<u> ご朝食 / BREAKFAST</u>

《 6:30 a.m. ~ 11:00 a.m. 》

コンフォートブレックファースト

¥3,600

※それぞれお好みを1品ずつお選び下さい。

フレッシュジュース

オレンジ/グレープフルーツ

卵料理

目玉焼き/スクランブルエッグ プレーンオムレツ/ポーチドエッグ/ゆで卵

付け合わせ

ハム /ベーコン/ソーセージ

お飲みもの

コーヒー/アイスコーヒー/紅茶/アイスティー/ミルク

※どちらかお好みのセットをお選び下さい。 [ベーカリーセット]

ベー*カリーを1品お選び下さい* トースト(2枚)/クロワッサン(2個)/デニッシュ(2個)

◆ サラダ、フルーツ付き

〔和風彩菜セット〕

◆ご飯、味噌汁、惣菜付き

Comfort Breakfast

Please choose one for each category

Fresh Juice

Orange/Grapefruit

Eggs

Fried Egg/Scrambled Egg Plain Omelette/Poached Egg/Boiled Egg

Side Dish

Ham/Bacon/Sausage

Beverage

Coffee/Iced Coffee/Tea/Iced Tea/Milk

Please choose one from the following two set.

Western Set

Choice of Bread

White Toast(2ea)/Croissant(2ea)/Danish(2ea)

◆ Served with Salad & Fruit

Japanese Set

◆ Served with Rice, Miso Soup & Japanese Plate

ジュース、ベーカリー、お飲みものを1品ずつお選び下さい。

フレッシュジュース

オレンジ/グレープフルーツ

ベーカリー

トースト(2枚)/クロワッサン(2個)/ライ麦トースト(2枚)

お飲みもの

ーヒー/アイス コーヒー/ミルク/紅茶/アイス ティー ローファットミルク/カフェインレス コーヒー

プレーンヨーグルト、サラダ、フルーツ付き

Healthy Breakfast

Please choose one for each category

Fresh Juice

Orange/Grapefruit

Bread Selection

White Toast (2ea)/Croissant (2ea)/Rye Toast (2ea)

Reverage

Coffee/Iced Coffee/Milk/Tea/Iced Tea Low Fat Milk/Decaffeinated Coffee

◆ Served with Plain Yogurt , Salad and Fruits

Continental Breakfast

¥2,200

¥3,200

ベーカリー、お飲みものを1品ずつお選び下さい。

Please choose one for each category

オレンジ/グレープフルーツ/パイナップル アップル/トマト

ベーカリー

トースト(3枚)/クロワッサン(3個)/デニッシュ(3個)

お飲みもの

コーヒー/アイス コーヒー/ミルク/紅茶/アイス ティー

Orange/Grapefruit/Pineapple Apple/Tomato

Bread Selection

White Toast (3ea)/Croissant (3ea)/Danish (3ea)

Coffee/Iced Coffee/Milk/Tea/Iced Tea

※朝食のア ラカルト はドアノブ メニューをご覧ください ※インルームダイニングの御用命は、"ルームサービスボタン"にて承っております ※入荷等の状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます ※食材等によるアレルギー等がございましたら、予めスタッフまでお申し付けください ※お米は国産米を使用しております

※表示料金は、消費税およびサービス料(10%)が含まれております

A la Carte of breakfast, please refer to the doorknob menu

Push the "In Room Dining" button to order our room service Menus and prices are subject to change without notice Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or have any dietary restrictions All rice used in our menu items is produced in Japan All prices are included 8% consumption tax and are subject to 10% service charge

$\frac{D \mathcal{T}$ $\pm \mathcal{T}$

トスカスペシャル	Tosca's Specials	
オードブル6種類盛り合わせ	Antipasto Misto (Assortment of 6)	¥3,000
チーズ盛り合わせ	Assorted Cheese	¥2,600
本日のスープ	Today's Soup	¥1,500
シーザーサラダ トスカ風	Caesar Salad Tosca Style	¥2,700
コンビネーションサラダ	Combination Salad	¥2,700
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ	American Clubhouse Sandwiches	¥2,800
ハンバーガー フライドポテト添え	Hamburger with French Fries	¥2,800
ミックス サンドウィッチ	Mixed Sandwiches	¥2,200
ビーフカレー 野菜添え	Beef Curry and Rice with Vegetables	¥3,000
ピッツァ & パスタ ミックス ピッツァ	Pizza & Pasta	
ミックス ピッツァ	Mixed Pizza	¥2,700
モッツァレラ、トマト、バジルのピッツァ	Pizza Margherita	¥2,700
4種類のチーズのピッツァ	"Quattro Fromaggio" Pizza	¥2,700
スパゲッティカルボナーラ	Spaghetti Carbonara	¥2,700
スパケッティミートソース アスパラガス添え	Spaghetti Meat Sauce with Green Asparagus	¥2,700
メインディッシュ	Main Dishes	
牛フィレ肉の網焼き	Grilled Fillet of Beef 100g	¥4,400
本日のおすすめの魚料理	Today's Fish	¥3,600
グリル チキン	Grilled Chicken	¥3,200
ハンバーグ デミグラスソース	Hamburg Steak Demi Glace Sauce	¥3,200
パン または ライス	Bread or Rice	¥450
デザート フルーツの盛り合わせ	Dessert	
フルーツの盛り合わせ	Assorted Fruits	¥3,500
ケーキとフルーツの盛り合わせ	Assorted Dessert Plate	¥2,500
アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ	Assorted Ice Cream & Sherbet	¥1,300
お子様メニュー	Kid's Menu	77. 000
カレーフイス	Curry and Rice	¥1,300

<u>トゥーランドット(中国料理) / CHINESE CUISINE</u> 《 Lunch / 11:30 a.m. ~ 2:00 p.m. 》《 Dinner / 6:00 p.m. ~ 9:00 p.m. 》

お料理	A La Carte	
三種前菜盛り合わせ	Assorted Horsd'Oeuvres (Three Kinds)	¥4,050
蟹肉入りふかひれスープ	Shark's Fin Soup with Crab Meat	¥2,350
野菜と牛フィレ肉のオイスターソース炒め	Vegetables with Fillet of Beef in Oyster Sauce	¥3,900
オマール海老のチリソース	Lobster in Chili Sauce	¥3,300
四川風マーボー豆腐	Sichuan Style Spicy Tofu	¥3,250
豚肉の甘酢炒め	Stir Fried Sweet and Sour Pork	¥3,250
鶏肉とカシューナッツの香り炒め	Stir Fried Cashew Chicken	¥2,600
海の幸入り上海風焼きそば	Seafood Stir Fried Shanghai Noodles	¥2,350
シーフードチャーハン	Seafood Stir Fried Rice	¥2,350
二つの味と香りの杏仁豆腐	Sweetened Dessert Tofu	¥1,200

<u>大志満(日本料理) / JAPANESE CUISINE</u> 《 Lunch / 11:30 a.m. ~ 2:00 p.m. 》《 Dinner / 6:00 p.m. ~ 9:00 p.m. 》

お料理	A La Carte	
握り寿司	Assorted SUSHI	¥5,300
ちらし寿司	CHIRASHI SUSHI	¥3,600
大志満弁当	Japanese Lunch Box	¥4,700
お結び3種	Rice Balls (3ea)	¥1,900

<u>ソフトドリンク & コーヒー・紅茶 / SOFT DRINKS & COFFEE・TEA</u> 《 6:30 a.m. ~ 10:30 p.m. 》

オレンジジュース	Orange Juice	¥900
グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	¥900
アップルジュース	Apple Juice	¥900
<i>コカ コーラ</i>	Coca Cola	¥900
ジンジャー エール	Ginger Ale	¥900
コーヒー (ホット または アイス)	Coffee (Hot or Iced)	¥900
紅茶 (ホット または アイス)	Tea (Hot or Iced)	¥900

インルーム ダイニング ワインセレクション / IN ROOM DINING WINE SELECTION

スパークリングワイン / Sparkling Wine	Full Bottle	1/2 Bottle
セグラ ヴューダス / スペイン ペネデス Segura Viudas / SPAIN PENEDES	¥6,700	¥4,200
アスティスプマンテ / イタリアピエモンテ Asti Spumante / ITALY PIEMONTE	¥6,700	¥4,200
ハウス シャンパン House Champagne	¥12,400	¥7,200
ヴーヴ クリコ ボンサルダン ブリュット / フランス シャンパー: Veuve Clicquot Ponsardin Brut / FRANCE CHAMPAGNE	¥16,500	¥8,400
モエ エ シャンドン キュヴェ ドン ペリニョン / フランス シャ Moet et Chandon Cuvee Dom Perignon / FRANCE CHAM		-
<u>白ワイン / White Wine</u> ハウス ワイン (白)	Full Bottle ¥6,000	1/2 Bottle ¥3,600
House Wine White	10,000	10,000
ピースポーター / ドイツ モーゼル ザール ルーヴァー Piesporter / GERMANY MOSEL SAAR RUWER	¥6,200	-
ソアーヴェ クラシコ / イタリア ヴェネト Soave Classico / ITALY VENETO	¥6,700	-
シャブリ / フランス ブルゴーニュ Chablis / FRANCE BOURGOGNE	¥7,800	¥4,700
赤ワイン / Red Wine ハウス ワイン (赤)	Full Bottle ¥6,000	1/2 Bottle ¥3,600
House Wine Red		
トーレス サングレ デトロ / スペイン ペネデス Torres Sangre de Toro / SPAIN PENEDES	¥6,200	¥3,700
ブルゴーニュ ルージュ / フランス ブルゴーニュ Bourgogne Rouge / FRANCE BOURGOGNE	¥7,800	¥4,700
キアンティ クラシコ / イタリア トスカーナ Chianti Classico / ITALY TOSCANA	¥8,800	¥5,200
バローロ / イタリア ピエモンテ Barolo / ITALY PIEMONTE	¥12,900	¥7,200
ジュヴレ シャンベルタン / フランス ブルゴーニュ Gevrey Chambertin / FRANCE BOURGOGNE	¥23,000	-
<u>アルコール ドリンク</u>	' / ALCOHOLIC DRINKS	
ビール (アサヒ・キリン・サッポロ・サントリー) 334ml	Beer (Asahi•Kirin•Sapporo•Suntory)	各¥1,050
コロナ ビール 355ml	Corona	¥1,100
君の井 (純米酒) 1合180ml	Kiminoi (Junmai shu)	¥1,400
瑞兆(大吟醸酒) 1合180ml	Zuicho (Daiginjo shu)	¥2,300
麦焼酎 グラス	Barley Shochu	¥1,300
芋焼酎 グラス	Sweet Potato Shochu	¥1,300

<u>※除外日: 12月23日 ~ 12月25日</u>

« 6:00 p.m. ~ 10:00 p.m. »

カフェトスカ ディナーコース プレシャス ディナー Precious Dinner

¥9,000 (1名様料金 per person)

本日のお魚 カルパッチョスタイル シーズナルベジタブル添え

Today's Carpaccio with Seasonal Vegetables

干し貝柱のロワイヤル風スープ

Shellfish Royale Soup

オマールエビのロースト アメリケーヌソース

Roast of Lobster American Sauce

牛フィレ肉の網焼き フォアグラのソテー マデラーソース

Grilled Fillet of Beef with Foie Gras

シェフおすすめのデザート

Chef's Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

パン

Bread

※インルームダイニングの御用命は、"ルームサービスボタン"にて承っております
※入荷等の状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます
※食材等によるアレルギー等がございましたら、予めスタッフまでお申し付けください
※お米は国産米を使用しております

※表示料金は、消費税およびサービス料(10%)が含まれております

Menus and prices are subject to change without notice.

Kindly inform your waiter if you are allergic
to certain foods or have any dietary restrictions

All rice used in our menu items is produced in Japan

Push the "In Room Dining" button to order our room service

All prices are included 8% consumption tax and are subject to 10% service charge

2017年 12月 16日 ~ 2018年 1月 3日 ※除外日: 12月23日 ~ 12月25日

« 6:00 p.m. ~ 9:00 p.m. »

トゥーランドット ディナーコース 特式菜譜

Turandot Dinner Course

¥9,000 (1名様料金 per person)

九喜美彩碟

九つの喜び 九つの味と香り前菜盛り合わせ Nine Joy Assorted Horsd'Oeuvres

干貝四寶燉

干し貝柱と乾貨の蒸し澄ましスープ Double Boiled Soup of Chinese Treasures

干焼鮮龍蝦

オマール海老のスイートチリソース Sichuan Style Lobster in Chili Sauce

蔬菜煎牛扒

キフィレ肉の香り焼き 温野菜添え Fillet of Beef in Black Peppers Sauce with Hot Vegetables

什錦蛋炒飯

五目チャーハン Fried rice (Subgum)

游仙境氷淇

杏仁豆腐とイチゴのプリンのハーモニー Strawberry Pudding and Sweetened Dessert Tofu

凍頂烏龍茶

Taiwanese Oolong Tea

※インルームダイニングの御用命は、"ルームサービスボタン"にて承っております ※表示料金は、消費税およびサービス料(10%)が含まれております Push the "In Room Dining" button to order our room service

All prices are included 8% consumption tax and are subject

to 10% service charge