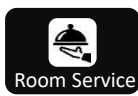


* オーダーの際は、客室内電話
Room Service ボタンを押してください。

* For order, please press the Room Service button.



Room Service Menu

ルームサービスメニュー

Breakfast 7:00～10:00

※朝食は前日22：00までにご注文下さいませ。
We accept orders made by 22:00 on previous day.

アメリカンブレックファスト American breakfast ・ ・ 3,100

【たまご・乳・小麦】
オムレツ Omelet

ベーコン、ソーセージ、つけあわせ Bacon, Sausage, Garnish

前菜 (ハム・スモークサーモントラウト・アボカド・ブロッコリーetc.)
Assorted appetizer (Ham, Smoked salmon trout, Avocado, Broccoli etc.)

サラダ、本日のスープ Salad, Today's soup

ヨーグルト、フレッシュフルーツ Yogurt, Fresh fruits

スムージー、ベーカリーセレクション Smoothie, Bread selection

ジュース 下記より1品お選びください。 Juice (Please choose one)

オレンジ/グレープフルーツ/アップル/トマト/ミルク
Orange / Grapefruit / Apple / Tomato / Milk

コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea (Hot or Ice)

和朝食 (数量限定) Japanese breakfast ・ ・ ・ ・ 3,100

【たまご・乳・小麦】

ご飯 (国産米)、味噌汁 (あごだし) Rice (Domestic rice), Miso Soup

本日の焼き魚 Today's grilled fish

明太子、だし巻き卵、本日の煮物
Pollack roe, Japanese-style rolled omelet, Simmered dish

茶碗蒸し、焼き海苔、小鉢4種
Steamed egg custard, Grilled seaweed, 4 side dishes

フレッシュフルーツ、お茶
Fresh fruits, Tea

Set Menu 11:30～22:00

プリンセット Pudding set 【たまご・乳】 ・ ・ ・ ・ ・ 2,300

プリン+コーヒーor紅茶 Pudding + Coffee or Tea

デザートセット Dessert plate ・ ・ ・ ・ ・ 2,800

デザート盛り合わせ+コーヒーor紅茶 desserts + Coffee or Tea
【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】

スパークリング+前菜セット Sparkling wine & appetizer ・ 6,800

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
A bottle of sparkling/still wine +7 kinds of appetizers
【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】

スパークリング+デザートセット Sparkling wine & dessert 6,800

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
A bottle of sparkling/still wine + desserts
【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】

A la carte

11:30～22:00

ステーキ丼 ・ ・ ・ ・ ・ 3,900

Beef steak & rice

牛ステーキ200gを丼仕立てにし、お吸い物、
漬物、サラダを添えました
【たまご・乳・小麦】



牛すじ肉のカレー ・ ・ ・ ・ ・ 2,800

Beef tendon curry

多様な香辛料でじっくり煮込んだスパイシーな
ホテルオリジナルカレー 【乳・小麦】



博多明太丼 ・ ・ ・ ・ ・ 2,800

Hakata pollack roe & rice

絶品！博多名物の明太子をまるごと一腹乗せて
博多辛子明太子、有明海苔、高菜、だし巻き卵
お吸い物、漬物【たまご、小麦】



カツサンド ・ ・ ・ ・ ・ 2,500

Cutlet sandwich

カリッと揚がった分厚い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
【たまご・乳・小麦】



高菜チャーハン ・ ・ ・ ・ ・ 1,900

Leaf mustard pickles fried rice

ぴりっとした辛子高菜がアクセントの炒飯。
お吸い物、漬物とセットで【たまご・乳・小麦】



牛すじ煮うどん ・ ・ ・ ・ ・ 1,800

Beef tendon udon

うどんの食感、牛すじ煮込みのkokが味わえる
一杯です【小麦】



チーズ盛り合わせ(3種) ・ ・ ・ ・ 3,200

Assorted Cheese (3 kinds)

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
【乳・小麦】



*写真はイメージです。
*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。
*別途「かち割り氷」を700円(税サ込)にてご用意しております。
*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。
*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。

Drink

11:30～22:00

BEER BOTTLED

門司港ビール工房 ヴァイツェン(福岡) 1,900
Mojiko Beer Weizen Fukuoka

THE BREWMASTER 1,900
あまおう ノーブルスイート(福岡)
Amaou Noble Sweet Fukuoka

アサヒ スーパードライ 1,400
Asahi Super Dry

WINE

シャンパーニュ Bottle 16,000
Champagne Glass 2,500

アンドロー・リースリング/ギィ・ヴァッハ Bottle 9,000
Andlau Riesling / Guy Wach Glass 1,500

シャブリ ラ・ピエレレ/ラ・シャブリジェンヌ Bottle 9,500
Chablis La Pierrelee / La Chablisienne Glass 1,600

サウザン・ヒルズ カベルネ・ソーヴィニヨン Bottle 9,500
/ウエンテ Glass 1,600
Southern Hills Cabernet Sauvignon / Wente

マルサネ/シャトー・ド・マルサネ Bottle 14,000
Marsannay / Chateau de Marsannay Glass 2,100

SOFT DRINK

ジュース(オレンジ/グレープフルーツ/アップル) 1,200
Juice(Orange / Grapefruit / Apple)

ウーロン茶 1,200
Oolong Tea

ジンジャーエール / コカ・コーラ 1,200
Ginger Ale / Coca Cola

コーヒー 1,200
Coffee(Hot/Iced)

オーガニックアールグレイ 1,200
Organic Earl Gray(Hot/Iced)

※食物アレルギー物質につきましては、特定原材料7品目(えび・かに・たまご・乳・小麦・そば・落花生)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。