

Room Service -A la carte-

11:30~22:00



▲クラブハウスサンド



▲肉ごぼう天うどん



▲牛すじ肉のカレー



▲博多明太子丼



▲焼きおにぎりセット (あご出汁付)

*写真は、イメージです。

クラブハウスサンド 2,600

Clubhouse sandwich
チキン、ベーコンに彩り豊かな野菜を加えボリュームたっぷり

肉ごぼう天うどん 1,300

Beef & burdock-tempura udon
博多のうどんと言えばこれ！ごぼうの歯ごたえ、うどんの柔らかな食感、牛スジ煮込みのコクが一杯に

牛すじ肉のカレー 1,900

Beef tendon curry

博多明太子 1,900

Hakata pollack roe & rice
絶品！博多名物の明太子をまるごと二腹乗せて博多辛子明太子、韓国海苔、高菜、ごぼう松前漬、味噌汁

ステーキ丼 3,200

Beef steak & rice
牛ステーキ200g、漬物、味噌汁、サラダ

明太パスタ 2,000

Pollack roe pasta
もちもちのパスタにクリーミーなソースとピリ辛の明太子。青じそと海苔の香りも豊かなパスタ

高菜チャーハン 1,500

Leaf mustard pickles fried rice
ぴりっとした辛子高菜がアクセントの炒飯。スープとセットで

焼きおにぎりセット 1,300

Grilled rice balls
香ばしい醤油の香りの焼きおにぎりとお出汁巻き卵のセット。そのままでも美味、あご出汁をかけて、わさびと味わうのもおすすめ。

プリンセット (+コーヒー or 紅茶) 1,400

Pudding set (+ Coffee or Tea)

デザートセット (デザート盛合せ3種+コーヒーor紅茶) 1,900

Dessert plate 3 kinds of desserts + Coffee or Tea

チーズ盛合せ(3種) 2,300

Assorted Cheese (3 kinds)

スパークリング+前菜セット Sparkling wine & appetizer 5,100

A bottle of sparkling/still wine +7 kinds of appetizers
ボトルスパークリングワインorボトルスティルワイン +冷製の前菜7種

スパークリング+デザートセット Sparkling wine & dessert 3,800

A bottle of sparkling/still wine + 3 kinds of desserts
ボトルスパークリングワインorボトルスティルワイン +デザート盛合せ3種

Room Service – Drink –

11:30~22:00

BEER BOTTLED

門司港ビール工房 ヴァイツェン(福岡) Mojiko Beer Weizen Fukuoka	1,700
OKINAWA SANGO BEER IPA(沖縄) Okinawa Sango Beer IPA Okinawa	1,700
独歩 スパークリングビール(岡山) Doppo Sparkling Beer Okayama	1,700
梅錦 アロマティックエール(愛媛) Umenishiki Aromatic Ale Ehime	1,700
OKINAWA SANGO BEER ブラックエール(沖縄) Okinawa Sango Beer Black Ale Okinawa	1,700
THE BREWMASTER あまおう ノーブルスイート(福岡) The Brewmaster Amaou Noble Sweet Fukuoka	1,700

WHISKY

グレンモーレンジ 10年 Glenmorangie 10 years	1,600
ラフロイグ 10年 Laphroaig 10 years	1,800
マッカランダブルカスク 12年 Macallan Double Cask 12 years	2,000
シーバス 12年 Chivas 12 years	1,400
バラントイン 17年 Ballantine's 17 years	2,200

COCKTAIL

ジントニック Gin Tonic	1,600
モスコミュール Moscow Mule	1,600
キューバリバー Cuba Libre	1,600
チャイナブルー China Blue	1,600
ファジーネーブル Fuzzy Navel	1,600
カルアミルク Kahlua Milk	1,600

SOFT DRINK

ジュース(オレンジ/グレープフルーツ/アップル) Juice(Orange / Grapefruit / Apple / Oolong Tea)	1,200
ウーロン茶 Oolong Tea	1,200
ジンジャーエール/ コカ・コーラ Ginger Ale / Coca Cola	1,200
コーヒー Coffee(Hot/Iced)	1,200
オーガニックアールグレイ Organic Earl Gray(Hot/Iced)	1,200

Room Service – WINE LIST –

11:30~22:00

SPARKLING

- 1 チャコリ レサバル / ボデガ チャコリ レサバル 6,200
Txakoli Rezabal / Bodega Txakoli Rezabal
2019 Spain
- 2 バルディビエソ ブラン・ド・ブラン 7,400
Valdivieso Blanc de Blancs
2014 Chile

CHAMPAGNE

- 3 シャンシーラ ブラン・ド・ブラン 12,000
Chinchilla Blanc de Blancs
S/A France
- 4 シャルトーニュ・タイエ サンタンヌ ブリュット 13,400
Chartogne Taillet Sainte Anne Brut
S/A France
- 5 ピエール・パイヤール レ・パルセル 14,600
Pierre Paillard Les Parcelles
S/A France
- 6 ドゥラモット ブリュット 17,000
Delamotte Brut
S/A France
- 7 ジャン・ラルマン ロゼ ブリュット 18,200
Jean Lallement Rose Brut
S/A France
- 8 ドゥラモット ブリュット ブラン・ド・ブラン 29,200
Delamotte Brut Blanc de Blancs
2012 France
- 9 ドン・ペリニオン 46,000
Dom Perignon
2010 France
- 10 ルイ・ロデレール クリスタル 70,200
Louis Roederer Cristal
2008 France

WHITE WINE

- 11 ガスコーニュ・ブラン / アラン・ブリュモン 5,500
Gascogne Blanc / Alain Brumont
2019 France
- 12 ダッシュウッド マールボロ シャルドネ / ダッシュウッド 7,200
Dashwood Marlborough Chardonnay / Dashwood
2018 New Zealand
- 13 シャトー・ダングレス クラシック・ブラン / ラ・クラペ 6,000
Château d'Angles classique Blanc / La Clape
2017 France
- 14 アンドロー・リースリング / ギイ・ヴァッハ 8,000
Andlau Riesling / Guy Wach
2019 France
- 15 ジーファースハイム
ヴァイスブルグンダー / ヴァグナー・シュテンペル 9,500
Siefersheim Weissburgunder / Wagner Stempel
2017 Germany
- 16 サンセール / テール・ブランシュ 9,800
Sancerre/Terres Blanches
2017 France
- 17 シャブリ サン・マルタン / ラロッシュ 9,200
Chablis Saint Martin / Domaine Laroche
2018 France
- 18 ペルナン・ヴェルジェレス プルミエ・クリュ 17,000
レ・カラドゥー / シャンソン
Pernand Vergelesse 1er cru Les Caradeux / Chanson
2017 France
- 19 グリュナー・フェルトリーナー プールス / ヴェスリ 11,000
Gruner Veltliner Purus / Weszeli
2015 Austria
- 20 セレクション ソーヴィニオン ブラン / ヴィラ・マリア 8,400
Selection Sauvignon Blanc / Villa Maria
2019 New Zealand
- 21 ピカーディ シャルドネ / ピカーディ 14,600
Picardy Chardonnay / Picardy
2016 Australia
- 22 テートドッグ シャルドネ / ウィズナー・ヴィンヤード 11,000
Tate Dog Chardonnay / Wisner Vineyard
2016 USA

Room Service – WINE LIST –

11:30~22:00

ROSE

- 23 フォンドレッシュ ロゼ / フォンドレッシュ 7,200
Fondreche Rose / Fondreche
2019 France

RED WINE

- 24 マルサネ レ・エシェゾー / シャトー・ド・マルサネ 11,000
Marsannay Echezots / Chateau de Marsannay
2018 France
- 25 シャトー・オルム・ド・ペズ / サンテステフ 12,200
Château Ormes de Pez / St Estephe
2013 France
- 26 キュベジュヴナイルズ / トルブレック 9,800
Cuvée Juveniles / Torbreck
2017 Australia
- 27 バローロ / プルノット 18,200
Barolo / Prunotto (Antinori)
2015 Italy
- 28 ノン・コンフンディトゥール / アルジャーノ 8,500
Non Confunditur / Argiano
2018 Italy
- 29 インプロンプトゥ ピノノワール / ミーシャズ・ヴィンヤード 9,200
Impromptu Pinot Noir / Misha's Vineyard
2016 New Zealand
- 30 ザ・トライアングル・メルロ / シレーニ・エステート 9,800
The Triangle Merlot / SILENI Estate
2018 New Zealand
- 31 サウザン・ヒルズ カベルネ・ソーヴィニヨン / ウェンテ 8,500
Southern Hills Cabernet Sauvignon / Wente
2018 USA
- 32 オッド・ロット レッド・ブレンド / オッド・ロット ワインズ 8,000
Odd Lot Red Blend / Odd Lot Wines
2018 USA
- 33 ライダー・エステート ピノ・ノワール / ライダー・エステート ワインズ 7,400
Ryder Estate Pinot Noir / Ryder Estate Wines
2018 USA

*表示料金は、すべて税金・サービス料込の金額です。

*Prices include tax and service fee.

* オーダーの際は、客室内電話
Room Service ボタンを押してください。

* For order, please press the Room Service button.

