

Room Service

DRINKS

【シャンパン&スパークリングワイン】

ドン・ペリニヨン “2010” Dom perignon '10 돔 페리뇽 2010 / Dom perignon '10 香檳王	¥72,600	モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル MOET & CHANDON imperial 모엣 샹동 임페리얼 / 法國酩悅香檳	¥21,400
モエ・エ・シャンドン ロゼ・アンペリアル MOET & CHANDON rose imperial 모엣 샹동 로즈 임페리얼 / 法國酩悅粉紅香檳	¥25,300	ホテルオリジナルスパークリングワイン Original Sparkling Wine 호텔 로얄 클래식 오사카 오리지널 스파클링 와인 / 酒店嚴選氣泡酒	¥7,000

【赤ワイン】

シャトー・マルゴー '01 CHATEAU MARGAUX '01 샤또 마고 2001 / 馬歌酒庄 '01	¥281,500
オーパス・ワン '15 OPUS ONE '15 / 오퍼스 원 2015 / 第一樂章 '15	¥162,000
ルイ・ラトゥール・キュバ・ルージュ Louis Latour Cuvee Rouge 루이 라투르 쿠베 루지 / 路易拉圖特釀葡萄酒	¥12,000
塩尻メルロ '15 "SHIOJIRI Winery" SHIOJIRI merlot '15 시오지리 멜롯 2015 / 塩尻梅洛葡萄酒 '15	¥12,600

【白ワイン】

オリヴィエ・ルフレーヴ・バタール・モンラッシュ '17 Olivier Leflaive Batard Montrachet '17 올리비에 르플레브 바타르 몽라세 2017 / 樂弗萊夫酒庄巴塔蒙哈樹 '17	¥113,800
シャブリ・グランクリュ・レ・クロ Shabri Grand Cru Les Cros 샤블리 그랑 크뤼 레 끌로 / 夏布利特級葡萄酒	¥34,100
ジャパン プレミアム “信州産” シャルドネ Japan Premium "SHINSHU" Chardonnay 신슈 샬도네 / 日本信州産高級夏多内葡萄酒	¥12,018

ジョニーウォーカー ブラックラベルセット (200ml ボトル、ミネラル または ソーダ (3本)・氷) Johnnie Walker Black Label 200ml with water(cold or hot), with soda or on the rocks 조니 워커 블랙 라벨 200ml 물, 소다수, 온더락 중 선택 / 約翰走路黑牌威士忌 200ml (加水、加碳酸水、純喝)	¥4,924
瓶ビール (キリン・アサヒ) 小瓶 Bottle Beer / 병맥주 (아사히 or 기린) / 瓶裝啤酒	¥1,328
ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース Oolong Tea / 우롱차 / 烏龍茶、Cola / 콜라 / 可樂、 Ginger Ale / 진저에일 / 薑汁汽水、Orange Juice / 오렌지주스 / 柳橙汁	¥1,012

シャンパンセット

ドン・ペリニヨン “2010” & キャビア Dom Perignon 2010 with caviar 돔 페리뇽 2010 캐비아 / Dom perignon '10 、魚子醬	¥91,960 ▶ ¥80,000
ドン・ペリニヨン “2010” & 季節のフルーツと生ハム Dom Perignon 2010 with seasonal fruit and Raw ham 돔 페리뇽 2010 계절 과일과 프로슈토 Dom perignon '10 、魚子醬、季節水果與生火腿	¥79,255 ▶ ¥74,600

ご注文は内線 3502 まで (15:00 ~ 21:30 ラストオーダー)

Please tell your Room No. Call: 3502

裏面にフードメニューがございます

※ 記載の金額はサービス料・税金を含みます ※ 食材の仕入れの都合によりメニューは変更となる場合がございます
※ アレルギーはスタッフまでお尋ねください

Room Service

FOODS

- ・キャビア 50g (瓶)
Caviar / 캐비아 / 魚子醬 ¥19,360
- ・季節のフルーツと生ハム
Seasonal fruits and Raw ham / 제철 과일과 프로슈토 / 季節水果與生火腿 ¥6,655
- ・生チョコレート
Fresh Chocolates / 생초콜릿 / 巧克力 ¥1,573
- ・ビーフジャーキー
Beef Jerky / 육포 / 牛肉乾 ¥1,331
- ・ミックスナッツ
Mixed Nuts / 믹스 너츠 / 綜合果 ¥1,089

【オードブルプレート】 2人前 ¥4,598
Assorted Appetizer Platter(2 persons) / 에피타이저 플레이트 (2인분) / 特製拵盤

- ・野菜チップス&フライドパスタ
Vegetables Chips & Fried Pasta / 채소 칩 & 프라이드 파스타 / 蔬菜脆片 & 酥炸義大利麵條
- ・生ハム&グリッシーニ ピクルスと
Raw Ham & Grissini with Pickles / 생 햄 & 그리시니와 피클 / 生火腿 & 義式麵包棒與醃漬小菜
- ・オリーブ盛り合わせ
Assorted Olives / 올리브 모듬 / 橄欖的綜合拵盤
- ・自家製スモークサーモン
Homemade Smoked Salmon / 수제 훈제 연어 / 飯店特製煙燻鮭魚
- ・レーズンバター
Raisin Butter / 건포도 버터 / 蘭姆葡萄奶油
- ・チーズ各種 (カマンベール&スモークチーズ)
Camembert & Smoked Cheese / 카망베르 & 훈제 치즈 / 起司 (康門貝爾起司 & 煙燻起司)
- ・パテドカンパーニュブルスケッタ
Pate de Campagne & Bruschetta / 파테 드 캉파뉴 & 브루스케타 / 法式鄉村肉餅佐義式小麵包
- ・ポークリエットブルスケッタ
Pork Rillettes & Bruschetta / 돼지고기 리에트 & 브루스케타 / 法式肉醬佐義式小麵包

【单品メニュー】

シェフ特製弁当 ¥4,500
(小鉢盛り合わせ・天婦羅3種・本日の魚料理・本日の肉料理・焼きおにぎり・サラダ等)
Chef's Special Bento Meal Box / 셰프 스페셜 특제 도시락 / 主廚特製便當

淡路ビーフステーキ御膳 ¥4,200
(ライスをガーリックライスへ変更は +¥500にて承ります)
Beef Steak Rice Set Meal / 아와지 비프 스테이크 정식 / 淡路牛排特餐

ホテル特製カレー ¥1,800
Hotel Original Beef Curry / 비프 커리 / 牛肉咖哩

オマール海老ソースの濃厚贅沢パスタ (大盛り+¥500) ¥3,500
Special Lobster Sauce Pasta / 랍스터 소스 특제 파스타 / 義大利麵佐濃稠蝦醬

ご注文は内線 3502 まで (15:00 ~ 21:30 ラストオーダー)

Please tell your Room No. Call: 3502

裏面にアルコールメニューがございます

※ 記載の金額はサービス料・税金を含みます ※ 食材の仕入れの都合によりメニューは変更となる場合がございます
※ アレルギーはスタッフまでお尋ねください