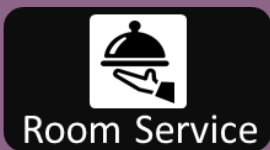


# ルームサービスメニュー



客室内電話よりオーダーいただけます。

- ※食物アレルギー物質につきましては、特定原材料8品目（えび・かに・たまご・乳・小麦・そば・落花生・くるみ）について表示しています。その他ご不明な点につきましては係の者にお尋ねください。
- ※仕入れの都合により、内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。
- ※提供時間は予約状況によりご希望に添えない場合がございます。
- ※当店ではお米はすべて国産米を使用しています。
- ※各フロアに製氷機をご用意しております。
- ※未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。
- ※すべて税金・サービス料込の料金です。
- ※写真はイメージです。

# ご朝食

7:00～10:00

※朝食は前日22:00までにご注文下さいませ。

## 001 アメリカン ブレックファスト . . . . . ¥4,000 【たまご・乳・小麦】

前菜（ハム・スモークサーモントラウト・ソーセージ等）、オムレツ（明太クリームソース）、グリーンサラダ、柑橘ドレッシング、本日のスープ、ヨーグルト、フルーツ、パン

## 002 和食御膳 . . . . . ¥4,000 【たまご・乳・小麦】

ご飯（国産米）、味噌汁、本日の焼き魚、本日の煮物、小鉢8種（自家製豆腐、明太子、だし巻き卵等）

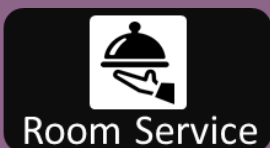
## 003 博多うどん御膳 . . . . . ¥4,000 【たまご・乳・小麦】

博多うどん、かしわおにぎり、牛肉の煮込み、温泉玉子、小鉢8種（自家製豆腐、明太子、だし巻き卵等）

**ドリンク** 冷たいお飲み物／温かいお飲み物より、各1品お選びいただけます。

【冷たいお飲み物】 ミルク、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、トマトジュース

【温かいお飲み物】 コーヒー、紅茶、ほうじ茶



客室内電話よりオーダーいただけます。

# セットメニュー

11:30~22:00

004 プリンセット . . . . . ￥2,300  
【卵・乳】

プリン+コーヒーor紅茶

005 デザートセット . . . . . ￥2,800  
【アレルギー物質につきましてはスタッフにお尋ねください】

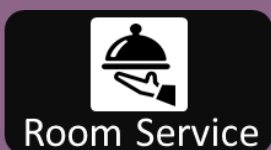
デザート盛り合わせ+コーヒーor紅茶

006 スパークリング+前菜セット . . . . . ￥6,800  
【アレルギー物質につきましてはスタッフにお尋ねください】

ボトルスパークリングワイン or ボトルワイン(赤or白)+冷製の前菜7種

007 スパークリング+デザートセット . . . . . ￥6,800  
【アレルギー物質につきましてはスタッフにお尋ねください】

ボトルスパークリングワイン or ボトルワイン(赤or白)+デザート盛り合わせ



客室内電話よりオーダーいただけます。

# アラカルト

11:30～22:00

**008 チーズ盛り合わせ(3種) . . . . . ¥3,200**

【乳・小麦】

おつまみにも、デザートとしても。チーズ3種をプレート盛り合わせでお届けします。



**009 フィッシュ&チップス . . . . . ¥2,200**

【卵・乳・小麦】

サクサクに仕上げた白身魚とポテトのクラシックな一品。レモンを添えて軽やかな味わいに。



**010 牛タンの赤ワイン煮込み . . . . . ¥4,000**

【乳・小麦】

じっくりと柔らかく煮込んだ牛タンを赤ワインの深いコクとともにお楽しみいただけます。



**011 4種のチーズピザ 生ハム添え . . . . . ¥2,800**

【乳・小麦】

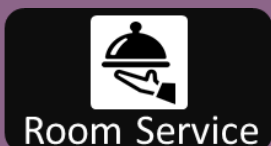
濃厚な4種のチーズをたっぷり使ったピザに、生ハムを乗せました。軽食にもおつまみにも。



**012 唐揚げ&ポテト . . . . . ¥2,200**

【小麦】

外はカリッと、中はジューシーに仕上げた唐揚げにポテトを添えた満足感のある一皿です。



客室内電話よりオーダーいただけます。

# アラカルト

11:30～22:00

013 ステーキ丼・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥3,900

【小麦】

牛フィレ肉150gを贅沢な丼仕立てに。  
お吸い物、サラダ、お漬物つき。



014 ビーフカレー・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥2,800

【乳・小麦】

多様な香辛料でじっくり煮込んだスパイシーなカレー。  
ピリッとした辛さがクセになる人気の一品。



015 博多明太丼・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥2,800

【卵・小麦】

博多名物の辛子明太子をたっぷり一腹乗せました。  
お吸い物、サラダ、お漬物つき。



016 高菜ピラフ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥2,800

【乳・小麦・えび】

ピリッとした辛子高菜がアクセントのシーフードたっぷりの  
ピラフです。



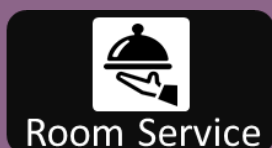
017 カツサンド・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥2,500

【卵・乳・小麦】

分厚く柔らかいロースカツのボリュームが楽しめる  
カツサンド。フライドポテトを添えて。



※画像は全てイメージです



客室内電話よりオーダーいただけます。

# アラカルト

11:30～22:00

**018 鍋焼きうどん** . . . . . **¥1,800**

【卵・小麦】

食材の旨味と出汁の風味がたっぷりと溶け出た、  
具だくさんの鍋焼きうどん。

※器が大変熱くなっておりますので、お気をつけください。



**019 博多和牛ロースのグリエ** 【100g】 . . . . **¥7,000**

【乳・小麦】

博多和牛を香ばしく焼き上げた一品。上質でやわらかな  
口当たりをお楽しみいただけます。



**020 博多和牛フィレ肉のロースト** 【60g】 . . **¥6,000**

【乳・小麦】

しっとり焼き上げることで、きめ細やかな肉質と旨味を  
引き出しました。上品な味わいが広がります。



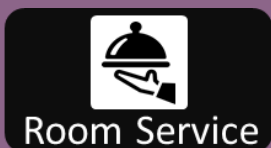
**021 本日の魚料理** . . . . . **¥3,000**

【アレルギー物質につきましてはスタッフにお尋ねください】

厳選した魚を使用し、素材本来の旨味を活かしながら  
奥行きのある一品に。詳細はスタッフにお尋ねください。



※画像は全てイメージです



客室内電話よりオーダーいただけます。

# ドリンク

11:30～22:00

---

## 瓶ビール

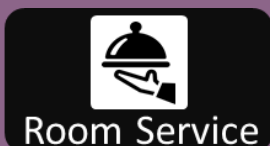
- 101 アサヒ スーパードライ . . . . . ￥1,900
- 102 ノンアルコールドライゼロ . . . . . ￥1,500

## ワイン

- 103 ボトル：ヴーヴ・オリヴィエ・エ・フィス（シャンパン） . . . ￥14,000
- 104 ボトル：プリマドンナ（白） . . . . . ￥7,000
- 105 ボトル：ナビゲーター（赤） . . . . . ￥10,000
- 106 グラス：スパークリング . . . . . ￥2,000
- 107 グラス：赤ワイン . . . . . ￥2,000
- 108 グラス：白ワイン . . . . . ￥2,000

## ソフトドリンク

- 109 ジュース(オレンジ/グレープフルーツ/アップル) . . . . . ￥1,200
- 110 ウーロン茶 . . . . . ￥1,200
- 111 ジンジャーエール/コカ・コーラ . . . . . ￥1,200
- 112 コーヒー（ホットorアイス） . . . . . ￥1,200
- 113 紅茶（ホットorアイス） . . . . . ￥1,200
- 114 かちわり氷 . . . . . ￥700



客室内電話よりオーダーいただけます。