

- IN ROOM DINING -

ルームサービス

営業時間 Opening hours 7:00~22:00(Last Order)

CONTENTS

目次

朝食	BREAKFAST	1
ワイン	WINE	2
お飲み物	DRINK	3
コースメニュー	SET MENU	4
洋食	WESTERN	5-6
ヴィーガン	VEGAN	7
デザート	DESSERT	8
和食	JAPANESE	9
鮨	SUSHI	10
中華	CHINESE	11

ご注文の際は、ナイトテーブル上の「ルームサービス専用ボタン」をご利用ください。
Please press the Room Service button on your telephone on the night table to place your order.

ご朝食は混み合う場合がございますので事前にお電話でご予約ください。
Please make a reservation for your breakfast order via phone the day prior in order to avoid congestion.

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。
Menu items are subject to change depending on seasonality.

表示料金には、サービス料 15%および消費税 10%が含まれております。
The Prices include 15% service charge and 10% consumption tax.



朝食 BREAKFAST 7:00~11:00(Last Order)

アメリカンブレックファスト American Breakfast ¥3,800

《 各項目より1種ずつお選びください 》

ジュース

オレンジ / グレープフルーツ /

トマト / アップル

卵料理

オムレツ / ス克蘭ブルエッグ / 目玉焼 / ゆで卵

付け合わせ

ハム / ベーコン / ソーセージ

サイド

ヨーグルト / グリーンサラダ / コーンフレーク

パン

トースト / モーニングブレッド

お飲み物

コーヒー / 紅茶

《 Please choose one from each item. 》

Juice: Orange, Grapefruit, Tomato or Apple

Egg: Omelet, Scrambled, Fried, or Boiled

With: Ham, Bacon or Sausage

Side Menu: Yogurt, Salad, or Corn Flakes

Bread: Toast or Morning Bread

Drink: Coffee or Tea

ホワイトオムレツのブレックファスト White Omelet Breakfast ¥3,800

《 ジュース、パン、お飲み物を1種ずつお選びください 》

ジュース

オレンジ / グレープフルーツ /

トマト / アップル

卵料理

白身のオムレツ 香草風味

サイド

ヨーグルト フルーツ添え

グリーンサラダ

パン

トースト / モーニングブレッド

お飲み物

コーヒー / 紅茶

《 Please choose one each juice, bread, drink. 》

Juice: Orange, Grapefruit, Tomato or Apple

Egg: White Omelet with Herb

Side Menu: Yogurt with Fruits and Salad

Bread: Toast or Morning Bread

Drink: Coffee or Tea

和朝食

Japanese Breakfast ¥4,440

青菜浸し / ししゃも木耳 / 野菜の炊き合わせ / 牛肉のすき煮 / サーモンの西京焼き

御飯 / 味噌汁 / 納豆 / 海苔 / 梅干し / 漬物

コーヒー または 紅茶

Simmered Dish / Vegetable Dish / Stewed Beef / Grilled Salmon

Rice / Miso Soup / Japanese Pickles etc.

Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

ワイン WINE 11:00~22:00

シャンパン & スパークリングワイン Champagne & Sparkling Wine

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル Half ¥12,300 / Full ¥18,200 Moët & Chandon Brut Impérial	ルイナール ブランド ブラン Ruinart Blanc de Blancs	¥35,000
ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット Half ¥14,000 / Full ¥22,500 Veuve Clicquot Yellow Label Brut	ボランジェ グラン ダネ Bollinger la Grande Année	¥43,900
テタンジェ ブリュット レゼルヴ ¥17,500 Taittinger Brut Réserve	ルイ ロデレール クリスタル Louis Roederer Cristal	¥92,400
ペリエ ジュエ ブランド ブラン ¥26,400 Perrier Jouet Blanc de Blancs	ドン ペリニヨン Don Pérignon	¥60,500

白ワイン White Wine

ルバイヤート 甲州 シュールリー ¥10,800 Rubaiyat Kosshu Sur Lie	シャブリ プルミエ クリュ Half ¥10,000 / Full ¥17,900 Chablis Premier Cru	
プイィフュメ ¥14,000 Pouilly Fumé	ロッシ バス シャルドネ ¥32,900 Rossj Bass Chardonnay	

赤ワイン Red Wine

キャンティ クラシコ ¥9,600 Chianti Classico	シャトー ラ コンセイヤント ¥44,600 Chateau la Conseillante	
ベリンジャー ナイツ ヴァレー ¥19,000 カベルネ・ソーヴィニヨン Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon	ルーチェ ¥48,000 Luce Della Vite	
バローロ ¥19,000 Barolo	カイ ¥49,500 KAI	
ヴォーヌ ロマネ ¥35,500 Vonée Romane	シャトー ランシュ バージュ ¥59,000 Chateau Lynch Bages	
シャトー ラ ラグューヌ ¥36,300 Chateau La Lagune		

赤ワイン ハーフボトル Red Wine Half Bottle

ラ フィエフ ド ラグランジュ ¥9,800 Les Fiefs de Lagrange	シャトー ローザン セグラ ¥32,200 Chateau Rauzan Sègla	
ムルソー クロ デ ペリエール ¥30,500 Meursault Clos de Perrieres		

その他ご希望のお飲み物はスタッフまでお尋ねください。Please ask our staff for more information about drinks.

お飲み物 BEVERAGE 11:00~22:00

【KENZO ESTATE COLLECTION】

日本人オーナー辻本憲三氏が、カリフォルニア州ナパ・ヴァレーで作るプレミアムワイン
最上級のエレガンスを体現した逸品を、お料理とご一緒にお楽しみください。

白ワイン White Wine

あさつゆ Asatsuyu	Full Half	¥31,000 ¥15,950	清涼感と芳醇さを併せ持ち、複層的で華やかな香りの広がるソーヴィニヨン・ブランの白ワイン
------------------	--------------	--------------------	---

赤ワイン Red Wine

紫鈴 Rindo	Full Half	¥43,800 ¥22,000	ケンゾーエステイトのフラッグシップに位置づけられる深みとしなやかさを併せ持つ繊細な赤ワイン
-------------	--------------	--------------------	---

明日香 Asuka	Full Half	¥58,000 ¥29,700	風味豊かなカベルネ・フランを使用した上質な果実の香りが開花する芳醇な赤ワイン
--------------	--------------	--------------------	--

藍 Ai	Full Half	¥96,800 ¥49,500	カベルネ・ソーヴィニヨンが主体の純度の高い葡萄の熟成感を鮮烈に感じ取れる逸品
---------	--------------	--------------------	--

ロゼワイン Rose Wine

結 Yui		¥29,000	気品に満ちたローズピンクが美しく、清涼感のあるドライな味わいが魅力の逸品
----------	--	---------	--------------------------------------

ビール Beer

国産ブランド 小瓶 Japanese Beer Small Bottle	¥1,630	ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	¥1,630
---	--------	----------------------------------	--------

インポートブランド 小瓶 Imported Brand Beer Small Bottle	¥1,630		
--	--------	--	--

ソフトドリンク Soft Drink

フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥1,900	コココーラ または ジンジャーエール Coca Cola or Ginger Ale	¥1,360
-------------------------------------	--------	---	--------

サンペレグリーノ 500ml San Pellegrino	¥1,410	エビアン 750ml Evian	¥1,540
----------------------------------	--------	---------------------	--------

ペリエ 330ml Perrier	¥1,360	コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea	¥1,630
----------------------	--------	------------------------------	--------



Course Menu

コースメニュー



17:00 ~ 21:00 (L.O.) 1名様 ¥13,000

(デザート & コーヒー無し) without Dessert and Drink 1名様 ¥11,000

- Appetizer -

洋食メニュー(5ページ)より No.1~No.9の中からお1つ
又は シェフおすすめのオードブル(スタッフにお尋ねください)

Please choose one item from WESTERN MENU No.1~No.9
or Chef's Recommended Appetizer

- Soup -

コンソメスープ
Consomme Soup

- Main Dish -

国産牛サーロインステーキ 250g

キノコソース添え

Sirloin Steak 250g with Mushroom sauce

- Dessert -

季節のデザート

Seasonal Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

洋食 WESTERN 11:00~22:00(Last Order)

前菜 Appetizer

- | | | | |
|--|--------|----------------------------------|-----------------------|
| 1. ビーフパストラミ・イタリアンサラミ
生ハムの盛り合わせ
Assorted Pastrami, Salami and Serrano Ham | ¥2,420 | 3. フライドポテト
Fried Potato Wedge | ¥1,240
(Half) ¥870 |
| 2. 3種類のグリルソーセージ
フライドポテト添え
Grilled Sausage | ¥2,700 | 4. チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese | ¥2,970 |

サラダ Salad

- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| 5. ミックスグリーンサラダ
Mixed Green Salad | ¥1,820 | 7. パルメザンチーズのシーザーサラダ
Caesar's Salad | ¥1,980 |
| 6. ローストチキンとアボカドのサラダ
Chicken and Avocado Salad | ¥2,150 | 8. 国産ブランド鶏ささ身とアボカドのサラダ
オリーブオイルとバルサミコ酢のドレッシング
Chicken Breast and Avocado Salad with Olive Oil & Balsamic | ¥2,530 |
- ※ 5,6 は下記より好きなドレッシングをお選びください
A.和風 / B.イタリアン / C.フレンチ
※ For No.5 and 6, please choose dressing from below.
A.Japanese / B.Italian / C.French
- | | |
|--|--------|
| 9. タジン鍋で蒸した温野菜の盛り合わせ
オリーブオイルとバルサミコ酢のドレッシング
Assorted Steamed Vegetables with Olive Oil & Balsamic | ¥1,980 |
|--|--------|

スープ Soup

- | | | | |
|---|--------|--------------------------------------|--------|
| 10. 本日のスープ
Soup of the Day | ¥990 | 12. オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup | ¥1,270 |
| 11. とうもろこしのポタージュスープ
Corn Potage Soup | ¥1,100 | | |

サンドウィッチ・ハンバーガー Sandwich & Hamburger

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 13. アメリカンクラブハウスサンドウィッチ
(ベーコン・ローストチキン・レタス・トマト)
American Club House Sandwich with Fried Potato
Bacon, Roasted Chicken, Lettuce and Tomato | ¥2,700 | 17. 国産牛ビッグハンバーガー (170g)
Beef Big Hamburger with Fried Potato | ¥4,070 |
| 14. クロックムッシュ
(グリュイエールチーズ・ハム)
Croque Monsieur with Fried Potato
Gruyere Cheese and Ham | ¥2,700 | 18. 国産牛ビッグチーズハンバーガー (170g)
Cheese Hamburger with Fried Potato | ¥4,290 |
| 15. ルーベンサンドウィッチ
(パストラミ・エメンタルチーズ・
ザワークラフト・サウザンアイランド)
Reuben Sandwich with Fried Potato
Pastrami, Emmental Cheese, Sauerkraut and Thousand Island | ¥2,700 | 19. 国産牛ビッグダブルハンバーガー (340g)
Double Beef Big Hamburger with Fried Potato | ¥5,340 |
| 16. パニーニ
(生ハム・ブリー・トマト・トリュフソース)
Panini with Fried Potato
Serrano Ham, Brie, Tomato and Truffle sauce | ¥2,700 | | |

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

パスタ・カレー & ピラフ Pasta, Curry & Pilaf

25. ミートソースのスパゲッティ・ボロネーズ	¥2,860	30. 特選からめら黒印度カレー	¥3,630
Spaghetti Bolognese		Special Black Indian Curry	
26. シーフードとオリーブ・アンチョビの スパゲッティ・ペペロンチーノ	¥2,860	31. ビーフカレー 温野菜添え	¥2,700
Spaghetti Peperoncino with Seafood		Stewed Beef Curry with Vegetables	
27. 蟹のクリームスパゲッティ	¥2,860	32. 小海老のビスクカレー	¥3,080
Crabmeat Cream Sauce Spaghetti		Shrimp Bisque Curry	
28. オマール海老と帆立の クリームスパゲッティ	¥3,190	33. サワークリームで仕上げた ビーフストロガノフ バターライス添え	¥3,080
Lobster and Scallops, Cream Sauce Spaghetti		Beef Stroganoff with Butter Rice	
29. 蟹と茸のピラフ 蟹味噌風味	¥2,970		
Crabmeat Pilaf with Mushrooms			

メインディッシュ Main Dish

34. 本日魚のグリル	¥2,970	41. 国産牛肉ハンバーグステーキ (170g)	¥3,960
Grilled Fish		フライドポテト添え	
35. 本日魚のスチーム	¥2,970	Hamburg Steak (170 g) with Fried Potato	
Steamed Fish		※ 下記より好きなソースをお選びください	
36. アクアパッツア (魚介のスープ仕立て)	¥2,970	A.にんにく風味の和風玉ねぎ / B.きのこ	
Acqua Pazza		C.レフォールクリーム / D.おろしポン酢	
37. 帆立と海老のグリル トマトソース	¥3,140	※ Please choose a taste of sauce from below.	
Grilled Scallops and Prawns		A.Onion Garlic / B.Mushroom / C.Hourseradish cream / D.Japanese	
38. 海老フライ レムラードソース添え	¥3,250	42. 国産牛肉チーズハンバーグステーキ(170g)	
Fried Prawns		フライドポテト添え デミグラスソース	¥4,180
39. 松阪ポークのグリル (300g)	¥3,300	Cheese Hamburg Steak (170 g)	
Grilled "MATSUZAKA" Pork		with Demi glace sauce and Fried Potato	
40. ライス または パン	¥390	43. 国産牛サーロインステーキ(150g)	
Rice or Bread		フライドポテト添え	¥6,050
		Sirloin Steak (150 g) with Fried Potato	
		44. 国産牛サーロインステーキ(250g)	
		フライドポテト添え	¥8,250
		Sirloin Steak (250 g) with Fried Potato	
		45. 黒毛和牛 A5 サーロインステーキ(200g)	
		フライドポテト添え	¥13,200
		Japanese Wagyu Beef Steak (200g) with Fried Potato	
		※ 43,44,45 は下記より好きなソースをお選びください	
		A.にんにく風味の和風玉ねぎ / B.きのこ / C.レフォールクリーム	
		※ For No.44,45,46, please choose a taste of sauce from below.	
		A.Onion Garlic / B.Mushroom / C.Hourseradish cream	

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

ヴィーガン VEGAN 11:00~22:00(Last Order)

サラダ Salad

50. ファーロ麦とレンズ豆のサラダ仕立て ¥1,980
Farro wheat and lentil beans salad
ビタミン・ミネラルが豊富なファーロ麦とレンズ豆にコクのあるドライトマトを合わせたサラダ
51. 空豆、グリーンピース、スナックエンドウのキヌアサラダ ¥1,980
Quinoa, broad beans, peas and snap peas salad
春の三種豆と、高い栄養価を持つキヌアをライム風味で和えたサラダ

スープ Soup

52. 南瓜とアーモンドミルクのポタージュ ¥1,270
Potage soup with pumpkin and almond milk
アーモンドミルクのまろやかな風味によって南瓜の甘さがより際立ったポタージュ
53. キノコと豆乳のポタージュ ¥1,270
Potage soup with mushroom and soy milk
しめじ・椎茸・マッシュルームを使用した優しい口当たりのポタージュ

パスタ & カレー Pasta & Curry

54. カブとブロッコリーのオレキエッテ ¥3,140
Orecchiette with turnip and broccoli
柚子胡椒のアクセントがきいたオレキエッテ
55. ヴィーガンカルボナーラスパゲッティ ¥3,140
Vegan carbonara spaghetti
アーモンドミルクで仕上げた濃厚クリームとココナッツベーコンのカルボナーラ
56. ほうれん草のタイ風グリーンカレー ¥2,700
Green curry with spinach
香辛料やココナッツミルクでエスニック風に仕上げたほうれん草のベジタブルカレー

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

デザート DESSERT 11:00~22:00

ケーキ各種	Hotel Original Cakes	¥1,100
フルーツの盛り合わせ	Assorted Fruits	¥2,970
アイス各種	Ice Cream	¥1,270

※種類はスタッフにお尋ねください Please ask our staff about Type of them.

ルームサービス限定「デザートセット」 Dessert set 14:00~22:00(Last Order)

パティシエ自慢ルームサービス限定の“デザート盛り合わせ”
ゆったりとしたホテルでのひと時をお過ごしください

デザート盛り合わせ	Assorted Desserts	¥2,100
デザート盛り合わせ ドリンク付き	Assorted Desserts with Drink	¥3,150

“ドリンクセット”のドリンクは
下記より好きなものをお選びください
please choose your drink from below.

コーヒー Coffee

紅茶 Tea

オレンジジュース Fresh Orange juice

グラスワイン（赤・白） Glass of wine (Red or White)

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

和食 JAPANESE 11:30~14:00 / 17:00~21:00

- J1. 天重 海老・白身魚2種・野菜5種 (汁物・香の物付き) ¥4,230
 TEMPURA Rice Bowl
 Fried Shrimp, White Fish and 5 kinds of Vegetables with Soup and Japanese Pickles
- J2. 牛香味焼重 (汁物・香の物付き) ¥4,440
 Grilled Beef Rice Box with Soup and Japanese Pickles
- J3. 国産牛の網焼きステーキ重 温野菜添え (汁物・香の物付き) ¥3,850
 Beef Steak on Rice Box with Soup and Japanese Pickles
- J4. 黒毛和牛の網焼きステーキ重 温野菜添え (汁物・香の物付き) ¥6,600
 Japanese Wagyu Beef Steak on Rice Box with Soup and Japanese Pickles
- J5. 冷そば (稲荷寿司付き) ¥2,540
 SOBA Noodles (Cold)・INARISUSHI (Sushi in fried tofu)

J6. 今月のおすすめメニュー 「臯月御膳」 Seasonal Japanese-style Set Menu ¥5,500 (11:30~21:00)

先付け
牛バラ肉と大根の煮込み
鱈 みぞれ蒸し イサキの柚香焼き
ジンジャーポーク
天婦羅
桜えびの炊き込みご飯
赤出汁 香の物
甘味
Appetizer
Simmered beef short rib and daikon radish
Steamed Spanish mackerel with grated daikon radish
Grilled threeline grunt(Yuzu Flavor)
Grilled ginger pork
Tempura
Seasonal rice with sakura shrimp
Miso soup / Japanese pickles
Assorted desserts

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.



鮭 SUSHI

- S1. 一貫スペシャル (お吸い物付き) ¥14,548
トロ、赤身、旬の白身、ウニ、イクラ、車海老、のどぐろ炙り、小肌、穴子の握り9貫
店主お勧め握り2貫と巻物、卵焼き
Ikkan Special with Soup
Fatty Tuna, Red Tuna, Seasonal White Fish, Urchin Roe, Salmon Roe, Prawn,
Seared Black throat seaperch, Gizzard Shad, Conger eel etc. With Soup.
- S2. 旬の上握り盛り合わせ (お吸い物付き) ¥10,753
握り10貫と巻物
Assorted Special Seasonal Sushi
Assorted Sushi 10 pieces, and Rolled Sushi with Soup
- S3. 特上二段重チラシ (お吸い物付き) ¥8,223
Double-Decker Special Chirashi with Soup
- S4. 巻物3種盛り合わせ ¥7,590
とろたく、鉄火、かっぱ
Assorted 3 kinds Rolled Sushi
Red Tuna, Cucumber, Red Tuna and Pickled Vegetables
- S5. カルフォルニアロール 一貫風 ¥3,795
California Roll By Ikkan

一品料理 A LA CARTE

- S6. 刺身3種盛り合わせ (鮭 他) ¥6,958
Assorted 3kinds of Sashimi
- S7. 刺身5種盛り合わせ (鮭・ウニ・季節の白身 他) ¥14,548
Assorted 5kinds of Sashimi
- S8. 特選海鮮丼 (味噌汁付き) ¥6,958
Special Sashimi rice bowl with Miso Soup

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.



中華料理 「szechwan restaurant 陳」

Chinese cuisine "szechwan restaurant CHEN" 11:30~13:50(L.O.) / 17:30~21:00(L.O.)

アラカルト A LA CARTE

- | | |
|--|--------|
| C1. 前菜3種盛り合わせ
(鶏・クラゲ・ピータン) | ¥3,921 |
| Assorted Cold Cuts Chicken, Jellyfish and Preserved Eggs | |
| C2. 棒棒鶏 (バンバンジー) | ¥3,542 |
| Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce | |
| C3. 自家製チャーシュー | ¥3,542 |
| Homemade Roasted Pork Fillet | |
| C4. あわびの醤油煮込み | ¥7,590 |
| Braised Abalone with Soy Sauce Gravy | |
| C5. ふかひれの姿煮 | 時価 |
| Braised Whole Superior Shark Fin with Gravy Please ask our staff | |
| C6. 蟹の卵入りふかひれスープ | ¥3,289 |
| Braised Shark Fin with Crab Egg | |
| C7. 野菜スープ | ¥1,518 |
| Vegetables Soup | |
| C8. 胡椒入り酸味スープ | ¥1,518 |
| Hot & Sour Soup | |
| C9. 野菜の塩炒め | ¥3,921 |
| Stir-fried Vegetables (Salt) | |
| C10. チンジャオロース あんかけ焼きそば | ¥3,036 |
| Fried Noodles with Minced Beef and Green Pepper | |
| C11. 海の幸入り焼きそば | ¥3,163 |
| Fried Noodles with Seafood | |
| C12. 五目チャーハン | ¥3,036 |
| Fried Rice with Assorted Meats Served with Chinese Clear Soup | |
| C13. 春巻き3本 | ¥1,645 |
| Spring Roll 3 pieces | |
| C14. ザーサイ | ¥633 |
| Chinese Pickles | |
| C15. アンニンドーフ | ¥633 |
| Almond Pudding | |
| C16. マンゴプリン | ¥633 |
| Mango Pudding | |

陳御膳 szechwan restaurant CHEN set 各¥4,428

- | |
|---|
| A. 四川飯店伝統の麻婆豆腐御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Braised Bean Curd with Minced Meat & Hot Chili Sauce,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| B. 牛肉とピーマンの細切り炒め御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Beef with Green Pepper,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| C. 海老のチリソース御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Shrimp with Chili Sauce,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| D. 酢豚(黒酢風味)御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Sweet & Sour Pork (Black Vinegar Flavor)
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| E. 回鍋肉(ホイコーロー)御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Pork with Garlic Leaves in Garlic, Szechwan Style,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| F. 鶏のピリ辛炒め御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Diced Chicken with Pepper & Cashew Nuts,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |
| G. 海老と野菜の塩味炒め御膳 |
| ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート |
| Stir-fried Shrimp & Vegetables (Salt)
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert |

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.