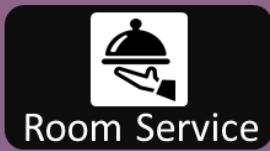


룸 서비스 메뉴



객실 내 전화로 주문하실 수 있습니다.

- * 식품 알레르기 물질에 관해서는 특정 원재료 8품목(새우, 게, 달걀, 우유, 밀, 메밀, 땅콩, 호두)을 표시하였습니다. 그 밖의 궁금한 사항은 직원에게 문의해 주십시오.
- * 재료의 구입 사정에 따라 내용이나 식재료 산지 등이 변경될 수 있습니다.
- * 예약 상황에 따라 원하시는 시간에 제공되지 못할 수 있습니다.
- * 저희 호텔은 모두 일본산 쌀을 사용합니다.
- * 각 층에 제빙기가 준비되어 있습니다.
- * 미성년자 및 차량 운전자의 음주는 엄격히 금지되어 있습니다.
- * 모든 요금은 세금과 봉사료가 포함된 가격입니다.
- * 사진은 이미지입니다.

조식

7:00 – 10:00

* 조식은 전날 22:00시까지 주문해 주십시오.

001 아메리칸 브렉퍼스트 ¥4,000
[달걀 · 우유 · 밀]

전채 (햄, 훈제 연어, 소시지 등), 오믈렛 (명란 크림 소스), 그린 샐러드, 감귤 드레싱, 오늘의 수프, 요거트, 과일, 빵

002 일식 정식 ¥4,000
[달걀 · 우유 · 밀]

밥 (일본산 쌀), 미소국, 오늘의 생선구이, 오늘의 조림, 소반찬 8종 (수제 두부, 명란, 다시마키 계란 등)

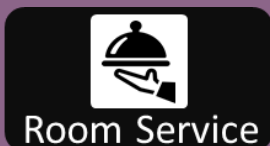
003 하카타 우동 정식 ¥4,000
[달걀 · 우유 · 밀]

하카타 우동, 가시와 주먹밥, 소고기 조림, 온천 계란, 소반찬 8종 (수제 두부, 명란, 다시마키 계란 등)

음료 차가운 음료와 따뜻한 음료 중에서 각 1종을 선택하실 수 있습니다.

[차가운 음료] 우유, 오렌지 주스, 자몽 주스, 사과 주스, 토마토 주스

[따뜻한 음료] 커피, 홍차, 호지차



객실 내 전화로 주문하실 수 있습니다.

세트 메뉴

11:30 – 22:00

004 푸딩 세트 **¥ 2,300**

[달걀 · 우유]

푸딩 + 커피 또는 홍차

005 디저트 세트 **¥ 2,800**

[알레르기 물질에 관해서는 직원에게 문의해 주십시오]

디저트 모듬 + 커피 또는 홍차

006 스파클링 와인 + 전채 세트 **¥ 6,800**

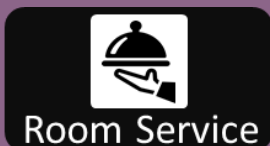
[알레르기 물질에 관해서는 직원에게 문의해 주십시오]

보틀 스파클링 와인 또는 보틀 와인(레드 또는 화이트) + 차가운 전채 7종

007 스파클링 와인+디저트 세트 **¥ 6,800**

[알레르기 물질에 관해서는 직원에게 문의해 주십시오]

보틀 스파클링 와인 또는 보틀 와인 (레드 또는 화이트) + 디저트 모듬



객실 내 전화로 주문하실 수 있습니다.

단품요리

11:30 – 22:00

008 치즈 모듬(3종) ¥ 3,200

[우유 · 밀]

안주로도, 디저트로도. 치즈 3종을 플레이트 모듬으로 제공합니다.



009 피시 앤 칩스 ¥ 2,200

[달걀 · 우유 · 밀]

바삭하게 튀긴 흰살 생선과 감자의 클래식한 요리. 레몬을 더해 산뜻한 맛으로 즐기실 수 있습니다.



010 소 혀의 레드와인 조림 ¥ 4,000

[우유 · 밀]

천천히 부드럽게 조린 소 혀를 레드와인의 깊은 풍미와 함께 즐기실 수 있습니다.



011 4종 치즈 피자 생햄 곁들임 ¥ 2,800

[우유 · 밀]

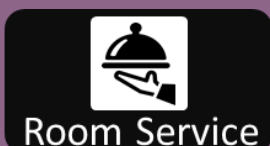
진한 풍미의 4종 치즈를 듬뿍 사용한 피자에 생햄을 얹었습니다. 가벼운 식사로도, 안주로도 좋습니다.



012 가라아게 & 감자튀김 ¥ 2,200

[밀]

겉은 바삭하고 속은 촉촉하게 완성한 가라아게에 감자를 더한 만족감 있는 한 접시입니다.



객실 내 전화로 주문하실 수 있습니다.

단품요리

11:30 – 22:00

013 스테이크 덮밥 **₩ 3,900**

[밀]
소고기 필레 150g을 사용한 고급스러운 덮밥입니다.
국, 샐러드, 절임이 포함.



014 비프 카레 **₩ 2,800**

[우유 · 밀]
다양한 향신료로 천천히 끓여낸 매콤한 카레.
알싸한 매운맛이 중독되는 인기 메뉴입니다.



015 하카타 명란 덮밥 **₩ 2,800**

[달걀 · 밀]
하카타 명물인 매운 명란을 듬뿍 올렸습니다.
국, 샐러드, 절임이 포함.



016 타카나 필라프 **₩ 2,800**

[우유 · 밀 · 새우]
알싸하게 매운 다카나가 포인트인 해산물이 듬뿍 들어간
필라프입니다.

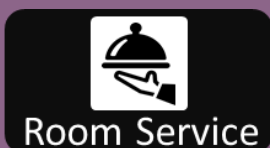


017 카츠 샌드 **₩ 2,500**

[달걀 · 우유 · 밀]
두툼하고 부드러운 로스카츠 샌드의 풍성한 볼륨을 즐길 수 있는
돈카츠 샌드입니다. 감자튀김을 곁들였습니다.



* 이미지는 모두 예시입니다.



객실 내 전화로 주문하실 수 있습니다.

단품요리

11:30 – 22:00

018 전골 우동 **¥ 1,800**

[달걀 · 밀]

재료의 감칠맛과 육수의 풍미가 듬뿍 우러난,
건더기가 풍부한 전골 우동입니다.

* 그릇이 매우 뜨거우니 주의해 주십시오.



019 하카타 와규 로스 그릴 [100g] **¥ 7,000**

[우유 · 밀]

하카타 와규를 고소하게 구워낸 요리입니다.
고급스럽고 부드러운 식감을 즐기실 수 있습니다.



020 하카타 와규 안심 로스트 [60g] **¥ 6,000**

[우유 · 밀]

촉촉하게 구워내어 섬세한 육질과 풍미를 끌어냈습니다.
품격 있는 맛이 퍼집니다.



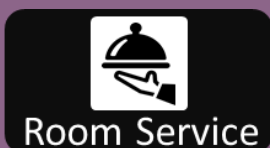
021 오늘의 생선 요리 **¥ 3,000**

[알레르기 물질에 관해서는 직원에게 문의해 주십시오]

엄선한 생선을 사용하여, 재료 본연의 맛을 살리면서
깊이 있는 한 접시로 완성했습니다. 자세한 내용은 직원에게
문의해 주십시오.



* 이미지는 모두 예시입니다.



객실 내 전화로 주문하실 수 있습니다.

음료

11:30 – 22:00

병맥주

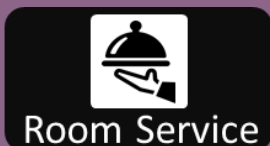
- 101 아사히 슈퍼 드라이 ¥ 1,900
- 102 논알코올 드라이 제로 ¥ 1,500

와인

- 103 보틀: 뵈브 올리비에 에 피스 (샴페인) ¥ 14,000
- 104 보틀:프리마돈나 (화이트) ¥ 7,000
- 105 보틀: 나비게이터 (레드) ¥ 10,000
- 106 글라스: 스파클링 ¥ 2,000
- 107 글라스: 레드 와인 ¥ 2,000
- 108 글라스: 화이트 와인 ¥ 2,000

소프트드링크

- 109 주스 (오렌지 / 자몽 / 사과) ¥ 1,200
- 110 우롱차 ¥ 1,200
- 111 진저에일 / 코카콜라 ¥ 1,200
- 112 커피 (핫 또는 아이스) ¥ 1,200
- 113 홍차 (핫 또는 아이스) ¥ 1,200
- 114 각얼음 ¥ 700



객실 내 전화로 주문하실 수 있습니다.