## ルームサービスメニュー ROOM SERVICE MENU

17:30~23:00

+	にしょ	サニゲ	Appetizers	· Calad
<b>7</b> —	Γノル・	リノダ/	Abbelizers	• Salad

イタリアンサラミ、生ハムのコールドミート盛り合わせ	¥2,050	パルメザンチーズのシーザーサラダ	¥2,050
Assorted Italian Salami and Prosciutto		Caesar Salad	
4種のグリルソーセージ		スチーム野菜の盛り合わせ	
フライドポテトとオニオンリング	¥2,250	岩塩、EXオリーブオイルを添えて	¥1,950
Grilled Sausage with French Fries and Onion Ring		Assorted Steamed Vegetable with Rock Salt	
スパイスを効かせたクリスピーフライドチキン	¥2,250	and Extra Olive Oil	
Crispy Fried Chicken		南仏風ラタトゥイユ(彩野菜の煮込み)	
チーズ盛り合わせ	¥2,300	メルバトースト添え	¥1,950
Assorted Cheese		Ratatouille with Melba Toast	

## スープ・カレー・パスタ・サンドウィッチ/Soup・Curry・Pasta・Sandwiches

本日のポタージュ	¥1,250	ジャンボンハムのカルボナーラ 温卵添え	¥2,200
Today's Potage		Spaghetti Carbonara with Jambon Ham	
料理長おすすめ自家製コンソメスープ	¥1,550	and Soft Boiled Egg	
Consomme Soup		漁師風スパゲッティ ペスカトーラ	¥2,300
ビーフカレー温野菜添え	¥2,300	Spaghetti Pescatora	
Beef Curry and Rice		アメリカンクラブハウスサンドウィッチ	¥2,100
ベーコンと季節野菜のペペロンチーノ		American Clubhouse Sandwich	
柚子胡椒風味	¥1,900		

Spaghetti aglio e oile Yuzu Peper Flavor with Bacon and Seasonal Vegetables

## メインディッシュ/Main Dish

金目鯛のフィッシュ&チップス レムラードソース Fish and Chips with Remoulade Sauce 伊勢海老と金目鯛のフィッシャーマンズスープ仕立て	¥2,750	やまがた地鶏のガランティーヌ エリンギとマッシュポテト添え Chicken Galantine Served	¥3,400
オレンジ風味 アイオリソース	¥5,050	with Eringi mushrooms and Mashed Potatoes	
Fisherman's Soup (Tomato Soup with		萬幻豚グリル 塩麴風味 季節野菜添え	¥3,350
Japanese Lobster and Golden Eye Snapper)		Grilled MANGENTON Pork Salt Koji Flavor with	
網焼きハンバーグステーキ		Seasonal Vegetables	
デミグラス又はおろしポン酢	¥2,950	和牛リブロースの網焼き 季節野菜、山葵添え	¥6,550
Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce or		Grilled Japanese Beef Ribloin Wasabi Flavor	
Grated Japanese Radish Ponzu		with Seasonal Vegetables	
さぬき麺業製うどん 天ぷら添え	¥2,600	和牛フィレ肉の網焼き ナチュラルなジュ	¥7,000
Sanuki Mengyo Udon Noodles with tempura		Grilled Japanese Beef Fillet, Jus Sauce	
戸隠産そば 天ぷら添え	¥2,600	ライス	¥320
Togakushi soba with tempura		Rice	
-		パン	¥520
		Bread	

## デザート/Dessert

パティシエお任せデセール 5種盛り合わせ ¥2,100 フルーツ盛り合わせ ¥2,500 Patisserie's choice dessert assortment of 5 Kinds Assorted Fruits

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。

The prices include 15% service charge and 10% consumption tax

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

All menu items are subject to change according to seasonality and availability.

※当店のお米は国産米です。We use 100% Japanese grown rice

※食物アレルギーのある方は予めスタッフへお知らせ下さい。

Please inform our staff know if you have any food allergies.

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.