

8月3日(土) ROOM SERVICE アラカルト MENU

17:30~23:00

～アペタイザー&サラダ Appetizer & Salad～

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

～スープ Soup～

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

～ライトミール Light Meals & Snacks～

黒毛牛ビーフピラフガーリック醤油風味	Beef Pilaf	¥4,800
ビーフカレー	Beef Curry	¥3,800
スパゲッティボロネーゼ	Spaghetti "Bolognese"	¥3,200
ウニのクリームスパゲッティ	Spaghetti Sea Urchin Cream Sauce	¥6,400
新江戸フライドチキン フライドポテト添え (スパイシーフライドチキン)	Spicy Japanese-style Fried Chicken with French Fries	¥4,200

～メインディッシュ Main Dish～

黒毛和牛フィレステーキ 160g (和風 又は デミグラスソース)	Wagyu Steak (Japanese or Demiglace Sauce)	¥22,000
米澤豚ロースのソテーガーリック醤油風味	Sauteed Pork(Garlic Soy Sauce)	¥4,000
ハンバーグステーキ (和風 又は デミグラスソース)	Hamburger Steak (Japanese or Demiglace Sauce)	¥4,300
本日のお魚料理	Fish of the day	¥4,000
ブラックアングス牛ヒレステーキ 150g (和風 又は デミグラスソース)	Filet of Black Angus Steak (5.3oz) (Japanese or Demiglace Sauce)	¥8,000
ライス(白米/玄米) またはパン	Rice (White / Brown) or Bread	¥700

～デザート Dessert～

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

※別途、税金及びサービス料10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.