

インルームダイニングのご用命は、  
“ルームサービスボタン”にて承っております。

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

ご朝食 / BREAKFAST	6:30 a.m.~11:00 a.m.	P2・3・4
大志満 (日本料理) / JAPANESE CUISINE	Lunch 11:30 a.m.~2:00 p.m. Dinner 6:00 p.m.~9:00 p.m.	P6
カフェトスカ (オールデイダイニング) / ALLDAY DINING	11:30 a.m.~10:30 p.m.	P8・9
トゥーランドット (中国料理) / CHINESE CUISINE	Lunch 11:30 a.m.~2:00 p.m. Dinner 6:00 p.m.~9:00 p.m.	P10・11
ベジタリアンメニュー / VEGETARIAN MENU	ALLDAY DINING 11:30 a.m.~10:30 p.m. CHINESE CUISINE Lunch 11:30 a.m.~2:00 p.m. Dinner 6:00 p.m.~9:00 p.m.	P12
お子様メニュー / KID'S MENU	11:30 a.m.~10:30 p.m.	P13
ワインセレクション / WINE SELECTION	6:30 a.m.~10:30 p.m.	P14・15
お飲みもの / BEVERAGES	6:30 a.m.~10:30 p.m.	
ソフトドリンク / Soft drink		P5
アルコール飲料 / Alcoholic drink		P16

※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。

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.

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。

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

# ご朝食 BREAKFAST

6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.

## コンフォートブレックファースト

## Comfort Breakfast

¥3,600

※それぞれお好みを1品ずつお選び下さい。

Please choose one for each category

### フレッシュジュース

オレンジ / グレープフルーツ

### Fresh Juice

Orange / Grapefruit

### 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

### Eggs

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

### 付け合わせ

ハム / ベーコン / ソーセージ

### Side Dish

Ham / Bacon / Sausage

### 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

### Beverage

Coffee / Iced Coffee / Tea / Iced Tea / Milk

※どちらかお好みのセットをお選び下さい。

Please choose one from the following two set.

### 〔ベーカリーセット〕

ベーカリーを1品お選びください  
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

### Western Set

Choice of Bread  
White Toast(2ea) / Croissant(2ea) / Danish(2ea)  
◆ Served with Salad & Fruit

### 〔和風彩菜セット〕

◆ご飯、味噌汁、惣菜付き

### Japanese Set

◆Served with Rice, Miso Soup & Japanese Plate

# ご朝食 BREAKFAST

6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.

## ヘルシー ブレックファースト

## Healthy Breakfast

¥3,200

ジュース、ベーカリー、お飲みものを1品ずつお選びください。

Please choose one for each category

### フレッシュジュース

オレンジ/グレープフルーツ

### Fresh Juice

Orange / Grapefruit

### 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)

### Bread Selection

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

Rye Toast (2ea)

### 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

ローファットミルク/カフェインレスコーヒー

### Beverage

Coffee / Iced Coffee / Milk / Tea / Iced Tea

Low Fat Milk / Decaffeinated Coffee

◆ プレーンヨーグルト、

サラダ、フルーツ付き

◆ Served with Plain Yogurt

Salad and Fruits

## コンチネンタル ブレックファースト

## Continental Breakfast

¥2,200

ジュース、ベーカリー、お飲みものを1品ずつお選びください。

Please choose one for each category

### ジュース

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

### Juice

Orange / Grapefruit / Pineapple

Apple / Tomato

### 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)

### Bread Selection

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

### 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

### Beverage

Coffee / Iced Coffee / Milk / Tea / Iced Tea

## 和朝食

## Japanese Breakfast

¥3,700

和朝食は土曜日・日曜日・祝日のみ(7:30 a.m.~11:00 a.m.)の完全予約制になっております。

御予約は前日10:30 p.m.までにルームサービスにお電話ください。

お料理はカフェトスカ(オールデイダイニング)よりお持ちいたします。

The Japanese Breakfast prepared in Café Tosca is only available on Saturdays, Sundays and Holidays, and must be ordered before 10:30 p.m. of the previous day.

ご朝食アラカルトメニュー BREAKFAST A La Carte

6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.

フレッシュフルーツ

Fresh Fruits

キウイフルーツ	Kiwi Fruits	¥800
バナナ	Sliced Banana	¥800
グレープフルーツ	Grapefruit	¥800
パイナップル 1/4	Pineapple 1/4	¥800
パパイヤ 1/2	Papaya 1/2	¥1,300
メロン 1/6	Melon 1/6	¥1,900
モーニングフルーツ盛り合わせ	Assorted Fruits Plate	¥1,900

卵料理と付け合わせ

Two Eggs Any Style with Choice of Meat

※卵料理・付け合わせを1品ずつお選びください

Please choose one for each category

[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

[Eggs] Fried Egg / Scrambled Egg  
 Plain Omelette / Poached Egg  
 Boiled Egg

[Side Dish] Ham / Bacon / Sausage ¥1,500

スペシャリティーズ

Specialities

フレンチトースト	French Toast	¥1,300
ワッフル	Waffles	¥1,300
パンケーキ 各メープルシロップとバター添え	Pancakes with Maple Syrup and Butter	¥1,300
プレーンヨーグルト	Plain Yogurt	¥800
コーンフレーク	Corn Flakes	¥800
玄米フレーク	Brown Rice Flakes	¥800
フルーツブラン	Fruit Bran Flakes	¥800
グリーンサラダ	Green Salad	¥1,500
[ドレッシング]和風 / イタリアン / サウザンアイランド	Dressings [Japanese / Italian / Thousand Island]	

ベーカリー

Bread Selections

トースト (2枚)	White Toast(2ea)	¥800
ライ麦トースト (2枚)	Rye Toast(2ea)	¥800
デニッシュ (3個)	Danish(3ea)	¥800
クロワッサン (3個)	Croissant(3ea)	¥800
パン盛り合わせ (6種類)	Bread Basket (Assortment of 6)	¥1,300

お飲みもの BEVERAGES

6:30 a.m. ~ 10:30 p.m.

ソフトドリンク

Soft Drinks

フレッシュ オレンジジュース	Fresh Orange Juice	¥1,300
フレッシュ グレープフルーツジュース	Fresh Grapefruit Juice	¥1,300
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
パイナップルジュース	Pineapple juice	¥900
アップルジュース	Apple Juice	¥900
トマトジュース	Tomato Juice	¥900
コカ コーラ	Coca Cola	¥900
コーラ ゼロ	Coca Cola Zero	¥900
ジンジャー エール	Ginger Ale	¥900
アイス ウーロン茶	Iced Oolong Tea	¥900
エビアン	Evian	¥1,000
ヴィittel	Vittel	¥1,000
ペリエ	Perrier	¥1,000

コーヒー & 紅茶

Coffee & Tea

コーヒー	Coffee	¥900
アイス コーヒー	Iced Coffee	¥900
カフェ オレ	Cafe' au Lait	¥1,000
カフェ ラテ	Cafe' Latte	¥1,000
エスプレッソ	Espresso	¥900
カフェインレス コーヒー	Decaffeinated Coffee	¥900
ホットチョコレート	Hot Chocolate	¥1,300
ミルク	Milk	¥900
アイスティー	Iced Tea	¥900
紅茶	Tea	¥900

大志満 (日本料理) JAPANESE CUISINE

Lunch / 11:30 a.m.~2:00 p.m.

Dinner / 6:00 p.m.~9:00 p.m.

お食事  
A La Carte

---

握り寿司 Assorted SUSHI	¥5,300
大志満弁当 Japanese Lunch Box	¥4,700
ちらし寿司 CHIRASHI SUSHI	¥3,600
巻物盛合わせ Assorted SUSHI ROLLS	¥3,100
かに丼 Crab Meat Served on Rice	¥2,600
のと豚丼 "NOTO" Pork Served on Rice	¥2,600
お結び 3種 Rice Balls (3ea)	¥1,900

日本酒  
Japanese SAKE

---

	720 ml	180 ml
君の井 (純米酒) Kiminoi (Junmai shu)	¥4,800	¥1,400
瑞兆 (大吟醸酒) Zuicho (Daiginjo shu)	¥8,300	¥2,300

コンフォートディナー  
Comfort Dinner

¥7,000

※1名様の料金となっております。(per person)

オードブル6種類盛り合わせ  
Antipasto Misto

ミネストローネスープ  
Minestorone Soup

本日のおすすめ魚料理  
Today's Fish

牛フィレ肉の網焼き フォアグラ添え  
Grilled Fillet of Beef with Foie-gras

パン  
Bread

シェフおすすめデザート  
Chef's Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

ハウスイン  
House Wine

	Full Bottle	1/2 Bottle
スパークリングワイン Sparkling Wine	¥7,200	—
白ワイン White Wine	¥6,000	¥3,600
赤ワイン Red Wine	¥6,000	¥3,600

**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)	¥2,600
生ハムメロン	Prosciutto Ham with Fresh Melon	¥2,300
ソーセージ盛り合わせ	Assorted Sausages	¥2,200
チーズ盛り合わせ	Assorted Cheese	¥2,200
プロシュートハム	Prosciutto Ham	¥2,100
フライドポテト & からあげ	French Fries & Fried Chicken	¥2,000

**スープ**

**Soup**

本日のスープ	Today's Soup	¥1,300
コーンクリームスープ	Corn Cream Soup	¥1,300

**サラダ**

**Salad**

シーザーサラダ トスカ風	Caesar Salad Tosca Style	¥2,300
シーフードサラダ	Seafood Salad	¥2,300
コンビネーションサラダ	Combination Salad	¥2,300

**メインディッシュ**

**Main Dishes**

牛フィレ肉の網焼き	Grilled Fillet of Beef 100g	¥4,000
本日のおすすめ魚料理	Today's Fish	¥3,200
グリルチキン	Grilled Chicken	¥2,800
ハンバーグ デミグラスソース	Hamburg Steak Demi Glace Sauce	¥2,800
ミラノ風ポークカツレツ	Pork Cutlet Milano's Style	¥2,800

**メインディッシュとご一緒に**

**Optional : To go with a Main Dish**

サイドディッシュセット (パンまたはライス、 コーヒーまたは紅茶 スモールサラダ付)	Side Dishes Set ( Bread or Rice and Coffee or Tea with Small Salad )	¥1,000
パンまたはライス	Bread or Rice	¥400



ピッツア	Pizza	
ミックスピッツア	Mixed Pizza	¥2,300
モッツアレラ、トマト、バジルのピッツア	Pizza Margherita	¥2,300
4種類のチーズのピッツア	"Quattro Fromaggio" Pizza	¥2,300

パスタ	Pasta	
スパゲッティカルボナーラ	Spaghetti Carbonara	¥2,300
スパゲッティミートソース アスパラガス添え	Spaghetti Meat Sauce with Green Asparagus	¥2,300
あさりのペペロンチーノ	Spaghetti Peperoncino with Steamed Clam	¥2,300
トスカ風ペスカトーレ	Pescatore Tosca Style	¥2,300

サンドウィッチ	Sandwiches	
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ	American Clubhouse Sandwiches	¥2,400
ハンバーガー フライドポテト添え	Hamburger with French Fries	¥2,400
ミックスサンドウィッチ	Mixed Sandwiches	¥1,900

カレー	Curry	
ビーフカレー 野菜添え	Beef Curry and Rice with Vegetables	¥2,600
トスカ風 タイカレー	Thai Curry and Rice Tosca Style	¥2,300

デザート	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 (2名様より)	Assorted Dessert Plate(for two persons)	¥2,500
シェフおすすめデザート	Chef's Dessert	¥1,400
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

かわきもの	Snacks	
かわきもの盛り合わせ (ミックスナッツ・ビーフジャーキー・ドライフルーツ)	Assorted Snacks (Mixed Nuts ・ Beef Jerky ・ Dried Fruits)	¥2,100
スナック盛り合わせ (ポテトチップス・ポップコーン)	Assorted Snacks Basket (Chips ・ Popcorn)	¥1,600

トゥーランドットコース  
Turandot Course Menu

---

¥7,000

※ 1名様の料金となっております。(per person)

游仙境彩碟

Turandot Assorted Appetizer

トゥーランドット色々チャイナオードブル盛り合わせ

蟹肉魚翅湯

Shark's Fin Soup with Crab Meat

蟹肉入りふかひれスープ

乾焼鮮龍蝦

Sichuan Style Lobster in Chili Sauce

オマール海老の四川風ピリ辛チリソース

黒椒煎腓脷

Filet of Beef in Black Peppers Sauce with Hot Vegetables

牛フィレ肉の煎り焼き黒胡椒ソース 温野菜を添えて

海鮮蛋炒飯

Seafood Stir Fried Rice with Scrambled Eggs

海の幸入り玉子チャーハン

特式冰淇淋

Mango Pudding and Sweetened Dessert Tofu

果肉たっぷりマンゴープリンととろとろ杏仁豆腐盛り合わせ

凍頂烏龍茶

Taiwanese Oolong Tea

凍頂烏龍茶

トウランドット (中国料理) / CHINESE CUISINE

Lunch / 11:30 a.m. ~ 2:00 p.m.







Dinner / 6:00 p.m. ~ 9:00 p.m.

オードブル & スープ	Appetizers & Soup	
三種前菜盛り合わせ	Assorted Hors d'Oeuvres (Three Kinds)	¥4,050
ピータン豆腐ピリ辛ソース	Preserved Egg and Tofu in Spicy Sauce	¥2,000
蟹肉入りふかひれスープ	Shark's Fin Soup with Crab Meat	¥2,350
色々海の幸入り酸味辛しスープ	Hot Sour Soup with Variety of Seafood	¥1,550
中華風 コーンスープ	Creamy Corn Soup	¥1,150
お料理	A La Carte	
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
小海老のチリソース	Shrimp in Chili Sauce	¥3,150
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
牛肉とピーマンの細切り炒め	Stir Fried and Sliced Beef with Green Peppers	¥3,200
鶏肉とカシューナッツの香り炒め	Stir Fried Cashew Chicken	¥2,600
青菜とゆば, 豆腐の煮込み	Simmered Fresh Greens and "Yuba (Silky Tofu Membrane)"	¥2,600
鶏手羽の海老味噌香り揚げ	Chicken Wings with Shrimp Miso Flavoring	¥2,350
青菜の香り炒め	Stir Fried Greens	¥2,600
海の幸入り上海風焼きそば	Seafood Stir Fried Shanghai Noodles	¥2,350
海の幸入り五目おかゆ	Rice Gruel with Seafood	¥2,350
五目あんかけ焼きそば	Fried Noodle with Chinese Thick Sauce	¥2,350
シーフードチャーハン	Seafood Stir Fried Rice	¥2,350
デザート	Dessert	
二つの味と香りの杏仁豆腐	Sweetened Dessert Tofu	¥1,200
果肉たっぷりマンゴープリン	Mango Pudding	¥1,200
中国茶	Chinese Tea	
凍頂烏龍茶	Taiwanese Oolong Tea	¥1,000

# ベジタリアンメニュー / VEGETARIAN MENU

## カフェトスカ (オールデイダイニング) / ALLDAY DINING

11:30 a.m. ~ 10:30 p.m.

	ベジタブルスパゲッティ Vegetable Spaghetti	¥2,300
	ベジタブルピッツァ Vegetable Pizza	¥2,400
	ベジタブルサンドウィッチ Vegetable Sandwiches	¥2,000
	ベジタブルスープ Vegetable Soup	¥1,300
	温野菜 Steamed Vegetables	¥1,900
	グリーンサラダ Green Salad	¥1,500
	豆腐サラダ Tofu Salad	¥1,500

## トゥーランドット (中国料理) / CHINESE CUISINE

Lunch 11:30 a.m. ~ 2:00 p.m.

Dinner 6:00 p.m. ~ 9:00 p.m.

	野菜と豆腐のチャイナオードブル Vegetables and Tofu Hors d'oeuvres	¥2,600
	色々野菜の澄ましスープ Assorted Vegetables in Clear Soup	¥1,300
	コーンスープ Corn Soup	¥1,150
	野菜の上海風醤油煮込み Vegetables Simmered in Shanghai Style Sauce	¥2,600
	野菜の香り炒めニンニク風味 Stir Fried Vegetables with Garlic Flavoring	¥2,350
	ゆばと青菜の炒めもの Stir Fried "Yuba" with Green	¥2,600
	揚げ豆腐の醤油煮込み上海風 Shanghai Style Fried Tofu Simmered in Soy Sauce	¥3,250
	野菜の焼きそば Stir Fried Noodles with Vegetables	¥2,350
	野菜のお粥 Rice Gruel with Vegetables	¥2,350

上記の料理で使用している食材を右記の記号で表示しております。  
その他ご不明な点は、インルームダイニングまでお問い合わせください。

The cuisine above is prepared using ingredients pictured  
the right side.  
For further information, please contact In Room Dining.



牛乳  
Milk



チーズ  
Cheese



卵  
Egg



バター  
Butter



オイル各種  
Oil



お子様メニュー  
KID'S MENU

---

11:30 a.m.~10:30 p.m.

おこさまランチ (ハンバーグ・カルボナーラ・えびピラフ) Kid's Plate	¥2,600
サンドウィッチ Sandwiches	¥1,700
えびピラフ Fried Rice with Shrimp	¥1,100
スパゲッティ Spaghetti	¥1,100
チーズピッツァ Cheese Pizza	¥1,100
カレーライス Curry and Rice	¥1,100
おこさまコーンクリームスープ Kid's Corn Cream Soup	¥900

おのみものとデザート  
Drink and Dessert

---

ミルク Milk	¥400
ジュース各種 オレンジ・アップル・ グレープフルーツ・パイナップル Juice Orange・Apple・ Grapefruit・Pineapple	¥600
ヨーグルト Yogurt	¥600
アイスクリーム & シャーベット Ice Cream & Sherbet	¥600

# 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
アステイ 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 ポンサルダン ブリュット / フランス シャンパーニュ Veuve Clicquot Ponsardin Brut / FRANCE CHAMPAGNE	¥16,500	¥8,400
モエ エ シャンドン ブリュット ロゼ / フランス シャンパーニュ Moët et Chandon Brut Rose / FRANCE CHAMPAGNE	¥17,300	¥9,900
モエ エ シャンドン キュヴェ ドン ペリニオン / フランス シャンパーニュ Moët et Chandon Cuvée Dom Perignon / FRANCE CHAMPAGNE	¥36,000	—
モエ エ シャンドン キュヴェ ドン ペリニオン ロゼ / フランス シャンパーニュ Moët et Chandon Cuvée Dom Perignon Rose / FRANCE CHAMPAGNE	¥89,500	—

## 白ワイン / White Wine

	Full Bottle	1/2 Bottle
ハウス ワイン (白) House Wine White	¥6,000	¥3,600
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	¥3,700
ソアーヴェ クラシコ / イタリア ヴェネト Soave Classico / ITALY VENETO	¥6,700	¥4,200
シャブリ / フランス ブルゴーニュ Chablis / FRANCE BOURGOGNE	¥7,800	¥4,700
サンセール / フランス ロワール Sancerre / FRANCE VAL DE LOIRE	¥8,800	¥5,200
登美の丘 (白) / 日本 山梨 "TOMINOOKA" White / JAPAN YAMANASHI	¥10,300	—
ムルソー / フランス ブルゴーニュ Meursault / FRANCE BOURGOGNE	¥17,000	¥9,300

## 赤ワイン / Red Wine

	Full Bottle	1/2 Bottle
ハウスワイン (赤) House Wine Red	¥6,000	¥3,600
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
モンテス アルファ カベルネ ソーヴィニヨン / チリ コルチャグアヴァレー Montes Alpha Cabernet Sauvignon / CHILE COLCHAGUA VALLEY	¥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
シャトー ヌフ デュ パプ / フランス コートデュローヌ Châteauneuf du Pape / FRANCE COTE DU RHONE	¥10,500	—
バローロ / イタリア ピエモンテ Barolo / ITALY PIEMONTE	¥12,900	¥7,200
シャトー マレスコ サン テグジュペリ / フランス マルゴー Chateau Malescot St-Exupery / FRANCE MARGAUX	¥21,000	—
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	—

## ワインとチーズのセット / Wine & Cheese Set

お好みのワインまたはスパークリングワインに1,900円でチーズをお付けすることができます。  
An assortment of cheese can be added to an order of wine or sparkling wine for an additional ¥1,900.

# お飲みもの BEVERAGES

## ビール (334ml)

## Beer (334ml)

アサヒ/Asahi	¥1,050	ハイネケン/Heineken	¥1,100
麒麟/Kirin	¥1,050	コロナ/Corona	¥1,100
サッポロ/Sapporo	¥1,050	ギネス スタウト/Guinness Stout	¥1,100
サントリー/Suntory	¥1,050		

## ウイスキー

## Whiskey

Bottle      Glass

シーバス リーガル 12年	Chivas Regal 12yr	¥26,000	¥1,700
ワイルドターキー 8年	Wild Turkey 8yr	¥26,000	¥1,700
ジャック ダニエル ブラック	Jack Daniel's Black	¥26,000	¥1,700

## 日本酒

## Japanese SAKE

Bottle      1合(180ml)

君の井 (純米酒)	Kiminoi ( Junmai shu )	¥4,800	¥1,400
瑞兆 (大吟醸酒)	Zuicho ( Daiginjo shu)	¥8,300	¥2,300

## 焼酎

## Japanese "Shochu" Spirits

Bottle      Glass

麦焼酎	Barley Shochu	¥15,000	¥1,300
芋焼酎	Sweet Potato Shochu	¥15,000	¥1,300

※ウイスキーと焼酎のBottleには氷、水又はソーダが3本付いております。

※Orders of a bottle of Whiskey and Shochu are served with a bucket of ice and three bottles of water or soda (sparkling water).

## 中国酒

## Chinese Liquor

Bottle      1合(180ml)

陳八年紹興酒・花彫	Chinese Rice Wine	¥5,000	¥1,600
-----------	-------------------	--------	--------

## カクテル

## Cocktails

各¥1,500

ジン トニック	Gin & Tonic
モスコー ミュール	Moscow Mule
スパモーニ	Spumoni
カシス ソーダ	Cassis & Soda
カシス グレープフルーツ	Cassis & Grapefruit
カシス オレンジ	Cassis & Orange
ディタ グレープフルーツ	Dita & Grapefruit
ソルティ ドッグ	Salty Dog
スクリュードライバー	Screwdriver
梅酒 ソーダ	Ume shu Soda