

Room Service Menu

ルームサービスメニュー

* 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.



すべて税金・サービス料込
Prices include tax and service fee.

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 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 1,900

門司港ビール工房 ヴァイツェン(福岡)
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 Bottle 16,000 Glass 2,500

シャンパーニュ Champagne

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

Andlau Riesling / Guy Wach

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

Chablis La Pierrelee / La Chablisienne

サウザン・ヒルズ カベルネ・ソーヴィニヨン/ウェンテ Bottle 9,500 Glass 1,600

Southern Hills Cabernet Sauvignon / Wente

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

Marsannay / Chateau de Marsannay

SOFT DRINK 1,200

ジュース(オレンジ/グレープフルーツ/アップル)
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。