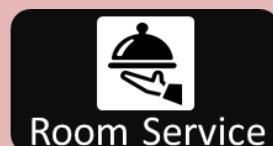


# 客房服务菜单



您可通过客房内的电话点餐。

※关于食物过敏原，我们标示了八大特定原料（虾、蟹、鸡蛋、牛奶、小麦、荞麦、花生、核桃）。  
如您有其他不明之处，请咨询我们的服务人员。

※因采购关系，餐品内容和食材产地可能有所变动。

※受预约情况影响，餐品提供时间可能不能如您所愿。

※本酒店使用的全是日本国产大米。

※各楼层备有制冰机。

※严禁未成年人和开车人士饮酒。

※所有价格已包含税金和服务费。

※照片仅供参考。

# 早餐

7:00-10:00

※早餐需在前一天22:00之前预订。

## 001 美式早餐 ······ 3,300

【鸡蛋、牛奶、小麦】

前菜（火腿、烟熏肉、烟熏鲑鱼、西兰花、酪梨、蕃茄莎莎酱等）、欧姆蛋（明太子奶油酱）、配菜、绿色沙拉、精选面包、当日汤品、酸奶、水果

## 002 日式早餐 ······ 3,300

【鸡蛋、牛奶、小麦】

米饭（日本国产米）、味噌汤、当日烤鱼、蒸蛋羹、当日煮物、八种小菜（豆腐、明太子、腌菜、高汤蛋卷、芝麻红鮓等）

## 003 沙拉水果套餐 ······ 3,300

【鸡蛋、牛奶、小麦】

沙拉（两种酱料）、水果拼盘、谷麦、杏仁奶、酸奶、蜂蜜

### 饮品 可从冷饮、热饮中各选其一。

【冷饮】牛奶、橙汁、葡萄柚汁、苹果汁、番茄汁

【热饮】咖啡、红茶、焙茶



您可以透過客房內的電話進行點餐。

# 套餐

11:30-22:00

**004 布丁套餐 . . . . .** 2,300  
【鸡蛋、牛奶】

布丁 + 咖啡/红茶

**005 甜点套餐 . . . . .** 2,800  
【关于过敏物质请询问服务人员】

甜点拼盘 + 咖啡/红茶

**006 气泡酒 + 前菜套餐 . . . . .** 6,800  
【关于过敏物质请询问服务人员】

瓶装气泡酒/瓶装葡萄酒（红/白）+七道冷盘

**007 气泡酒 + 甜点套餐 . . . . .** 6,800  
【关于过敏物质请询问服务人员】

瓶装气泡酒/瓶装葡萄酒（红/白）+甜点拼盘



您可通过客房内的电话点餐。

# 单点

11:30-22:00

008 牛排盖饭 ······ 3,900

【鸡蛋、牛奶、小麦】

以200克牛排制成盖饭，搭配汤、腌菜、沙拉。



009 牛筋咖喱 ······ 2,800

【牛奶、小麦】

本酒店特制咖喱，以多种香辛料慢煮而成，口感  
香辣。



010 博多明太盖饭 ······ 2,800

【鸡蛋、小麦】

美味！米饭上是整条鱼腹内的博多名物明太鱼子。  
博多辣椒明太子、有明海苔、高菜、高汤蛋卷  
汤、腌菜



011 俱乐部三明治 ······ 2,500

【鸡蛋、牛奶、小麦】

内夹生菜、鸡蛋、番茄、火腿和黄瓜等多种食材，  
搭配腌黄瓜。



012 高菜炒饭 ······ 1,900

【鸡蛋、牛奶、小麦】

口感微辣的辣椒高菜炒饭，搭配汤和腌菜。



013 牛肉炖煮乌冬面 ······ 1,800

【牛奶、小麦】

乌冬面的弹牙口感与炖煮牛肉的浓郁风味堪称绝  
佳搭配。



014 芝士拼盘（三种） ······ 3,200

【牛奶、小麦】

精选三种芝士制成拼盘，无论作为开胃菜还是饭  
后甜点都十分合适。



您可通过客房内的电话点餐。

# 饮品

11:30-22:00

## 瓶装啤酒

101	FUKUOKA CRAFT Pale Ale	1,900
102	FUKUOKA CRAFT Hazy IPA	2,100
103	Asahi Super Dry	1,500

## 葡萄酒

瓶/杯

104	Billecart Salmon	20,000/3,000
105	Koshu Verdinho (White)	7,000/1,600
106	Chablis La Pierrelee	10,000/2,100
107	Summerhouse Pinot Noir ( Red )	10,000/2,100
108	Takahata L'ogle Rouge Akaoni ( Red )	13,000/2,500

## 软饮料

109	果汁 (橙汁/西柚汁/苹果汁)	1,200
110	乌龙茶	1,200
111	姜汁汽水/可口可乐	1,200
112	咖啡 (热/冰)	1,200
113	有机伯爵红茶 (热/冰)	1,200
114	※冰块	700



您可通过客房内的电话点餐。