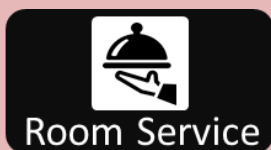




客房服務菜單



您可以透過客房內的電話進行點餐。

※有關食物過敏原，我們標示了八大特定原料（蝦、蟹、雞蛋、牛奶、小麥、蕎麥、花生、核桃）。

如您有任何其他問題，請諮詢我們的服務人員。

※由於採購的關係，餐品的內容和食材產地等可能會有所更改。

※餐品的提供時間可能因預約情況而無法符合您的要求。

※本店所使用的均為日本國產大米。

※各樓層均設有製冰機。

※本飯店嚴禁未成年人士和開車人士飲酒。

※所有價格已包含稅金和服務費。

※照片僅供參考。

早餐

7:00-10:00

※早餐需在前一天22:00之前預訂。

001 美式早餐 3,300

【雞蛋、牛奶、小麥】

前菜 (火腿、煙燻肉、煙燻鮭魚、花椰菜、酪梨、蕃茄莎莎醬等) 、歐姆蛋 (明太子奶油醬) 、配菜、綠色沙拉、精選麵包、當日湯品、優格、水果

002 日式早餐 3,300

【雞蛋、牛奶、小麥】

米飯 (日本國產米) 、味噌湯、當日烤魚、蒸蛋羹、當日煮物、八種小菜 (豆腐、明太子、醃菜、高湯蛋捲、芝麻紅魷等)

003 沙拉水果套餐 3,300

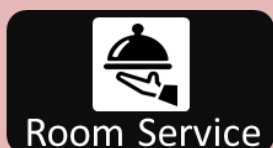
【雞蛋、牛奶、小麥】

沙拉 (兩種醬料) 、水果拼盤、穀麥、杏仁奶、優格、蜂蜜

飲品 可從冷飲、熱飲中各選其一。

【冷飲】牛奶、橙汁、葡萄柚汁、蘋果汁、番茄汁

【熱飲】咖啡、紅茶、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

【雞蛋、牛奶】

布丁 + 咖啡或紅茶

005 甜點套餐 2,800

【關於食物中的過敏性物質請向服務人員詢問】

甜點拼盤 + 咖啡/紅茶

006 氣泡酒 + 前菜套餐 6,800

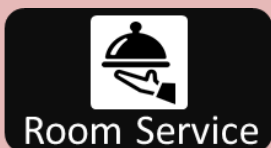
【關於食物中的過敏性物質請向服務人員詢問】

瓶裝氣泡酒/瓶裝葡萄酒（紅/白）+ 七道冷盤

007 氣泡酒 + 甜點套餐 6,800

【關於食物中的過敏性物質請向服務人員詢問】

瓶裝氣泡酒/瓶裝葡萄酒（紅/白）+ 甜點拼盤



您可以透過客房內的電話進行點餐。

單點

11:30-22:00

008 牛排丼飯 3,900

【雞蛋、牛奶、小麥】

米飯上覆蓋200克牛排，佐以湯、醃菜和沙拉。



009 牛筋咖哩 2,800

【牛奶、小麥】

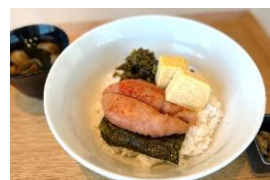
本飯店特製咖哩，以多樣香辛料悉心熬煮而成，
口感辛辣刺激。



010 博多明太丼飯 2,800

【雞蛋、小麥】

美味！米飯上覆蓋整條魚腹內的博多名物明太魚子。
博多辣椒明太子、有明海苔、高菜、高湯蛋捲
湯、醃菜



011 總匯三明治 2,500

【雞蛋、牛奶、小麥】

內夾生菜、雞蛋、番茄、火腿和黃瓜等多種食材，
搭配醃黃瓜。



012 高菜炒飯 1,900

【雞蛋、牛奶、小麥】

口感微辣的辣椒高菜炒飯，附贈湯和醃菜。



013 牛肉燉煮烏龍麵 1,800

【牛奶、小麥】

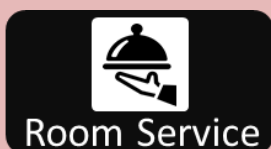
烏龍麵的彈牙口感與燉煮牛肉的濃郁風味堪稱絕
佳搭配。



014 乳酪拼盤 (三種) 3,200

【牛奶、小麥】

三種乳酪組成拼盤，不論作為開胃菜還是甜點都
非常合適。



您可以透過客房內的電話進行點餐。

飲品

11:30-22:00

瓶裝啤酒

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

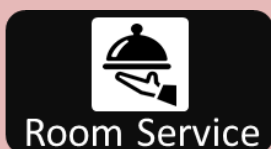
葡萄酒

瓶/杯

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

軟飲料

- 109 果汁 (橙汁/葡萄柚汁/蘋果汁) 1,200
- 110 烏龍茶 1,200
- 111 薑汁汽水/可口可樂 1,200
- 112 咖啡 (熱/冰) 1,200
- 113 有機伯爵紅茶 (熱/冰) 1,200
- 114 ※冰塊 700



您可以透過客房內的電話進行點餐。