

Room Service

Grand Menu

—
PARK HYATT TOKYO™
—

Prices and items are for reference only.

BREAKFAST

CONTINENTAL BREAKFAST ¥ 3,000

Selection of Juices (Orange, Apple, Grapefruit, Cranberry, Vegetable or Tomato)

Bakery Basket (Pastries and Toast)

Natural Hokkaido Yoghurt and Fruits

Coffee, Tea or Hot Chocolate

AMERICAN BREAKFAST ¥ 3,800

Selection of Juices (Orange, Apple, Grapefruit, Cranberry, Vegetable or Tomato)

Bakery Basket (Pastries and Toast)

Natural Hokkaido Yoghurt and Fruits

Two Eggs Any Style

Choice of Pork Sausages, Smoked Bacon or Baked Ham

Coffee, Tea or Hot Chocolate

JAPANESE BREAKFAST 6:00 a.m. – 10:30 a.m. ¥ 3,800

Selection of Juices (Orange, Apple, Grapefruit, Cranberry, Vegetable or Tomato)

Appetiser, Grilled Fish, Simmered Vegetables, Egg, Tofu

Miso Soup, Rice, Pickled Vegetables

Fresh Fruits

JUICES & FRUITS

Freshly Squeezed Orange, Apple, Grapefruit, Carrot-Apple or Pineapple Juice ¥ 1,200

Chilled Orange, Apple, Grapefruit, Cranberry, Vegetable or Tomato Juice ¥ 900

Half Papaya or Half Mango ¥ 1,000

Seasonal Berries ¥ 1,500

Mixed Fruit Plate ¥ 2,200

Musk Melon ¥ 2,000

CEREALS & YOGHURT

Corn Flakes, Granola, All Bran or Chocolate Rice Crispies ¥ 950
Served with Milk, Low Fat Milk, Non Fat Milk or Soy Milk

Hot Oatmeal with Sliced Banana ¥ 900

Bircher Muesli ¥ 1,100

Breakfast Parfait ¥ 1,000

Low Fat Yoghurt, Homemade Maple and Almond Granola, Berries

Natural Hokkaido Yoghurt or Low Fat Yoghurt ¥ 1,000

Seasonal Fruit Compote

SPECIALTIES

<i>Two Eggs Any Style</i>	¥ 1,200
<i>Two Eggs Any Style</i> <i>Choice of Pork Sausages, Smoked Bacon or Baked Ham</i>	¥ 1,800
<i>Farm Egg Omelette</i> <i>Choice of Ham, Tomatoes, Cheddar Cheese, Organic Mushrooms, Green Onions or Bell Pepper</i>	¥ 1,500
<i>Eggs Benedict</i> <i>Baked Ham or Smoked Salmon</i>	¥ 2,000
<i>Smoked Salmon, Scrambled Eggs, Hash Brown Potatoes</i> <i>Cucumber - Dill Creme Fraiche</i>	¥ 2,500
<i>Breakfast Frittata</i> <i>Chorizo, Roasted Peppers, Goat Cheese</i>	¥ 2,300
<i>Buttermilk Pancakes</i> <i>Maple Syrup, Japanese Honey, Berry Compote, Orange Butter</i>	¥ 1,200
<i>Belgian Waffles</i> <i>Maple Syrup, Japanese Honey, Berry Compote, Vanilla Whipped Cream</i>	¥ 1,200
<i>Cinnamon French Toast</i> <i>Maple Syrup, Japanese Honey, Berry Compote</i>	¥ 1,300
<i>Crepes with Toasted Pecan Nuts</i> <i>Seasonal Fruits, Vanilla Whipped Cream</i>	¥ 1,300

FROM THE BAKERY

<i>Bakery Basket</i> <i>Danish, Bread, Toast</i>	¥ 1,300
<i>Assorted Bread Basket</i> <i>Mini Brioche, Homemade Dark Rye, Walnut Raisin</i>	¥ 1,200
<i>White, Raisin, Rye, Whole Wheat or Cinnamon Toast</i>	¥ 800

SIDE SELECTION

<i>Hashed Brown Potatoes</i>	¥ 1,100
<i>Pork Sausages</i>	¥ 900
<i>Smoked Bacon</i>	¥ 900
<i>Baked Ham</i>	¥ 900
<i>Oven Roasted Tomatoes</i>	¥ 600
<i>Market Greens - Italian, Shallots or Japanese Dressing</i>	¥ 1,200

BEVERAGES

<i>Coffee or Decaffeinated Coffee</i>	¥ 1,200
<i>Espresso or Decaffeinated Espresso</i>	¥ 1,200
<i>Tea (English Breakfast, Earl Grey or Darjeeling)</i>	¥ 1,200
<i>Hot Chocolate (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 (Chamomile, Mint or Rose Hip)</i>	¥ 1,200
<i>Green Tea</i>	¥ 1,200
<i>Cappuccino or Café au Lait</i>	¥ 1,300

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

APPETISERS

<i>Fruit Tomato and Japanese Mozzarella Salad, Parma Ham, Basil</i>	¥2,300
<i>Smoked Norwegian Salmon, Salmon Rilette, Orange Vinaigrette</i>	¥2,400
<i>Niçoise Salad and Grilled Tuna</i>	¥2,400
<i>Snow Crab Salad with Mango, Avocado and Cocktail Sauce</i>	¥3,000
<i>“Delicatessen” Pork Rilette with Pickles and Croutons</i>	¥2,300
<i>Caesar Salad, Crispy Bacon, Parmesan Shavings and Croutons</i>	¥2,300
- with <i>Sautéed King Prawns</i>	¥3,300
- with <i>Grilled Chicken Breast</i>	¥3,100
<i>Classic Cobb Salad</i>	¥2,500
<i>Mediterranean Appetiser Plate</i>	¥2,500
<i>Market Greens - Italian, Shallots or Japanese Dressing</i>	¥1,200
<i>“New York Grill” Oscietra Caviar (11:30 a.m. ~ 11:30 p.m.)</i>	¥13,000

SOUP

<i>Soup of the Day</i>	¥1,100
<i>Vegetable Soup with Pistou</i>	¥1,200
<i>French Onion Soup</i>	¥1,400

PASTA & RISOTTO

<i>Tagliatelle Bolognese</i>	¥2,300
<i>Linguine with Swimmer Crab Sauce</i>	¥2,300
<i>Seafood Risotto, Parmesan, Extra Virgin Olive Oil</i>	¥2,800
<i>Beef Lasagne, Market Greens</i>	¥2,000

SANDWICHES

<i>Grilled Hamburger or Cheese Hamburger</i>	¥2,200
<i>Club Sandwich</i>	¥2,100
<i>Soft Shell Crab BLT, Tarragon Aioli, Sourdough</i>	¥2,100
<i>Grilled Hot Dog, Homemade Chipotle Pepper Relish, Bacon, Cheddar Cheese</i>	¥1,900
<i>Reuben Sandwich</i>	¥2,500
<i>Grilled New Zealand Beef Sirloin Sandwich, Blue Cheese, Charred Avocado</i>	¥2,600

※ All sandwiches are served with french fries or market greens.

MAIN COURSE

<i>Grilled or Poached Fish of the Day, Seasonal Vegetables, Olive Oil, Lemon</i>	¥ 3,300
<i>Sautéed Norwegian Salmon, Squid with Braised Veal Shank, Green Peas</i>	¥ 3,400
<i>Pot Roasted French Spring Chicken, Sauerkraut, Baked Potatoes</i>	¥ 3,700
<i>“Delicatessen” Frittata</i>	¥ 2,000
<i>Artisan Pork Sausage, Cumin Mashed Potatoes, Red Wine Onion Sauce</i>	¥ 3,300
<i>Grilled Japanese Beef Rib Eye, Horseradish and Tarragon Sauce, Seasonal Vegetables</i>	¥ 4,500

SIDE DISHES

<i>Sautéed Green Asparagus</i>	¥ 1,200
<i>Mashed Potatoes</i>	¥ 900
<i>Sautéed Spinach</i>	¥ 1,000
<i>Steamed Seasonal Vegetables</i>	¥ 1,000
<i>French Fries</i>	¥ 800

CHILDREN'S MENU

<i>Alphabet Noodle Soup with Chicken</i>	¥ 800
<i>Peanut Butter and Jam Sandwich, Milk</i>	¥ 1,000
<i>Penne or Linguine with Tomato or Bolognese Sauce</i>	¥ 1,000
<i>Grilled Salmon with Seasonal Vegetables</i>	¥ 1,500
<i>Beef Rib Eye with Broccoli</i>	¥ 1,800
<i>Grilled Chicken Breast with Steamed Vegetables</i>	¥ 1,400
<i>Choice of Sides:</i>	¥ 600
- <i>French Fries</i>	
- <i>Steamed Rice</i>	
- <i>Mashed Potatoes</i>	
- <i>Seasonal Vegetables</i>	
<i>Strawberry, Chocolate or Vanilla Milkshake</i>	¥ 600
<i>Jar of Homemade Cookies(4pc)</i>	¥ 500

VEGETARIAN SELECTION

<i>Seasonal Vegetable Soup</i>	¥ 1,400
<i>Carprese Focaccia (Tomato, Japanese Mozzarella, Basil Pesto, Arugula)</i>	¥ 1,800
<i>Spicy Vegetable Curry</i>	¥ 2,000
<i>Vegetable and Avocado Spring Roll with Sweet Chili Sauce</i>	¥ 1,800
<i>Linguine or Tagliatelle with Tomato Sugo, Parmesan, Fresh Basil</i>	¥ 2,300

ASIAN SELECTION

<i>Nasi Goreng</i>	¥ 2,600
<i>Stir Fried Noodles with Shrimp, Chicken and XO Sauce</i>	¥ 2,300
<i>Beef Curry with Homemade Pickles</i>	¥ 2,300
<i>Kaho Soi</i>	¥ 2,500
<i>Thai Chicken Curry Noodle Soup, Vegetables, Cashews</i>	
<i>Ebifurai</i>	¥ 3,800
<i>Fried King Prawns and Tartar Sauce with Miso Soup, Steamed Rice, Pickled Vegetables</i>	
<i>Nabeyaki Udon</i>	¥ 2,300
<i>Japanese Noodles in a Light Bonito Soy Sauce, Pickled Vegetables</i>	
<i>Kanizousui</i>	¥ 2,300
<i>Hot Crab Porridge, Pickled Vegetables</i>	
<i>Tateshina Beef Sukiyaki Donburi</i>	¥ 5,000
<i>Poached Egg, Miso Soup, Pickled Vegetables</i>	
<i>Fried Chicken Leg "Tatsuta-Age" with Sesame Sauce</i>	¥ 4,000
<i>Miso Soup, Steamed Rice, Pickled Vegetables</i>	
<i>EN (11:30 a.m. – 10:00 p.m.)</i>	¥ 7,500
<i>Assorted Sashimi, Small Appetiser Bowl, Miso Soup, Steamed Rice, Pickled Vegetables</i>	

DESSERT

<i>Chocolate Fudge Brownie, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce</i>	¥ 1,400
<i>"New York Grill" Cheese Cake</i>	¥ 1,400
<i>Seasonal Berry Crumble, Vanilla Ice Cream</i>	¥ 1,200
<i>Crème Brûlée, Hokkaido Okoppe Milk Ice Cream</i>	¥ 1,400
<i>Seasonal Fruit Tart</i>	¥ 1,400
<i>Mixed Fruit Plate</i>	¥ 2,200
<i>Ice Cream and Sherbet Selection</i>	¥ 500
<i>Cheese Plate, Dried Fruits, Walnut Raisin Bread</i>	¥ 2,600

TV SNACKS

<i>Spiced Peanut Popcorn</i>	¥ 800
<i>Homemade Potato Chips, Sour Cream, Sweet Chilli Sauce</i>	¥ 800
<i>Spiced Pita Bread-Hummus</i>	¥ 1,000
<i>Crispy Tortillas-Guacamole</i>	¥ 1,000

LATE NIGHT DINING (10:30 p.m.-10:30 a.m.)

SALAD

<i>Fruit Tomato and Japanese Mozzarella Salad, Parma Ham, Basil</i>	¥2,300
<i>Niçoise Salad and Grilled Tuna</i>	¥2,400
<i>Caesar Salad, Crispy Bacon, Parmesan Shavings and Croutons</i>	¥2,300
- with <i>Sautéed King Prawns</i>	¥3,300
- with <i>Grilled Chicken Breast</i>	¥3,100
<i>Market Greens - Italian, Shallots or Japanese Dressing</i>	¥1,200

SOUP

<i>Soup of the Day</i>	¥1,100
<i>French Onion Soup</i>	¥1,400

PASTA

<i>Tagliatelle Bolognese</i>	¥2,300
<i>Linguine with Swimmer Crab Sauce</i>	¥2,300

SANDWICHES

<i>Grilled Hamburger or Cheese Hamburger</i>	¥2,200
<i>Club Sandwich</i>	¥2,100
<i>Carpese Focaccia (Tomato, Japanese Mozzarella, Basil Pesto, Arugula)</i>	¥1,800

※ All sandwiches are served with french fries or market greens.

ASIAN SELECTION

<i>Nasi Goreng</i>	¥2,600
<i>Stir Fried Noodles with Shrimp, Chicken and XO Sauce</i>	¥2,300
<i>Beef Curry with Homemade Pickles</i>	¥2,300
<i>Nabeyaki Udon</i>	¥2,300
<i>Japanese Noodles in a Light Bonito Soy Sauce, Pickled Vegetables</i>	
<i>Kanizousui</i>	¥2,300
<i>Hot Crab Porridge, Pickled Vegetables</i>	

DESSERT

<i>Seasonal Berry Crumble, Vanilla Ice Cream</i>	¥1,200
<i>Seasonal Fruit Tart</i>	¥1,400
<i>Mixed Fruit Plate</i>	¥2,200
<i>Ice Cream and Sherbet Selection</i>	¥500
<i>Cheese Plate, Dried Fruits, Walnut Raisin Bread</i>	¥2,600

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

BEVERAGE MENU

日本語のメニューは後半にあります。

COFFEE SELECTION

<i>Coffee or Decaffeinated Coffee</i>					¥ 1,200
<i>Espresso or Decaffeinated Espresso</i>					¥ 1,200
<i>Café au Lait, Café Latté or Cappuccino</i>					¥ 1,300
<i>Café Mocha</i>					¥ 1,300

HOT CHOCOLATE SELECTION

<i>Milk Chocolate</i>	<i>35% Cacao</i>				¥ 1,400
<i>Dark Chocolate</i>	<i>55% Cacao</i>				

PREMIUM TEA SELECTION

<i>Assam</i>	<i>India, Belseri</i>				¥ 1,400
<i>Uva</i>	<i>Sri-Lanka, Chelsea</i>				¥ 1,300

TEA SELECTION BY TAYLORS OF HARROGATE

<i>English Breakfast</i>					¥ 1,200
<i>Earl Grey</i>					
<i>Darjeeling</i>					

ORIGINAL HERBAL TEA SELECTION

<i>Soothing</i>	<i>Peppermint, Lavender, Thyme</i>			<i>Soothing flavours to promote relaxation and recovery from fatigue.</i>	¥ 1,300
<i>Inhale</i>	<i>Lemongrass, Lemon Balm, Orange Peel, Ginger</i>			<i>Eases digestion and promotes wellness from within.</i>	
<i>Exhale</i>	<i>Linden, Chamomile, Lemongrass</i>			<i>Nostalgic sweet aromas offer instant calming of the body and mind.</i>	
<i>Giving</i>	<i>Hibiscus, Rose Hip, Stevia</i>			<i>Rich in vitamin C to help maintain beautiful skin.</i>	
<i>Calming</i>	<i>Rose Pink, Lavender, Chamomile</i>			<i>Calming effects and calm sleep.</i>	

MINERAL WATER

STILL

<i>Evian</i>	<i>France</i>			<i>750ml</i>	¥ 1,700
<i>Acqua Panna</i>	<i>Italy</i>	<i>500ml</i>	¥ 1,200	<i>1000ml</i>	¥ 2,000

SPARKLING

<i>Perrier</i>	<i>France</i>	<i>330ml</i>	¥ 800	<i>750ml</i>	¥ 1,700
<i>San Pellegrino</i>	<i>Italy</i>	<i>500ml</i>	¥ 1,200	<i>750ml</i>	¥ 1,700
<i>Chateldon</i>	<i>France</i>			<i>750ml</i>	¥ 2,800

BEER

<i>Japanese Beer</i>	<i>Asahi, Kirin, Sapporo or Suntory</i>		¥ 1,100
<i>Imported Beer</i>	<i>Heineken, Budweiser or Corona</i>		¥ 1,200
	<i>Guinness</i>		¥ 1,300

SHOCHU

<i>Zekuh (Barley · 37%)</i>	<i>Fukuoka</i>	60ml ¥ 1,400	BOTTLE ¥ 16,800
<i>Koh-on (Rice · 40%)</i>	<i>Kagoshima</i>	60ml ¥ 1,800	BOTTLE ¥ 21,600
<i>Annoh (Sweet Potato · 25%)</i>	<i>Tanegashima</i>	60ml ¥ 1,700	BOTTLE ¥ 20,400

UMESHU

<i>Shirokaga</i>	<i>Chiba</i>	60ml ¥ 950	BOTTLE ¥ 11,400
------------------	--------------	------------	-----------------

SAKE

<i>Koshino Kanchubai, Daiginjo, Niigata (Semi Dry)</i>	720ml	¥ 8,900
<i>Kokuryu, Daiginjo, Fukui (Rich and Fruity)</i>	720ml	¥ 11,200

WHISKEY

<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	¥ 1,800
<i>Maker's Mark Red Top</i>	¥ 1,600
<i>Johnnie Walker Black</i>	¥ 1,600
<i>The Glenlivet 12y</i>	¥ 1,700
<i>Hibiki 17y</i>	¥ 2,100

COGNAC

<i>Martell Cordon Bleu</i>	¥ 2,700
<i>Hennessy X.O.</i>	¥ 3,500

CHAMPAGNE COCKTAILS

<i>Black Velvet</i>	<i>Champagne, Guinness</i>	¥ 1,800
<i>Bellini</i>	<i>Champagne, Peach Purée</i>	¥ 1,800
<i>Siciliana</i>	<i>Champagne, Blood Orange Juice</i>	¥ 1,900
<i>French 125</i>	<i>Champagne, Cognac, Lemon Juice</i>	¥ 2,000

MARTINI SELECTION

<i>Martini</i>	<i>Tanqueray No.10, Noilly Prat Dry</i>	¥ 1,800
<i>Vodka Martini</i>	<i>Grey Goose, Noilly Prat Dry</i>	

“GIRANDOLE” WINE SELECTION

	GLASS	HALF	BOTTLE
CHAMPAGNE SELECTION	¥ 2,900 ~	¥ 7,800	¥ 14,000 ~
WHITE WINE SELECTION	¥ 1,400 ~	DECANTER (450ml) ¥ 4,200 ~	¥ 6,500 ~
RED WINE SELECTION	¥ 1,300 ~	DECANTER (450ml) ¥ 3,900 ~	¥ 6,000 ~

CHAMPAGNE

<i>Taittinger, Brut Réserve</i>			¥ 16,500
<i>Veuve Clicquot Ponsardin, Yellow Label Brut</i>			¥ 17,500
<i>Taittinger, Nocturne Sec</i>			¥ 18,000
<i>Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé Label Brut</i>			¥ 18,000
<i>Bollinger, Special Cuvée Brut</i>			¥ 19,000
<i>Nicolas Feuillatte, Cuvée 225 1997</i>			¥ 23,000
<i>Dom Pérignon, Vintage 2002</i>			¥ 24,000
<i>Ruinart, Brut Blanc de Blancs</i>			¥ 25,000
<i>Krug, Grande Cuvée</i>			¥ 35,000
<i>Laurent Perrier, Grand Siècle</i>			¥ 30,000
<i>Louis Roederer, Cristal Brut 2004</i>			¥ 49,000
<i>Krug, Rosé</i>			¥ 73,000
<i>Dom Pérignon, Rosé Vintage 2000</i>			¥ 75,000

WHITE WINE

BOURGOGNE

<i>Chablis Premier Cru Vau de Vey, Domaine des Malandes 2009</i>			¥ 10,000
<i>Meursault, Rodolphe Demougeot 2008</i>			¥ 13,500
<i>Chassagne-Montrachet Premier Cru Les Chaumées, Philippe Colin 2008</i>			¥ 18,500
<i>Puligny-Montrachet, Louis Jadot 2009</i>			¥ 20,000
<i>Corton Charlemagne, Bruno Clair 2003</i>			¥ 35,000

BORDEAUX

<i>Château Monbousquet, Bordeaux 2005</i>			¥ 19,000
<i>Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan 2002</i>			¥ 24,000

RHONE

<i>Condrieu Invitare, M. Chapoutier 2007</i>			¥ 14,000
--	--	--	----------

RED WINE

BOURGOGNE

<i>Givry, Domaine Ragot 2007</i>	¥ 9,500
<i>Moulin-à-Vent Château des Jacques, Louis Jadot 2007</i>	¥ 10,000
<i>Chassagne-Montrachet L'Estimée, Domaine Jean-Noël Gagnard 2009</i>	¥ 11,000
<i>Aloxe Corton, Domaine Comte Senard 2005</i>	¥ 13,000
<i>Gevery-Chambertin, Domaine Henri Perrot Minot 2007</i>	¥ 17,000
<i>Vosne-Romanée, Domaine Gérard Mugneret 2008</i>	¥ 17,500

BORDEAUX

<i>Château Tournefeuille, Lalande-de-Pomerol 2007</i>	¥ 8,800
<i>Château de Côme, St-Estèphe 2004</i>	¥ 13,000
<i>Château Giscours, Margaux 2008</i>	¥ 17,500
<i>Château Lynch Bages, Pauillac 2008</i>	¥ 27,500
<i>Château Haut-Brion, Pessac-Léognan 1994</i>	¥ 82,000
<i>Château Latour, Pauillac 1997</i>	¥ 90,000
<i>Château Margaux, Margaux 1999</i>	¥ 98,000
<i>Château Lafite-Rothschild, Pauillac 1985</i>	¥ 135,000

RHONE

<i>Côtes-du-Rhône Vieilles Vignes Cuvée Antique, Domaine Ferrand 2008</i>	¥ 7,000
<i>Châteauneuf du Pape Barbe Rac, M. Chapoutier 2004</i>	¥ 26,000

CALIFORNIA

<i>Aquinas, Napa Valley 2009</i>	¥ 9,500
<i>Waterstone, Napa Valley 2009</i>	¥ 12,000
<i>Vine Cliff Winery, Napa Valley 2007</i>	¥ 16,500
<i>Duckhorn Vineyards, Napa Valley 2008</i>	¥ 22,000
<i>Dominus, Napa Valley 2004</i>	¥ 36,000
<i>Opus One, Napa Valley 2003</i>	¥ 70,000

ルームサービスメニュー

朝食

コンチネンタル ブレックファースト ￥3,000

ジュース
(オレンジ、アップル、グレープフルーツ、クランベリー、ベジタブル または トマト)
ベーカリーバスケット (ペストリーとトースト)
ナチュラル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 ￥3,800

ジュース
(オレンジ、アップル、グレープフルーツ、クランベリー、ベジタブル または トマト)
ベーカリーバスケット (ペストリーとトースト)
ナチュラル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 午前6時～午前10時30分 ￥3,800

ジュース
(オレンジ、アップル、グレープフルーツ、クランベリー、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

ジュースとフルーツ

フレッシュジュース ￥1,200
(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)

ジュース ￥900
(オレンジ、アップル、グレープフルーツ、クランベリー、ベジタブル または トマト)

ハーフパイア または ハーフマンゴー ￥1,000

季節のベリー盛り合わせ ￥1,500

フルーツ盛り合わせ ￥2,200

マスクメロン ￥2,000

シリアルとヨーグルト

コーンフレーク、グラノラ、オールブラン または チョコレートライスクリスピー ￥950
(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)

ホットオートミール バナナ添え ￥900

バーチャミューズリー ￥1,100

ブレックファースト パルフェ ￥1,000
(ローファットヨーグルト 自家製グラノラと季節のベリー)

ナチュラル北海道ヨーグルト または ローファットヨーグルト ￥1,000
(季節のフルーツコンポートを添えて)

スペシャリティーズ

お好みの卵料理	¥ 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
オムレツ ポーンレスハム、トマト、チェダーチーズ、マッシュルーム、オニオン または ベルベッパー	¥ 1,500
エッグベネディクト ベイクドポーンレスハム または スモークサーモン	¥ 2,000
スモークサーモンとスクランブルエッグ ハッシュブラウンポテト 胡瓜のディルクリーム添え	¥ 2,500
ブレックファースト フリッタータ チョリソー、ローストベッパー、ゴートチーズ	¥ 2,300
バターミルクパンケーキ メイプルシロップと蜂蜜 ベリーコンポート オレンジバター	¥ 1,200
ベルギーワッフル メイプルシロップと蜂蜜 ベリーコンポート バニラホイップクリーム	¥ 1,200
シナモンフレンチトースト メイプルシロップと蜂蜜 ベリーコンポート	¥ 1,300
ブレックファーストクレープ ピーカンナッツと季節のフルーツ バニラホイップクリーム	¥ 1,300

ベーカリー

ベーカリー バスケット (デニッシュ、ブレッド、トースト)	¥ 1,300
ブレッド バスケット (ミニブリオッシュ、ライブレッド、ウォールナッツレーズン)	¥ 1,200
トースト (ホワイ、レーズン、ライ、ホールウィート または シナモン)	¥ 800

サイドセレクション

ハッシュブラウンポテト	¥ 1,100
ポークソーセージ	¥ 900
スモークベーコン	¥ 900
ベイクドポーンレスハム	¥ 900
オープンローストトマト	¥ 600
ミックスグリーンサラダ (イタリアン、エシャロット または 和風 ドレッシング)	¥ 1,200

お飲み物

コーヒー または カフェインレスコーヒー	¥ 1,200
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ	¥ 1,200
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)	¥ 1,200
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)	¥ 1,200
緑茶	¥ 1,200
カプチーノ または カフェオレ	¥ 1,300

前菜

フルーツマトとモッツァレラのサラダ パルマハムとバジル添え	¥ 2,300
ノルウェーサーモンのスモークとリエット オレンジヴィネグレット	¥ 2,400
ニース風サラダとマグロのグリル	¥ 2,400
ズワイ蟹とマンゴー アボカドのサラダ カクテルソースで	¥ 3,000
“デリカテッセン”ポークリエット 自家製ピクルスとクルトン添え	¥ 2,300
シーザーサラダ クリスピーベーコンとパルメザンチーズ クルトン	¥ 2,300
- 車海老のソテーとともに	¥ 3,300
- 地鶏胸肉のローストとともに	¥ 3,100
クラシック コブサラダ	¥ 2,500
前菜の盛り合わせ	¥ 2,500
ミックスグリーンサラダ (イタリアン、エシャロット または 和風 ドレッシング)	¥ 1,200
“ニューヨーク グリル” オシェトラキャビア (午前 11 時 30 分～午後 11 時 30 分)	¥ 13,000

スープ

本日のスープ	¥ 1,100
スープピストー	¥ 1,200
フレンチオニオンスープ	¥ 1,400

パスタ&リゾット

タリアテッレ ボロネーゼ	¥ 2,300
リングイネ 渡り蟹のソース	¥ 2,300
季節の魚介のパルメザンリゾット	¥ 2,800
ビーフラザニア ミックスグリーンサラダ添え	¥ 2,000

サンドウィッチ

グリルハンバーガー または チーズバーガー	¥ 2,200
クラブハウスサンドウィッチ	¥ 2,100
ソフトシェルクラブサンドウィッチ	¥ 2,100
ホットドッグ (チポトレペッパーレリッシュ、ベーコン、チェダーチーズ)	¥ 1,900
ルーベンサンドウィッチ (コンビーフ、ザワークラウト、グリユイエールチーズ)	¥ 2,500
ニュージーランド産牛サーロインステーキとアボカド ブルーチーズのサンドウィッチ	¥ 2,600

※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 グリーンサラダをお選びください。

メインディッシュ

本日の鮮魚のグリル または 蒸し焼き 季節野菜とオリーブオイル レモン添え	¥ 3,300
ノルウェーサーモンのソテーと仔牛脛肉を詰めた小槍烏賊 グリンピースのプレゼ	¥ 3,400
フランス産雛鳥と新じゃが芋 ザワークラウトのポットロースト	¥ 3,700
“デリカテッセン” フリッタータ	¥ 2,000
ポークソーセージとクミン風味のマッシュドポテト 赤ワインとオニオンのソース	¥ 3,300
黒毛和牛リブアイと季節野菜のグリル レフォールとエストラゴンのソース	¥ 4,500

サイドディッシュ

グリーンアスパラガスのソテー	¥ 1,200
マッシュドポテト	¥ 900
ほうれん草のソテー	¥ 1,000
季節の温野菜	¥ 1,000
フレンチフライ	¥ 800

お子様メニュー

アルファベットヌードルとチキンのスープ	¥ 800
ピーナッツバターと苺ジャムのサンドウィッチ、ミルク	¥ 1,000
ペンネ または リングイネパスタ (トマトソース または ボロネーゼ)	¥ 1,000
サーモンのグリルと季節野菜のソテー	¥ 1,500
ビーフリブアイのステーキ ブロッコリー添え	¥ 1,800
地鶏胸肉のグリルとスチームベジタブル	¥ 1,400
フレンチフライ	¥ 600
ライス	¥ 600
マッシュドポテト	¥ 600
季節野菜のソテー	¥ 600
ミルクシェーク (ストロベリー、チョコレート または バニラ)	¥ 600
クッキー (4個)	¥ 500

ベジタリアン セレクション

具沢山の野菜スープ	¥ 1,400
フォカッチャカプレーゼ (トマト、モッツアレラ、バジルペースト、ロケット菜)	¥ 1,800
スパイシーベジタブルカレー	¥ 2,000
フレッシュベジタブルとアボカドの春巻 スイートチリソース	¥ 1,800
リングイネ または タリアテッレ トマトソース パルメザンとフレッシュバジル	¥ 2,300

アジア セレクション

インドネシア風ピラフ ナシゴレン	¥ 2,600
小海老とチキン入り炒麺 XOソース	¥ 2,300
ビーフカレー ホームメイドピクルス添え	¥ 2,300
タイ風ヌードル カオソーイ	¥ 2,500
海老フライ タルタルソース (味噌汁、御飯、香物)	¥ 3,800
鍋焼きうどん (鱧板、香物)	¥ 2,300
蟹雑炊 (香物)	¥ 2,300
信州蓼科牛のすき焼き丼 (温泉卵、味噌汁、香物)	¥ 5,000
地鶏腿肉の竜田揚げ 胡麻ソース (味噌汁、御飯、香物)	¥ 4,000
延 (午前 11 時 30 分～午後 10 時)	¥ 7,500
御造り盛り合わせ (小鉢、味噌汁、御飯、香物)	

デザート

チョコレートブラウニー バニラアイスクリームとチョコレートソース	¥ 1,400
“ニューヨーク グリル” チーズケーキ	¥ 1,400
ベリークランブルとバニラアイスクリーム	¥ 1,200
クレームブリュレと北海道興部ミルクアイスクリーム	¥ 1,400
季節のフルーツタルト	¥ 1,400
季節のフルーツ盛り合わせ	¥ 2,200
アイスクリーム 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

ブレンドスパイス ポップコーン	¥ 800
自家製ポテトチップス サワークリームとスイートチリソース	¥ 800
スパイシーピタブレッドチップとフムス	¥ 1,000
クリスピートルティーヤとワカモレ	¥ 1,000

レイト ナイト ダイニング (午後 10 時 30 分～午前 10 時 30 分)

サラダ

フルーツマトとモッツァレラのサラダ パルマハムとバジル添え	¥ 2,300
ニース風サラダとマグロのグリル	¥ 2,400
シーザーサラダ クリスピーベーコンとパルメザンチーズ、クルトン	¥ 2,300
- 車海老のソテーとともに	¥ 3,300
- 地鶏胸肉のローストとともに	¥ 3,100
ミックスグリーンサラダ (イタリアン、エシャロット または 和風 ドレッシング)	¥ 1,200

スープ

本日のスープ	¥ 1,100
フレンチオニオンスープ	¥ 1,400

パスタ

タリアテッレ ポロネーゼ	¥ 2,300
リングイネ 渡り蟹のソース	¥ 2,300

サンドウィッチ

グリルハンバーガー または チーズバーガー	¥ 2,200
クラブハウスサンドウィッチ	¥ 2,100
フォカッチャカプレーゼ (トマト、モッツァレラ、バジルペースト、ロケット菜)	¥ 1,800

※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 グリーンサラダをお選びください。

アジア セレクション

インドネシア風ピラフ ナシゴレン	¥ 2,600
小海老とチキン入り炒麺 XOソース	¥ 2,300
ビーフカレー ホームメイドピクルス添え	¥ 2,300
鍋焼きうどん (鱧板、香物)	¥ 2,300
蟹雑炊 (香物)	¥ 2,300

デザート

ベリークランブルとバニラアイスクリーム	¥ 1,200
季節のフルーツタルト	¥ 1,400
季節のフルーツ盛り合わせ	¥ 2,200
アイスクリーム 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

お飲み物

コーヒー セレクション

コーヒー または カフェインレスコーヒー	¥ 1,200
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ	¥ 1,200
カフェオレ、カフェラテ または カプチーノ	¥ 1,300
カフェモカ	¥ 1,300

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%

プレミアムティー セレクション

アッサム	インド、ベルセリ茶園	¥ 1,400
ウバ	スリランカ、チェルシー茶園	¥ 1,300

英国テイラーズ・オブ・ハロゲイト社 ティー セレクション

¥ 1,200

イングリッシュブレックファースト
アールグレイ
ダーズリン

オリジナル ハーブティー セレクション

¥ 1,300

スージング	ペパーミント、ラベンダー、タイム	清々しい香りにリラックスし、疲労回復も期待できます。
インハイル	レモングラス、レモンバーム、オレンジピール、ジンジャー	フレッシュなフレーバーが消化を促し、身体の内側から美しく。
エクスハイル	菩提樹の花、カモミール、レモングラス	やさしく柔らかな香りで、気分を落ち着かせてくれる効果も。
ギビング	ハイビスカス、ローズヒップ、ステビア	美肌へと導くビタミン C と自然な甘さが心地よく調和する一品。
カーミング	ローズピンク、ラベンダー、カモミール	淡い琥珀色から立ちのぼる花々の芳香が寛ぎへと誘います。

ミネラルウォーター

スタイル

エビアン	フランス			750ml	¥ 1,700
アクアパナ	イタリア	500ml	¥ 1,200	1000ml	¥ 2,000

スパークリング

ペリエ	フランス	330ml	¥ 800	750ml	¥ 1,700
サンペレグリーノ	イタリア	500ml	¥ 1,200	750ml	¥ 1,700
シャテルドン	フランス			750ml	¥ 2,800

上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(10%)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				¥ 1,100
輸入ビール	ハイネケン、バドワイザー または コロナ				¥ 1,200
	ギネス				¥ 1,300

焼酎

是空 (麦・37度)	福岡	60ml	¥ 1,400	ボトル	¥ 16,800
光遠 (米・40度)	鹿児島	60ml	¥ 1,800	ボトル	¥ 21,600
安納 (芋・25度)	種子島	60ml	¥ 1,700	ボトル	¥ 20,400

梅酒

白加賀	千葉	60ml	¥ 950	ボトル	¥ 11,400
-----	----	------	-------	-----	----------

日本酒

越の寒中梅 (大吟醸)	新潟			720ml	¥ 8,900
黒龍 (大吟醸)	福井			720ml	¥ 11,200

ウイスキー

ジャックダニエル シングルバレル					¥ 1,800
メーカーズマーク レッド トップ					¥ 1,600
ジョニーウォーカー ブラック					¥ 1,600
ザ・グレンリベット 12年					¥ 1,700
響 17年					¥ 2,100

コニャック

マーテル コルドンブルー					¥ 2,700
ヘネシー X.O.					¥ 3,500

シャンパン カクテル

ブラックベルベット	シャンパン、ギネス				¥ 1,800
ベリーニ	シャンパン、ピーチピューレ				¥ 1,800
シチリアーナ	シャンパン、ブラッドオレンジジュース				¥ 1,900
フレンチ 125	シャンパン、コニャック、レモンジュース				¥ 2,000

マティーニ セレクション

マティーニ	タンカレー No.10、ノイリープラットドライ				¥ 1,800
ウォッカ マティーニ	グレイグース、ノイリープラットドライ				

“ジランドール” ワイン セレクション
 ～ソムリエが厳選したワインの数々をお楽しみください～

	グラス	ハーフボトル	フルボトル
シャンパン	¥ 2,900 より	¥ 7,800	¥ 14,000 より
白ワイン	¥ 1,400 より	¥ 4,200 より	¥ 6,500 より
赤ワイン	¥ 1,300 より	¥ 3,900 より	¥ 6,000 より

シャンパン

テタンジェ、ブリュット レゼルヴ	¥ 16,500
ヴーヴ・クリコ ポンサルダン、イエロー ラベル ブリュット	¥ 17,500
テタンジェ、ノクターン セック	¥ 18,000
ヴーヴ・クリコ ポンサルダン、ローズ ラベル ブリュット	¥ 18,000
ボランジェ、スペシャル キュヴェ ブリュット	¥ 19,000
ニコラ フィアット、キュヴェ 225 1997	¥ 23,000
ドン ペリニヨン、ヴインターージ 2002	¥ 24,000
リュイナール、ブリュット ブランド ブラン	¥ 25,000
クリュッグ、グラン キュヴェ	¥ 35,000
ローラン ペリエ、グラン シェクル	¥ 30,000
ルイ・ロデレール、クリスタル ブリュット 2004	¥ 49,000
クリュッグ、ロゼ	¥ 73,000
ドン ペリニヨン、ロゼ ヴィンテージ 2000	¥ 75,000

白ワイン

ブルゴーニュ

シャブリ プルミエ クリュ ヴォド ヴェイ、ドメヌ デ マランド 2009	¥ 10,000
ムルソー、ロドルフ ドウモジョ 2008	¥ 13,500
シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ レ ショーメ、フィリップ コラン 2008	¥ 18,500
ピュリニー モンラッシェ、ルイ ジャド 2009	¥ 20,000
コルトン シャルルマーニュ、ブリュノ クレール 2003	¥ 35,000

ボルドー

シャトー モンブスケ、ボルドー 2005	¥ 19,000
ドメヌ ド シュヴァリエ、ペサック レオニャン 2002	¥ 24,000

ローヌ

コンドリュー インヴィターレ、シャブティエ 2007	¥ 14,000
----------------------------	----------

赤ワイン

ブルゴーニュ

ジヴリー、ドメーヌ ラゴー 2007	¥ 9,500
ムーラン ナ ヴァン シャトー デ ジャック、ルイ ジャド 2007	¥ 10,000
シャサーニュ モンラッシェ レステイミー、ドメーヌ ジャン ノエル ガニヤール 2009	¥ 11,000
アローズ コルトン、ドメーヌ コント セナール 2005	¥ 13,000
ジュヴレ シャンベルタン、ドメーヌ アンリ ペロミノ 2007	¥ 17,000
ヴォーヌ ロマネ、ドメーヌ ジェラルール ミュヌレ 2008	¥ 17,500

ボルドー

シャトー トウルヌフィユ、ラランド ド ポムロール 2007	¥ 8,800
シャトー ド コム、サンテステフ 2004	¥ 13,000
シャトー ジスクール、マルゴー 2008	¥ 17,500
シャトー ランシュ バージュ、ポイヤック 2008	¥ 27,500
シャトー オーブリオン、ペサック レオニヤン 1994	¥ 82,000
シャトー ラトゥール、ポイヤック 1997	¥ 90,000
シャトー マルゴー、マルゴー 1999	¥ 98,000
シャトー ラフィット ロートシルト、ポイヤック 1985	¥ 135,000

ローヌ

コート デュ ローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ キュヴェ アンティーク、ドメーヌ フェラン 2008	¥ 7,000
シャトーヌフ デュ パプ バルブ ラック、シャプティエ 2004	¥ 26,000

カリフォルニア

アクイナス、ナパ バレー 2009	¥ 9,500
ウォーターストーン、ナパ バレー 2009	¥ 12,000
ヴァイン クリフ ワイナリー、ナパ バレー 2007	¥ 16,500
ダックホーン ヴィンヤーズ、ナパ バレー 2008	¥ 22,000
ドミナス、ナパ バレー 2004	¥ 36,000
オーパス ワン、ナパ バレー 2003	¥ 70,000