



IN ROOM DINING

ルームサービス

BREAKFAST

(6:00a.m. – 11:00a.m.)

1. AMERICAN BREAKFAST 〈Please select your choice〉 ￥ 2,500

【ALL DAY BREAKFAST available 24hours】

-Juice < Orange / Okinawa Hiram lemon / Tomato >

-Egg dish < Sunny-side up / Scrambled / Omelet >

-Sides < Bacon / Sausage >

-Green salad

-Bread < Danish / Croissant / Rolls >

-Jam <Strawberry / Orange / Blueberry>

* Butter and Margarine are included.

-Hot beverage < Coffee / Lemon tea / Milk tea >

2. CONTINENTAL BREAKFAST 〈Please select your choice〉 ￥2,000

-Juice < Orange / Okinawa Hiram lemon / Tomato>

-Bread < Danish / Croissant / Rolls >

-Jam<Strawberry / Orange / Blueberry>

* Butter and Margarine are included.

-Hot beverage < Coffee / Lemon tea / Milk tea >

3. HEALTHY BREAKFAST 〈Please select your choice〉 ￥ 2,500

-Juice < Orange / Okinawa Hiram lemon / Tomato >

-Low-fat yogurt

-Seasonal fruits

-Cereals with milk < Corn flakes / Chocolate ring cereal / Brown rice flakes / All-bran >

4. Kids Menu 〈Please select your choice〉 ￥ 1,800

-Juice < Orange / Apple / Milk >

-Cereal with banana slices

<Corn flakes/Chocolate ring cereal>

-Egg dish < Sunny-side up / Scrambled / Omelet / Pouched>

-Sides < Ham / Bacon / Sausage >

-Bread<Danish / Toast / Croissant / Waffle with maple syrup>

-Jam <Strawberry / Orange / Blueberry>

* Butter and Margarine are included.

5. JAPANESE BREAKFAST ￥ 2,500

Rice, Miso soup, Broiled fish, Stewed dish,

Stir-fried bitter melon, Hot-spring egg (soft-boiled egg),

Dried seaweed, Pickled vegetable, Vinegared Mozuku seaweed,

Natto (fermented soybean)

We only serve domestically produced rice in our facilities.

Press “Instant Service (9)” for In Room Dining.

Food allergies and food intolerance:We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

* Tax and Service Charge are included.

朝食

(午前 6 時 ~ 午前 11 時)

1. アメリカンブレックファースト 〈お選びください〉 ￥ 2,500

【オールデイ朝食 24 時間対応】

・ジュース <オレンジ/ヒラミレモン/トマト>

・卵料理 <目玉焼き/スクランブル/プレーンオムレツ>

・付け合わせ <ベーコン/ソーセージ>

・グリーンサラダ

・ホテルプレート <デニッシュ/クロワッサン/ロールパン>

・ジャム<イチゴ/オレンジ/ブルーベリー>

*バター、マーガリンは付きます。

・お飲物 <ホットコーヒー/ホットレモンティー/ホットミルクティー>

2. コンチネンタルブレックファースト 〈お選びください〉 ￥ 2,000

・ジュース <オレンジ/ヒラミレモン/トマト>

・ホテルプレート <デニッシュ/クロワッサン/ロールパン>

・ジャム<イチゴ/オレンジ/ブルーベリー>

*バター、マーガリンは付きます。

・お飲物 <ホットコーヒー/ホットレモンティー/ホットミルクティー>

3. ヘルシーブレックファースト 〈お選びください〉 ￥ 2,500

・ジュース <オレンジ/ヒラミレモン/トマト>

・低脂肪ヨーグルト

・季節のフルーツ

・シリアル 牛乳付き

<コーンフレーク/ココチョコワ/玄米フレーク/オールブラン>

4. お子様メニュー 〈お選びください〉 ￥ 1,800

・ジュース <オレンジ/アップル/ミルク>

・シリアル スライスバナナ添え 牛乳付き

<コーンフレーク/ココチョコワ>

・卵料理<目玉焼き/スクランブル/プレーンオムレツ/ポーチド>

・付け合わせ<ポイルハム/ベーコン/ソーセージ>

・ホテルプレート

<デニッシュ/トースト/クロワッサン/ワッフルメイプルシロップ添え>

・ジャム<イチゴ/オレンジ/ブルーベリー>

*バター、マーガリンは付きます。

5. 和定食 ￥ 2,500

ご飯、味噌汁、焼き魚、煮物、ゴーヤチャンプル、温泉卵

海苔、香の物、もずく酢、納豆

当店で使用しているお米はすべて国産です。

インスタントサービス ダイヤル 9 番にて承ります。

食物アレルギーと食物不耐性についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

*表示価格には税金・サービス料が含まれております。

BREAKFAST

(6:00a.m. – 11:00a.m.)

A LA CARTE SELECTION

A variety of menus available to suit your mood.

6. Cereals with milk 〈Please select your choice〉 ￥ 1,000

- Milk < Whole milk / Non-fat milk / Soy milk >
- Cereal < Corn flake / Germ flakes / Brown rice flake / All-bran / Sugar-free / granola >

7. Tomato cooked to your liking ! 〈Please select your choice〉 ￥ 1,000

< Slices of tomato / Grilled tomato >

8. Omelet 〈Please select your choice of filling〉 ￥ 1,600

< Ham / Sausage / Cheese / Mushroom / Sautéed onion / Two kinds of bell peppers / Tomato / Herb >

9. Egg white omelet 〈Please select your choice of filling〉 ￥ 1,600

< Ham / Sausage / Cheese / Mushroom / Sautéed onion / Two kinds of bell peppers / Tomato / Herb >

10. Rice porridge ￥ 600

11. Hash browns ￥ 800

12. Sausage ￥ 1,200

13. Bacon ￥ 1,200

14. Sautéed mushroom ￥ 1,500

15. Baked beans ￥ 1,200

16. 2 eggs cooked to your liking 〈Please select your choice〉 ￥ 1,800

- Egg dish < Sunny-side up / Scrambled / Omelet / Pouched / Boiled >
- Sides < Soft bacon / Crispy bacon / Ham / Sausage >

We only serve domestically produced rice in our facilities.

Press “Instant Service (9)” for In Room Dining.

Food allergies and food intolerance: We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

* Tax and Service Charge are included.

17. French Toast ￥ 1,500

18. Pancakes ￥ 1,500

19. Waffle ￥ 1,500

- Please select your choice of syrup for menu items (17~19)
< Hot maple syrup / Berry syrup >

20. Bread 〈Please select your choice〉 ￥ 300

< Croissant / Rolls / Raisin bread / Muffin / Flavored-muffin / Baguette >

< Danish (Cherry / Pineapple / Peach) >

< Toast (White bread / Brown bread) >

< Two choices for ￥500, Three choices for ￥800,
Five choices for ￥1,400 >

21. Assorted cold meats (3kinds) ￥ 1,800

22. Salmon and seasonal salad with citrus flavor ￥ 1,600

23. Assorted cheese (5kinds)

24. Yogurt 〈Please select your choice〉 ￥ 1,800

< Low-fat yogurt / Plain yogurt / Fruit yogurt > ￥ 350

25. Butter ￥ 300

26. Margarine ￥ 300

27. Peanut butter ￥ 300

28. Nutella Hazelnut chocolate spread ￥ 300

29. Assorted 3 fruit jams ￥ 500

< Marmalade / Blueberry / Strawberry >

30. Honey ￥ 300

31. Banana (not peeled) ￥ 500

32. Assorted fruits (4kinds) ￥ 1,800

33. Fresh fruit salad ￥ 1,800

34. 3-Fruit compote ￥ 1,800

35. Garden Salad with 10 kinds of vegetables ￥ 1,500

〈Please select your choice of dressing〉

- Dressing < French / Thousand Island >

- Other seasonings < Mustard / Chili sauce / Tomato ketchup >

朝食

(午前 6 時 ~ 午前 11 時)

アラカルト

種類豊富なメニューから、その日の気分に合わせて。

6. シリアル 牛乳付き 〈お選びください〉 ￥ 1,000

- ・牛乳 < 全乳 / 脱脂乳 / 豆乳 >
- ・シリアル < コーンフレーク / 胚芽フレーク / 玄米フレーク / オールブラン / シュガーレス 1 種 / グラノーラ >

7. トマトをお好みの調理法で ! 〈お選びください〉 ￥ 1,000

< スライス / グリエ >

8. オムレツ 〈フィリングをお選びください〉 ￥ 1,600

< ハム / ソーセージ / チーズ / シャンピニオン / オニオンソテー / ポワヴロン 2 種 / トマト / ハーヴ >

9. 卵白のオムレツ 〈フィリングをお選びください〉 ￥ 1,600

< ハム / ソーセージ / チーズ / シャンピニオン / オニオンソテー / ポワヴロン 2 種 / トマト / ハーヴ >

10. おかゆ ￥ 600

11. ハッシュドポテト ￥ 800

12. ソーセージ ￥ 1,200

13. ベーコン ￥ 1,200

14. キノコソテー (マッシュルーム入り) ￥ 1,500

15. ベイクドビーンズ ￥ 1,200

16. 卵 2 つお好きな調理法で 〈お選びください〉 ￥ 1,800

- ・卵料理 < 目玉焼き / ス克蘭ブル / プレーンオムレツ / ポーチドエッグ / ボイル >
- ・付け合わせ < ソフトベーコン / クリスピーベーコン / ハム / ソーセージ >

当店で使用しているお米はすべて国産です。

インスタントサービス **ダイヤル 9** 番にて承ります。

食物アレルギーと食物不耐性についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

*表示価格には税金・サービス料が含まれております。

17. フレンチトースト ￥ 1,500

18. パンケーキ ￥ 1,500

19. ワッフル ￥ 1,500

・17~19 メニューはお好みのシロップをお選びください。
< 温製メープルシロップ / ベリーシロップ添え >

20. ホテルブレット 〈お選びください〉 1 個 ￥ 300

< クロワッサン / ロールパン / レーズンパン / マフィン / フレーパーマフィン / パケット >

< デニッシュ (チェリー / パイン / ピーチ) >

< トースト (ホワイトブレット / ブラウンブレット) >

< 2 個 ￥500 3 個 ￥800 5 個 ￥1,400 >

21. コールミート 3 種盛り合わせ ￥ 1,800

22. サーモンルースと旬菜のサラダ 柑橘風味 ￥ 1,600

23. チーズ 5 種盛り合わせ ￥ 1,800

24. ヨーグルト 〈お選びください〉 ￥ 350

< 低脂肪ヨーグルト / プレーンヨーグルト / フルーツヨーグルト >

25. バター ￥ 300

26. マーガリン ￥ 300

27. ピーナッツバター ￥ 300

28. ヌテラ ヘーゼルナッツチョコレート ￥ 300

29. フルーツジャム 3 種盛り合わせ ￥ 500

(ママレード、ブルーベリー、ストロベリー)

30. はちみつ ￥ 300

31. バナナ 皮付き ￥ 500

32. フルーツ 4 種盛り合わせ ￥ 1,800

33. フレッシュフルーツサラダ ￥ 1,800

34. フルーツ 3 種のコンポート ￥ 1,800

35. ガーデンサラダ 10 種類の野菜入り ￥ 1,500

・お好みのドレッシングをお選びください

< フレンチ / サウザン >

・その他調味料

< マスタード / チリソース / トマトケチャップ >

A LA CARTE

(11:00a.m. – 11:00p.m.)

STARTERS

Start your meal off right with one of our mouthwatering starters.

- Assorted hors d'œuvre recommendation of the day
(5kinds) M ¥ 1,800
(3kinds) S ¥ 1,100
- Potage of the day ¥ 900
- Shrimp and salami ham spring rolls with chicken dip sauce ¥ 2,200
- Vegetarian soup of the day ¥ 1,200
- Consommé soup of the day ¥ 2,000
- Sea-grape seaweed salad ¥ 1,800
- Caesar salad, Mediterranean style M ¥ 1,400
S ¥ 800
- Seasonal vegetable salad M ¥ 1,200
S ¥ 500
- Assorted cheese platter of the day with walnut Melba Toast ¥ 1,800

MAIN DISH

Choose from some of our Chef's finest creations.

- Hotel-special beef curry ¥ 1,800
- Hamburger steak ¥ 2,400
- Seafood Aqua pazza with garlic toast ¥ 2,600
- Wrapped angel prawn and asparagus with Pancetta flavor ¥ 2,800
- Grape-fed sirloin steak on rice (with miso soup, Japanese pickles, and fruits) ¥ 3,000

We only serve domestically produced rice in our facilities.

Press “Instant Service (9)” for In Room Dining.

All menu items are available between 11:00a.m. and 11:00p.m.

For orders after 11:00p.m. please refer to menu items on “ALL DAY BREAKFAST”and“LATE NIGHT MENU”

Food allergies and food intolerance:We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

* Tax and Service Charge are included.

GRILL

Carefully selected beef and seafood are grilled to perfection.

- Al forno chicken and angel prawn, Diavola style ¥ 2,000
- Grilled long-armed prawn and scallop with salsa verde ¥ 3,500
- Tagliata of grilled sirloin, Italian style ¥ 2,900
- Grilled beef fillet with mushrooms (150 g) ¥ 3,900

アラカルト

(午前 11 時 ~ 午後 11 時)

前菜&スープ

ワインやビール等のドリンクとともに楽しみください。

- 本日のおすすめオードヴル盛り合わせ (5 種) M ¥ 1,800
(3 種) S ¥ 1,100
- 本日のポタージュ ¥ 900
- エビとサラミの生春巻き チキンディップソース添え ¥ 2,200
- 本日のベジタリアンスープ ¥ 1,200
- 本日のコンソメ ¥ 2,000
- 海ぶどうのサラダ ¥ 1,800
- シーザーサラダ “地中海風” M ¥ 1,400
S ¥ 800
- 季節野菜の取り合せサラダ M ¥ 1,200
S ¥ 500
- 本日のチーズ盛り合わせ くるみパンのメルバトースト添え ¥ 1,800

メインディッシュ

シェフ自慢のメイン料理の数々。

- 特製ビーフカレー ¥ 1,800
- ハンバーグステーキ ¥ 2,400
- 海の幸のアクアパッツア ガーリックトースト添え ¥ 2,600
- 天使のエビとアスパラガスのインポルティニーニパンチェッタ風味 ¥ 2,800
- ぶどう牛サーロイン肉 ステーキ重 (味噌汁 お新香 フルーツ付) ¥ 3,000

当店で使用しているお米はすべて国産です。

インスタントサービス ダイヤル 9 番にて承ります。

上記のメニューについては午前 11 時から午後 11 時までご利用いただけます。

午後 11 時以降のご注文については、オールデイ朝食・お夜食のメニューからお選びください。

食物アレルギーと食物不耐性についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

*表示価格には税金・サービス料が含まれております。

グリル

厳選したお肉と海の幸をどうぞ。

- 天使のエビと鶏もも肉のアルフォルノ “ディアヴォラ風” ¥ 2,000
- 手長エビとホタテ貝のグリル サルサヴェルデ添え ¥ 3,500
- 牛サーロイン肉グリルのタリアータイタリア風スタイルで！ ¥ 2,900
- 牛フィレ肉のグリル キノコ添え 150g ¥ 3,900

A LA CARTE

(11:00a.m. – 11:00p.m.)

SIDE

Compliment your main dish with one of our tantalizing side options.

19. Hotel-special bread	¥	300
20. Rice (domestic rice)	¥	300
21. French fries with Trapani flavor	¥	800
22. Mixed nuts and potato chips	¥	1,000
23. Green salad with lemon dressing	M ¥	900
	S ¥	500
24. Pinzimonio (vegetable sticks) with Bagna Cauda sauce	¥	1,300
25. Caprese of tomato and ricotta cheese, Genova style	¥	1,500
26. Caesar salad of seasonal vegetables	¥	1,400

CLASSIC

Our most popular and requested items.

27. Okinawan cuisine, stir-fried bitter melon and tofu	¥	1,000
28. Mixed sandwich with Greek marinated vegetables	¥	1,300
29. Veggie lover's sandwich	¥	1,400
30. Pasta with small dried fish and Okinawan veggies, Japanese style	¥	1,200
31. Clam and Okinawan locally grown veggie pasta with squid ink sauce, Olio e peperoncino style	¥	1,300
32. Pancetta and mushroom linguine, Carrettiera style	¥	1,400
33. American club sandwich	¥	1,500
34. Veal cutlet, Vienna style	¥	2,500
35. Grilled sirloin, Japanese style	¥	2,800
36. Rice ball set (rice balls of Salmon, Konbu seaweed, miso soup and Japanese pickles)	¥	1,200
37. Okinawan rice porridge set (with Aosa seaweed and Mozuku seaweed)	¥	1,300

*Ketchup, mustard, mayonnaise, tabasco, hot maple syrup are available. Please ask our room service staff.

We only serve domestically produced rice in our facilities.

Press “Instant Service (9)” for In Room Dining.

All menu items are available between 11:00a.m. and 11:00p.m.

For orders after 11:00p.m. please refer to menu items on “ALL DAY BREAKFAST”and“LATE NIGHT MENU”

Food allergies and food intolerance:We welcome enquiries from customers

who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

* Tax and Service Charge are included.

アラカルト

(午前 11 時 ~ 午後 11 時)

サイドメニュー

プラス一品、さらにお食事が弾みます。

19. ホテル特製ブレット	¥	300
20. ライス (国内産使用)	¥	300
21. フレンチポテト トラパニ風味	¥	800
22. ミックスナッツとポテトチップス	¥	1,000
23. グリーンサラダ レモンドレッシング添え	M ¥	900
	S ¥	500
24. 野菜のスティック“ピンツィモーニオ”パーニャカウダー添え	¥	1,300
25. トマトとリコッタチーズのカプレーゼ ジェノバ風	¥	1,500
26. 季節野菜のシーザーサラダ	¥	1,400

クラシック

おなじみのメニューをバリエーション豊富に。

27. 琉球料理 ゴーヤと豆腐のチャンプルー	¥	1,000
28. ミックスサンドウィッチ 野菜のグレッキュー添え	¥	1,300
29. 野菜たっぷりのサンドウィッチ	¥	1,400
30. じゃこと県産野菜の和風パスタ	¥	1,200
31. ハマグリと県産野菜イカスミ入りスパゲティ“ペペロンチーノ風”	¥	1,300
32. パンチェッタと茸のリングイーネパスタ カレッティエッラ風	¥	1,400
33. アメリカンクラブハウスサンドウィッチ	¥	1,500
34. 仔牛のカツレツ“ウィーン風”	¥	2,500
35. 牛サーロイン肉のグリル あっさり和風スタイルで！	¥	2,800
36. おにぎり (鮭 昆布) セット 味噌汁 香の物付き	¥	1,200
37. 琉球ぞうすいセット (あおさ モズク入り)	¥	1,300

*ケチャップ、マスタード、マヨネーズ、タバスコ、温かいメープルシロップ等
ございますのでお申し付けください。

当店で使用しているお米はすべて国産です。

インスタントサービス ダイヤル 9 番にて承ります。

上記のメニューについては午前 11 時から午後 11 時までご利用いただけます。

午後 11 時以降のご注文については、オールデイ朝食・お夜食のメニューからお選びください。

食物アレルギーと食物不耐性についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

*表示価格には税金・サービス料が含まれております。

A LA CARTE

(11:00a.m. – 11:00p.m.)

DESSERT

For the sweet tooth, why not finish off your meal with one of our tempting treats.

38. Assorted seasonal fruits	¥ 2,000
39. Pain de Genes (rich baked cake contains almond) and ice cream with berry sauce	¥ 1,500
40. Judy (seasonal fruits shortcake)	¥ 900
41. Assorted 3 flavors of ice creams	¥ 1,200
42. Seasonal fruits jelly	¥ 900
43. Classic chocolat	¥ 900
44. Pastry chef's special creation of desserts	¥ 1,200

SANDWICH

Enjoy casual meals made by our chef.

45. Mixed sandwich with Greek marinated vegetables	¥ 1,300
46. Veggie lover's sandwich	¥ 1,400

We only serve domestically produced rice in our facilities.

Press “Instant Service (9)” for In Room Dining.

All menu items are available between 11:00a.m. and 11:00p.m.

For orders after 11:00p.m. please refer to menu items on “ALL DAY BREAKFAST”and“LATE NIGHT MENU”

Food allergies and food intolerance:We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

* Tax and Service Charge are included.

アラカルト

(午前 11 時 ~ 午後 11 時)

デザート

こだわりのケーキ、フルーツを食後のおともに

38. 季節フルーツの盛り合わせ	¥ 2,000
39. パンドジェンヌとアイスクリーム添え ベリーソース	¥ 1,500
40. ジュディ (季節フルーツ入りショートケーキ)	¥ 900
41. アイスクリームの3種盛り合わせ	¥ 1,200
42. 季節フルーツ入りジュレ	¥ 900
43. クラシックショコラ	¥ 900
44. パストリーシェフ特製デザート盛り合わせ	¥ 1,200

サンドウィッチ

お手軽にホテルの味を。

45. ミックスサンドウィッチ 野菜のグレッキュー添え	¥ 1,300
46. たっぷり野菜のサンドウィッチ	¥ 1,400

当店で使用しているお米はすべて国産です。

インスタントサービス ダイヤル9番にて承ります。

上記のメニューについては午前11時から午後11時までご利用いただけます。

午後11時以降のご注文については、オールデイ朝食・お夜食のメニューからお選びください。

食物アレルギーと食物不耐性についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

*表示価格には税金・サービス料が含まれております。

LATE NIGHT MENU

(11:00p.m. – 6:00a.m.)

For that late night tummy rumble.

1. Rice ball set (rice balls of Salmon and Konbu seaweed, miso soup and Japanese pickles) ￥ 1,200
2. Clam chowder ￥ 950
3. Vegetarian soup ￥ 1,000
4. Beef curry ￥ 1,800
5. Caesar salad of seasonal vegetables ￥ 1,400
6. Mixed sandwich with Greek marinated vegetables ￥ 1,300
7. American club sandwich ￥ 1,500
8. Steak burger ￥ 2,400
9. Assorted cheese ￥ 2,000
10. Clam and Okinawan locally grown veggie pasta with squid ink sauce, Olio e peperoncino style ￥ 1,300
11. Pancetta and mushroom linguine, Carrettiera style ￥ 1,400
12. Al forno chicken, Diavola style ￥ 2,000
13. Grilled long-armed prawn and scallop with salsa verde ￥ 3,500
14. Assorted seasonal fruits ￥ 2,000
15. Assorted 3 flavors of ice creams ￥ 1,200
16. Assorted chocolates ￥ 1,000
17. Japanese rolled omelet with 3garnishes (Spicy cod roe, Pickled plum, Moromi miso) ￥ 1,200
18. Okinawan rice porridge set (with Aosa seaweed and Mozuku seaweed) ￥ 1,300

We only serve domestically produced rice in our facilities.

Press “Instant Service (9)” for In Room Dining.

Food allergies and food intolerance:We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

* Tax and Service Charge are included.

お夜食

(午後 11 時 ~ 午前 6 時)

消化の良い軽めのメニュー

1. おにぎり(鮭 昆布)セット 味噌汁 お新香付き ￥ 1,200
2. クラムチャウダースープ ￥ 950
3. ベジタリアンスープ ￥ 1,000
4. ビーフカレー ￥ 1,800
5. 季節野菜のシーザーサラダ ￥ 1,400
6. ミックスサンドウィッチ 野菜のグレッキュー添え ￥ 1,300
7. アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ￥ 1,500
8. ステーキバーガー ￥ 2,400
9. チーズの盛り合わせ ￥ 2,000
10. ハマグリと県産野菜のイカスミ入りスバゲティー“ペペロンチーノ風” ￥ 1,300
11. パンチェッタと茸のリングイーネパスタ カレッティエツラ風 ￥ 1,400
12. 鶏もも肉のアルフォルノ“ディアヴォラ風” ￥ 2,000
13. 手長エビとホタテ貝のグリル サルサヴェルデ添え ￥ 3,500
14. 季節フルーツの盛り合わせ ￥ 2,000
15. アイスcreamの3種盛り合わせ ￥ 1,200
16. チョコレート盛り合わせ ￥ 1,000
17. 出し巻き玉子3種付け合わせ (明太子 梅 もろみそ) ￥ 1,200
18. 琉球ぞうすい (あおさ モズク入り) ￥ 1,300

当店で使用しているお米はすべて国産です。

インスタントサービス ダイアル 9 番にて承ります。

食物アレルギーと食物不耐性についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

*表示価格には税金・サービス料が含まれております。

DRINK

(11:00a.m. – 6:00a.m.)

COFFEE / TEA

1. Pot of coffee or tea	¥ 750
2. Cappuccino	¥ 800
3. Coffè Latte	¥ 800
4. Decaffeinated coffee	¥ 800
5. Hot chocolate	¥ 800
6. Hot milk tea	¥ 800
7. Chocolate milk	¥ 800
8. Green tea	¥ 750
9. Chamomile tea	¥ 750
10. Milk shake	¥ 800

SOFT DRINKS

11. Apple juice	¥ 750
12. Pineapple juice	¥ 750
13. Orange juice	¥ 750
14. Hiramī lemon juice	¥ 800
15. Tomato juice	¥ 800
16. Acerola	¥ 750
17. Coke	¥ 750
18. Diet Coke	¥ 750
19. Ginger ale	¥ 750
20. Perrier	¥ 800
21. Tonic water	¥ 800
22. Homemade smoothies	¥ 800
23. Whole milk	¥ 800
24. Low-fat milk	¥ 800
25. Soy milk	¥ 800

WHISKY

26. Ballantine's Finest <700ml>	¥12,000
27. The Macallan 12years <700ml>	¥15,000
28. I.W.Harper 12years <750ml>	¥18,000

Press “Instant Service (9)” for In Room Dining.

* Tax and Service Charge are included.

JAPANESE SAKE

29. Shimantogawa Junmai Ginjo <720ml>	¥ 5,000
30. Jozen Mizunogotoshi Junmai Ginjo <720ml>	¥ 5,000

AWAMORI

31. Kikunotsuyu V.I.P. Gold koshu <720ml>	¥ 9,500
32. Zuisen Houoh koshu <720ml>	¥10,000
33. Uminokuni koshu 10years <720ml>	¥13,000

BEER

34. Domestic beer < Orion / Asahi / Kirin / Suntory> <334ml>	¥ 850
35. Imported beer < Heineken> <330ml>	¥ 850

SPARKLING WINE

36. House sparkling wine (Dry) <750ml>	¥ 4,700
37. Moet & Chandon Brut Imperial (Dry) <750ml>	¥16,500

WHITE WINE

38. House wine (Dry) <750ml>	¥ 4,700
39. Montes Limited Selection Sauvignon Blanc (Dry) <750ml>	¥ 7,000
40. Bourgogne Chardonnay (Dry) <750ml>	¥ 8,000

RED WINE

41. House wine (Dry) <750ml>	¥ 4,700
42. Montes Alpha Cabernet Sauvignon (Dry) <750ml>	¥ 8,000
43. Montes Alpha Syrah (Dry) <750ml>	¥ 8,000
44. Bourgogne Pinot Noir (Dry) <750ml>	¥ 8,000

お飲物

(午前 11 時 ~ 午前 6 時)

コーヒー／紅茶

1. コーヒー又は紅茶	¥ 750
2. カプチーノ	¥ 800
3. カフェラテ	¥ 800
4. カフェインレス・コーヒー	¥ 800
5. ホットチョコレート	¥ 800
6. ホットミルクティー	¥ 800
7. チョコレートミルク	¥ 800
8. 緑茶	¥ 750
9. カモミールティー	¥ 750
10. ミルクセーキ	¥ 800

ソフトドリンク

11. アップルジュース	¥ 750
12. パイナップルジュース	¥ 750
13. オレンジジュース	¥ 750
14. ヒラミレモンジュース	¥ 800
15. トマトジュース	¥ 800
16. アセロラ	¥ 750
17. コーラ	¥ 750
18. ダイエットコーラ	¥ 750
19. ジンジャーエール	¥ 750
20. ペリエ	¥ 800
21. トニックウォーター	¥ 800
22. 自家製スムージー	¥ 800
23. 全乳ミルク	¥ 800
24. 低脂肪ミルク	¥ 800
25. 豆乳	¥ 800

ウイスキー

26. バランタイン ファイネスト <700ml>	¥12,000
27. ザ・マッカラン 12 年 <700ml>	¥15,000
28. I.W. ハーパー 12 年 <750ml>	¥18,000

インスタントサービス ダイヤル 9 番にて承ります。

*表示価格には税金・サービス料が含まれております。

日本酒

29. 四万十川 純米吟醸 <720ml>	¥ 5,000
30. 上善如水 純米吟醸 <720ml>	¥ 5,000

泡盛

31. 菊の露 V.I.P.Gold 古酒 30 度 <720ml>	¥ 9,500
32. 瑞泉 鳳凰 古酒 43 度 <720ml>	¥10,000
33. 海乃邦 10 年 古酒 43 度 <720ml>	¥13,000

ビール

34. 国産ビール (オリオン・アサヒ・キリン・サントリー) <334ml>	¥ 850
35. 輸入ビール (ハイネケン) <330ml>	¥ 850

スパークリングワイン

36. ハウススパークリングワイン (辛口) <750ml>	¥ 4,700
37. モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル (辛口) <750ml>	¥16,500

白ワイン

38. ハウスワイン (辛口) <750ml>	¥ 4,700
39. モンテス・リミテッド・セレクション・ソーヴィニヨン・ブラン (辛口) <750ml>	¥ 7,000
40. ブルゴーニュ・シャルドネ (辛口) <750ml>	¥ 8,000

赤ワイン

41. ハウスワイン (辛口) <750ml>	¥ 4,700
42. モンテス・アルファ・カベルネ・ソーヴィニヨン (辛口) <750ml>	¥ 8,000
43. モンテス・アルファ・シラー (辛口) <750ml>	¥ 8,000
44. ブルゴーニュ・ピノ・ノワール (辛口) <750ml>	¥ 8,000