	---------

ロゼワイン

スペイン

マルケス デ リスカル ロサード 2016 リオハ	¥ 6,500
---------------------------	---------

フランス

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

日本

キスヴィン ワイナリー カブリス 2015 山梨	¥ 12,250
--------------------------	----------

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 ギィメルシオル リースリング 2016	¥ 8,250
ヒューゲル ゲヴェルトツラミネール 2013	¥ 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 2016	¥ 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 2013	¥ 11,000
ニコラ ジョリー クロドラクレド セラン 2007	¥ 21,500

ブルゴーニュ

ドメーヌ アンリ クレール プイイ フュイツェ ヴィエイユ ヴィーニュ 2013	¥ 12,000
ドメーヌ ルイ ミシエル シャブリ 2015	¥ 12,250
フレデリック マニャン モレ サンドニ ブラン レ ラレ 2013	¥ 16,250
ドメーヌ アンリ ボワイヨ ピュリニー モンラッジェ 2015	¥ 20,750
ドメーヌ ミシュロ ムルソー レ ナルヴォー 2007	¥ 30,500

ボルドー

ドメーヌ バロンド ロートシルト R ドリュエセック 2012	¥ 11,500
シャトー ド フューザル ブラン ペサック レオニャン 1998	¥ 23,750

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 クインタレッリ ビアンコ セッコ 2011 ヴェネト	¥ 12,750
リヴィオ フェルーガ ピノ グリージョ 2012 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 2014 ピエモンテ	¥ 24,500

アメリカ

カリフォルニア

クレンデネン ファミリー ヴィンヤーズ ザ ピップ シャルドネ サンタ マリア バレー 2014	¥ 12,000
ダックホーン ヴィンヤーズ ソーヴィニヨン ブラン ナパ バレー 2016	¥ 14,250
シャトー モンテレーナ シャルドネ ナパ バレー 2014	¥ 21,750
ケンゾー エステート あさつゆ ソーヴィニヨン ブラン ナパ バレー 2016	¥ 27,500

日本

シャトー メルシャン 甲州きいろ香 キュヴェ ウエノ 2015 山梨	¥ 13,250
カーヴドッチ シャルドネ 2016 新潟	¥ 13,500
キスヴィンワイナリー ブラン 2016 山梨	¥ 15,500

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

シャントレーヴ ピノ ノワール 2014	¥ 11,750
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 パール エ フィス ブルゴーニュ ルージュ 2009	¥ 20,750
ドメーヌ ジェラルム ミュニユレ ヴォーヌ ロマネ 2012	¥ 24,500
ドメーヌ ルシアン ボワイヨ ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ レ プリュリエ 2011	¥ 39,750
フィリップ バカレ シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ 2014	¥ 46,000
ドメーヌ アンヌ グロ クロ ヴォージョ グラン クリュ ル グラン モーペルテュイ 2013	¥ 64,750
ドメーヌ ドラ ロマネ コンティ リシュブール 2010	¥ 300,000

ボルドー

シャトー ボロス シャルム ペサック レオニヤン 2012	¥ 12,250
シャトー シマール サンテミリオン 1996	¥ 14,000
シャトー カルボニュー ペサック レオニヤン 2012	¥ 16,250
シャトー レオヴィル ラス カーズ サンジュリアン 2012	¥ 52,250
レ フォール ド ラトゥール ポイヤック 2010	¥ 70,000
シャトー マルゴー マルゴー 2004	¥ 96,500
シャトー オーブリオン ペサック レオニヤン 2001	¥ 127,000
シャトー ラトゥール ポイヤック 2004	¥ 130,000

イタリア

レ マンフレディ アリアニコ デル ヴルトゥレ 2011 バジリカータ	¥ 11,000
エルヴィオ コーニョ バローロ カッシーナ スオーヴァ 2012 ピエモンテ	¥ 15,500
セツラ&モスカ マルケーゼ ディ ヴィッラマリーナ アルゲーロ 2008 サルデーニャ	¥ 18,750
アンティノリ ティニャネロ 2014 トスカーナ	¥ 30,750
ルーチェ デツラ ヴィーテ ルーチェ 2013 トスカーナ	¥ 40,250
ガヤ バルバレスコ 2014 ピエモンテ	¥ 48,450

アメリカ

カリフォルニア

レイモンド リザーヴ セレクション メルロー ナパ バレー 2013	¥ 11,750
シルバー オーク カベルネ ソーヴィニオン アレキサンダー バレー 2012	¥ 29,750
ロバート モンダヴィ リザーヴ ナパ バレー ト カロン ヴィンヤード 2013	¥ 49,000
オーパス ワン ナパ バレー 2012	¥ 110,000

日本

ヴィラ デスト プリマヴェーラ メルロー 2014 長野	¥ 13,900
キスヴィン ワイナリー ルビー 2014 山梨	¥ 15,500

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。