

24 hours ROOM SERVICE MENU

24時間 ルームサービスメニュー



お部屋でのくつろいだお食事に、ぜひルームサービスをご利用ください。
多彩なお料理やお飲物をご用意いたしております。

We have prepared all types of beverages and cuisine, just for you.
Our room service staff is ready to serve you in your room for comfort and privacy.

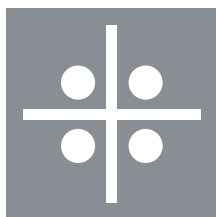
ダイヤル (B) にてご用命ください。

Please press button (B) for order.

1P ◆ ご朝食	Breakfast	7:00a.m. ~ 11:00a.m. コンチネンタルブレイクファストのみ 6:00a.m.~ From 6:00 to 7:00a.m. only Continental Breakfast is available.
2P~ 7P ◆ ご昼食とご夕食	Lunch and Dinner	11:00a.m. ~ 10:30p.m.
8P ◆ ご夕食とお夜食	Dinner and Night Snacks	5:00p.m. ~ 7:00a.m.
9P・10P ◆ お夜食	Night Snacks	10:30p.m. ~ 7:00a.m.
11P ◆ 老舗の味(和食 中の志満) Japanese Traditional		店毎の営業時間がございます。 Service hour varies by the restaurants.
12P ◆ お飲物	Beverages	24hours
13P~15P ◆ アルコール	Alcohol Drinks	24hours



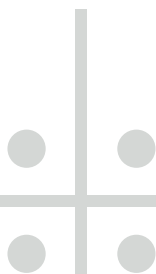
RIHGA ROYAL HOTEL



お米の産地について

特別な記載をしていない場合、
メニューで使用しているお米は全て国産米です。

**The rice we serve is all domestically grown,
unless otherwise stated.**





ご朝食

BREAKFAST

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

1 コンチネンタルブレックファスト

¥ 2,000

Continental Breakfast

お好みのジュース (オレンジ、トマト、グレープフルーツ、又は パインアップル (パイナップル))
パン (トースト、クロワッサン 又は スイートロール)
お飲物 (コーヒー、紅茶 又は ミルク)
※¥500の追加料金で、ジュースをフレッシュジュース (オレンジ 又は グレープフルーツ) に変更いただけます。

Please select one of the followings for each item.

Your choice of Juice : Orange, Tomato, Grapefruit or Pineapple

Your choice of Bread : Toast, Croissant or Sweet Roll

Your choice of Beverage : Coffee, Tea or Milk

※Fresh Juice (Orange or Grapefruit) is available at an additional charge of ¥500

7:00a.m.~11:00a.m.

2 アメリカンブレックファスト

¥ 3,200

American Breakfast

お好みのジュース (オレンジ、トマト、グレープフルーツ、又は パインアップル (パイナップル))
玉子料理 (目玉焼き、ゆで卵、スクランブル 又は オムレツ)
付け合わせ (ハム、ベーコン 又は ソーセージ)
パン (トースト、クロワッサン 又は スイートロール)
お飲物 (コーヒー、紅茶 又は ミルク)
※¥500の追加料金で、ジュースをフレッシュジュース (オレンジ 又は グレープフルーツ) に変更いただけます。

Please select one of the followings for each item.

Your choice of Juice : Orange, Tomato, Grapefruit or Pineapple

Two Eggs in any style : Fried, Boiled, Scrambled, or Omelet

Side Dishes : Ham, Bacon or Sausage

Your choice of Bread : Toast, Croissant or Sweet Roll

Your choice of Beverage : Coffee, Tea or Milk

※Fresh Juice (Orange or Grapefruit) is available at an additional charge of ¥500

3 ローファットブレックファスト

¥ 3,400

Low-Fat Breakfast

お好みのジュース (オレンジ、トマト、グレープフルーツ、又は パインアップル (パイナップル))
フルーツ イン ヨーグルト
生ハムとクリームチーズのグリーンサラダ
ベーグル (ジャム、マーマレード、バター添え)
お飲物 (コーヒー、紅茶 又は ミルク)
※¥500の追加料金で、ジュースをフレッシュジュース (オレンジ 又は グレープフルーツ) に変更いただけます。

Please select one of the followings for each item.

Your choice of Juice : Orange, Tomato, Grapefruit or Pineapple

Cocktail Fruits in Yogurt

Prosciutto and Cream Cheese Salad

Bagel with Jam, Marmalade and Butter

Your choice of Beverage : Coffee, Tea or Milk

※Fresh Juice (Orange or Grapefruit) is available at an additional charge of ¥500

4 和定食

¥ 3,400

Japanese Breakfast

鮭のうす塩焼き / 季節物おそうざい3種 / 焼き合わせ
味噌汁 / 香の物 / ご飯とりのり 又は お粥と粥餡

Grilled Salmon, Seasonal Dishes of the Day, Assorted Simmered Fish and Vegetables,
Miso Soup, Assorted Japanese Pickles, Steamed Rice with seasoned laver or Rice Porridge

全てのご朝食メニューは、ご朝食券でお召し上がりいただけます。(一部対象外のご朝食券もございます。)

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

All the breakfast menu items are available with the Breakfast coupon (Please note that some of the coupon types may not apply).

※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.

※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.

※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

ご昼食とご夕食
LUNCH and DINNER

11:00a.m.~10:30p.m.

軽食 LIGHT MEALS



- | | | |
|----|--|---------|
| 10 | たらことイカのスパゲッティ
Spaghetti with Cod Roe and Squid | ¥ 2,000 |
| 11 | 海の幸のピラフ
Seafood Pilaff | ¥ 3,100 |
| 12 | スパゲッティトマトソース
Spaghetti with Tomato Sauce | ¥ 1,800 |
| 13 | スパゲッティミートソース
Spaghetti with Meat Sauce | ¥ 2,300 |
| 14 | ビーフカレー & ライス
Beef Curry and Rice | ¥ 2,300 |
| 15 | おつまみセット
(若鶏の唐揚げ フライドポテト添え〈スモールサイズ〉中瓶ビール〈500ml〉) ¥ 2,000
Otsumami-set (Fried Chicken with French Fried Potato 〈small quantity〉 with Beer 〈500ml〉) | |

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.

※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.

※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.

※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

ご昼食とご夕食
LUNCH and DINNER

11:00a.m.~10:30p.m.

軽食 LIGHT MEALS



16

※写真はイメージです。



17

※写真はイメージです。

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 16 | クラブハウスサンドイッチ
Clubhouse Sandwich | ¥ 2,700 |
| 17 | シーフードドリア
Seafood Rice Gratin | ¥ 2,300 |
| 18 | 温野菜盛り合わせ
Steamed Vegetables | ¥ 1,700 |
| 19 | 若鶏の唐揚げ フライドポテト添え
Fried Chicken with French Fried Potato | ¥ 2,000 |
| 20 | ミックスサンドイッチ
Mixed Sandwich | ¥ 2,000 |
| 21 | オムライス
Omelet and Rice | ¥ 2,500 |

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.

※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.

※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.

※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

ご昼食とご夕食
LUNCH and DINNER

11:00a.m.~10:30p.m.

メインディッシュ MAIN DISHES



30

※写真はイメージです。



31

※写真はイメージです。

- 30** 牛フィレ肉の網焼き 温野菜添え (パン または ライス付) ￥4,300
Grilled Fillet Steak with Steamed Vegetables (with Bread or Rice)
- 31** 海老のフライ タルタルソース (パン または ライス付) ￥3,600
Fried Prawns, Tartar Sauce (with Bread or Rice)
- 32** ミックスプレート (ハンバーグ、海老フライ、フライドチキン、オムライス) ￥2,900
Mixed Western Plate (Hamburg Steak, Fried Prawns, Fried Chicken, Omelet and Rice)
- 33** サーモンの網焼き 温野菜添え (パン または ライス付) ￥3,200
Grilled Salmon with Steamed Vegetables
- 34** グリルチキン 温野菜添え (パン または ライス付) ￥3,400
Grilled Chicken with Steamed Vegetables (with Bread or Rice)
- 35** ハンバーグステーキ 温野菜添え (パン または ライス付) ￥3,800
Hamburg Steak with Steamed Vegetables (with Bread or Rice)

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.

※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.

※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.

※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

ご昼食とご夕食
LUNCH and DINNER

11:00a.m.~10:30p.m.

サイドディッシュ SIDE DISHES



36

※写真はイメージです。



37

※写真はイメージです。

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 36 | マーケットサラダ
Market Salad (Chef's assorted salad) | ¥ 2,200 |
| 37 | 海の幸の茶そばサラダ
Cha-Soba (green tea buckwheat) Noodle and Seafood Salad. | ¥ 2,200 |
| 38 | コーンクリームスープ
Cream Corn Soup | ¥ 1,100 |
| 39 | コンビネーションサラダ
Combination Salad (various fresh vegetables) | ¥ 1,600 |
| 40 | シーザーサラダ
Caesar Salad | ¥ 1,600 |
| 41 | チーズの盛り合わせ
Assorted Cheeses | ¥ 1,700 |

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。
 ※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。
 ※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。
 ※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。
 ※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.
 ※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.
 ※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.
 ※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.
 ※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

ご昼食とご夕食
LUNCH and DINNER

11:00a.m.~10:30p.m.

和食 JAPANESE MEALS



50

※写真はイメージです。

50 ステーキ丼 ¥3,000

“Beef Steak Donburi”
Steamed Rice in a Bowl, topped with Beef Steak

51 さばの味噌煮御膳 (さばの味噌煮・小鉢・ご飯・味噌汁・香の物) ¥2,800

Saba-no-Misoni Gozen
(Simmered Mackerel in miso sauce, assorted with Seasonal Vegetable, Steamed rice,
Miso-Soup and Japanese Pickles)

お子様メニュー CHILDREN'S MENU



52

※写真はイメージです。

52 お子様セット ¥2,000

Children's Meal

・コーンスープ ・ハンバーグ ・エビフライ ・グリルフィッシュ
・フライドポテト ・フライドチキン ・チャーハン

・ジュース (下記よりお選びください)
オレンジ、グレープフルーツ、パインアップル (パイナップル)、アップル
・アイスクリーム
バニラ または ストロベリー

・Corn Soup ・Hamburg ・Fried Prawns ・Grilled Fish
・French Fries ・Fried Chicken ・Fried rice

Please select one of the followings for each items.

・Your Choice of Juice: Orange, Grapefruit, Pineapple or Apple
・Your Choice of Ice Cream: Vanilla or Strawberry

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.

※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.

※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.

※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

ご昼食とご夕食
LUNCH and DINNER

11:00a.m.~10:30p.m.

デザート DESSERT

- | | |
|--|---------|
| 60 グレープフルーツ 1/2 | ¥ 1,000 |
| 1/2 Grapefruit | |
| 61 パインアップル (パイナップル) 1/4 | ¥ 1,000 |
| 1/4 Pineapple | |
| 62 パパイア 1/2 | ¥ 1,300 |
| 1/2 Papaya | |
| 63 マスクメロン 1/4 | ¥ 2,300 |
| 1/4 Musk Melon | |
| 64 フルーツ盛り合わせ | ¥ 3,000 |
| Assorted Fresh Fruits | |
| 65 ホテルパティシエのケーキ | ¥ 800 |
| A Selection of Cakes | |
| ※ 66 ホテルパティシエのアイスクリーム (バニラ 又は ストロベリー) | ¥ 900 |
| Ice Cream (Vanilla or Strawberry) | |
| ※ 67 ホテルパティシエのシャーベット (ストロベリー) | ¥ 900 |
| Sherbet (Strawberry) | |

※ **66** **67** は24時間ご用意しております。 ※ **66** **67** are available 24 hours a day.

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.

※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.

※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.

※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

ご夕食とお夜食
DINNER and NIGHT SNACKS

5:00p.m.~7:00a.m.

軽食 LIGHT MEALS



70 モッツァレラチーズ入りバジルのトマトソースピッツァ ¥ 1,700

Mozzarella, Basil, and Tomato Sauce Pizza

71 ベーコンとホワイトマッシュルームソースのピッツァ ¥ 1,700

Bacon and White Mushroom Sauce Pizza

72 ほろ酔いセット ¥ 2,800

Drink Set

出し巻き玉子など酒の肴をご用意しました。ビールもしくは日本酒とともに好みでお楽しみください。
Choice of beer or Japanese sake with hors d'oeuver such as Japanese omelet rolls.

「ルームサービスメニュー」13ページにてビール または 日本酒より1本お好みのものをお選びください。
Please choose either beer or Japanese sake as you prefer, from the page 13 of the Room Service Menu.

73 ソーセージ盛り合わせとベークドポテト ¥ 1,700

Assorted Sausages and Baked Potato

74 しょうゆラーメン ¥ 1,400

Shoyu Ramen (soy sauce flavor noodle soup)

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.

※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.

※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.

※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

お夜食
NIGHT SNACKS

10:30p.m.~7:00a.m.

軽食 LIGHT MEALS



80

※写真はイメージです。



81

※写真はイメージです。

80 真鯛のだし茶漬け ¥ 1,500

Soup Rice, Red Sea Bream Topping

81 しょうゆラーメンとスモールピラフセット ¥ 2,300

Shoyu Ramen (soy sauce taste noodle soup) & Pilaf (small quantity) Set

82 きつねうどん ※9:00p.m.からご用意いたします。 ¥ 1,200

“Kitsune Udon” (Japanese noodles in Broth with Fried Bean Curd) ※From 9:00p.m. onward

83 しょうゆラーメン ¥ 1,400

Shoyu Ramen (soy sauce taste noodle soup)

84 ミックスピラフ ¥ 2,000

Mixed Pilaff

85 ほろ酔いセット ¥ 2,800

Drink Set

出し巻き玉子など酒の肴をご用意しました。ビールもしくは日本酒とともに好みでお楽しみください。
Choice of beer or Japanese sake with hors d'oeuvre such as Japanese omelet rolls.

「ルームサービスメニュー」13ページにてビール または 日本酒より1本お好みのものをお選びください。
Please choose either beer or Japanese sake as you prefer, from the page 13 of the Room Service Menu.

86 さばの味噌煮御膳 (さばの味噌煮・小鉢・ご飯・味噌汁・香の物) ¥ 2,800

Saba-no-Misoni Gozen

(Simmered Mackerel in miso sauce, assorted with Seasonal Vegetable, Steamed Rice, Miso-Soup and Japanese Pickles)

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.

※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.

※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.

※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

お夜食
NIGHT SNACKS

10:30p.m.~7:00a.m.

軽食 LIGHT MEALS



87 ソーセージ盛り合わせとベークドポテト ¥ 1,700

Assorted Sausages and Baked Potato

88 おにぎりセット (おにぎり2個・小鉢・味噌汁・香の物・薬味) ¥ 1,800

Onigiri-set (2 Rice Balls, Season's Vegetables, Miso soup, Japanese Pickles)

89 おつまみ盛り合わせ (おかき、ミックスナッツなど) ¥ 1,200

Assorted Snacks (Rice Crackers, Mixed Nuts, etc.)

90 チーズの盛り合わせ ¥ 1,700

Assorted Cheeses

91 モッツァレラチーズ入りバジルのトマトソースピッツァ ¥1,700

Mozzarella, Basil, and Tomato Sauce Pizza

92 ベーコンとホワイトマッシュルームソースのピッツァ ¥ 1,700

Bacon and White Mushroom Sauce Pizza

93 ビーフカレー ¥ 1,800

Beef Curry and Rice

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.

※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.

※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.

※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

老舗の味 (和食 中の志満)

JAPANESE TRADITIONAL

Menu from Famous Japanese Restaurants in Our Hotel

店舗ごとに営業時間が異なります。 Service hour varies by the restaurants.

神戸 吉兆 KOBE KITCHO

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~8:30p.m.

- 100** 点心 (吸物付) ¥ 5,800
 “TENSHIN” Lunch Box
 (with Clear Soup)
- 101** 松花堂弁当 (吸物付) ¥ 11,500
 “SHOKADO” Premium Lunch Box
 (with Clear Soup)

つる家 TSURUYA

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~9:30p.m.

- 104** 松花堂 丹頂 (天婦羅、赤出し、香の物) ¥ 7,000
 “SHOKADO” Lunch Box “TANCHO”
 (served with Tempura, Miso Soup, and Japanese Pickles)
- 105** 松花堂 光琳 (先向、お造り、吸物、香の物) ¥ 8,000
 “SHOKADO” Lunch Box “KOHIRIN”
 (served with Appetizer, Sashimi, Clear Soup and Japanese Pickles)

道頓堀 今井 Doutonbori IMAI

11:00a.m.~9:00p.m.

- 108** きつねうどん ¥ 1,200
 “Kitsune Udon”
 Japanese Noodles in Broth with Fried Bean Curd
- 109** 天婦羅うどん ¥ 2,100
 “Tempura Udon”
 Japanese Noodles in Broth with Prawn Tempura
- 110** 鍋焼きうどん ¥ 2,100
 “Nabeyaki Udon”
 Japanese Noodles in Broth served in Pot

江戸前寿司 なか田 Sushi NAKATA

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~9:30p.m.

- 113** 海の幸ちらし ¥ 5,000
 Seafood “Chirashi-Sushi”
 (Sushi Rice with Various Seafood Toppings)
- 114** つばき (鉄火巻1本、にぎり8貫) ¥ 7,000
 “TSUBAKI”
 Tekka (Tuna Sushi Roll (1roll))
 Nigiri-Sushi (Assorted Hand-shaped Sushi (8pieces))
- 115** ほたん (トロ鉄火巻1本、にぎり8貫) ¥ 10,000
 “BOTAN”
 Toro Tekka (Tender-Tuna Sushi Roll (1roll))
 Nigiri-Sushi (Assorted Hand-shaped Sushi (8pieces))
 ※吸物、赤出しのご注文は別途¥800にて承ります。
 ※Clear Soup and Miso Soup are available each at an additional charge of ¥800

なだ万 NADAMAN

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~9:30p.m.

- 102** 月替おすすめ松花堂弁当 (吸物付) ¥ 4,000
 “SHOKADO” Lunch Box of the Month
 (with Clear Soup)
- 103** 季節弁当 (先付、お造り、吸物、松花堂) ¥ 6,900
 Season’s Lunch Box
 (served with Appetizer, Sashimi, and Clear Soup)

東京 竹葉亭 Tokyo CHIKUYO-TEI

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~9:00p.m.

- 106** 鰻丼 (肝吸付) ¥ 3,500
 “UNAGI DONBURI”
 Grilled Eel Served on Steamed Rice with Clear Eel-Liver Soup
- 107** 竹葉弁当 ¥ 7,000
 “CHIKUYO” Lunch Box

小鯛雀鮓 すし萬 Sushi (Osaka Style) SUSHIMAN

11:00a.m.~9:00p.m.

- 116** 筥ずし ¥ 2,600
 “HAKO-ZUSHI”
 Traditional Pressed Sushi of Osaka
- 117** ちらしすし ¥ 3,800
 Chirashi-Sushi
 (Sushi Rice with Various Toppings)
- 118** 雀鮓といそ巻き ¥ 3,200
 Suzume Sushi & Iso-Maki
 (Sea bream stuffed with Sushi Rice & Sushi with mackerel rolled by laver)

鶴屋八幡 Tea Parlor TSURUYA-HACHIMAN

11:00a.m.~7:30p.m.

- 119** ぜんざい ¥ 1,400
 “ZENZAI”
 Sweet Red Bean Soup
- 120** おしるこ ¥ 1,400
 “OSHIRUKO”
 Sweet Red Bean Paste Soup

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。
 ※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。
 ※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。
 ※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。
 ※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.
 ※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.
 ※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.
 ※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.
 ※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.



喫茶・お飲物
BEVERAGES

24hours

コーヒー、紅茶、ミルク COFFEE, TEA, MILK

130	コーヒー (カップ2杯分) Coffee (2 cups)	¥ 1,000	135	紅茶 Tea	¥ 1,000
131	カフェインレスコーヒー (カップ2杯分) Decaffeinated Coffee (2 cups)	¥ 1,000	136	アイステイー Iced Tea	¥ 1,000
132	アイスコーヒー Iced Coffee	¥ 1,000	137	ミルク (アイス または ホット) Milk (Iced or Hot)	¥ 800
133	カフェオーレ (カップ2杯分) Café Au Lait (2 cups)	¥ 1,000	138	低脂肪ミルク Low Fat Milk	¥ 800
134	アイスカフェオーレ Iced Café Au Lait	¥ 1,000			

ソフトドリンク JUICE AND SOFT DRINKS

140	フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥ 1,300	148	調整豆乳 Modified Soymilk	¥ 800
141	フレッシュグレープフルーツジュース Fresh Grapefruit Juice	¥ 1,300	149	ウーロン茶 Oolong Tea	¥ 800
142	オレンジジュース Orange Juice	¥ 800	150	ジンジャーエール (207ml) Ginger Ale 207ml	¥ 800
143	グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥ 800	151	コカコーラ (190ml) Coca Cola 190ml	¥ 800
144	パイナップル (パイナップル) ジュース Pineapple Juice	¥ 800	152	コカコーラゼロ (350ml) Coca Cola ZERO 350ml	¥ 800
145	アップルジュース Apple Juice	¥ 800	153	トニックウォーター (250ml) Tonic Water 250ml	¥ 800
146	トマトジュース Tomato Juice	¥ 800	154	ペリエ (330ml) Perrier 330ml	¥ 800
147	野菜ジュース (食塩不使用) Salt-Free Vegetable Juice	¥ 800			

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。
If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。
The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.


 アルコール
 ALCOHOL DRINKS

24hours

カクテル COCKTAILS

<p>201 ジントニック ¥ 1,300</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>Gin Tonic</p>	<p>204 カンパリオレンジ ¥ 1,300</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>Campari Orange</p>
<p>202 ブラッディーメアリー ¥ 1,300</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>Bloody Mary</p>	<p>205 スクリュードライバー ¥ 1,300</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>Screwdriver</p>
<p>203 カンパリソーダ ¥ 1,300</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>Campari Soda</p>	

ビール BEERS

<p>206 アサヒ スーパードライ (500ml) ¥ 1,100</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>Asahi Super Dry 500ml</p>
<p>207 サントリー ザ・モルツ (500ml) ¥ 1,100</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>Suntory The Malt's 500ml</p>
<p>208 アサヒ プレミアム生ビール 熟撰 (500ml) ¥ 1,300</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>Asahi Premium Draft Beer "Jukusen" 500ml</p>
<p>209 サントリー ザ・プレミアム・モルツ (500ml) ¥ 1,300</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>Suntory The Premium Malt's 500ml</p>

日本酒 JAPANESE SAKE

原材料: 米・米麹 Ingredients: rice, steamed rice with koji mold spores

日本酒度
Sake indication
(sweet or dry)

<p>211 菊正宗 ^{きもと} 生酏づくり 300ml (純米酒) ¥ 1,500</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>"Kikumasa-mune Kimoto-zukuri" 300ml</p>	5
<p>212 日本盛 吟醸 生貯蔵酒 300ml (吟醸酒) ¥ 1,500</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>"Nihonsakari Ginjo" 300ml</p>	7
<p>213 美丈夫 ^{びじょうぶ} 麗 吟醸 300ml (吟醸酒) ¥ 1,600</p> <hr style="width: 80%; margin-left: 0;"/> <p>"Bijobu Rei" 300ml</p>	5

※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

If you have any food allergies, please consult our staff who will be more than happy to advise or ensure any necessary arrangements.

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.


 アルコール
 ALCOHOL DRINKS
 24hours

スパークリングワイン SPARKLING WINE

	Full	Half
215 フレシネ コルドン ネグロ〈カバ〉 Freixenet Cordon Negro	—	¥ 3,000
216 フェラーリ ドウミ セック〈スプマンテ〉 Ferrari Demi Sec	¥ 11,500	—
217 ランソン ドウミ セック〈シャンパーニュ〉 Lanson Demi Sec	¥ 13,800	¥ 8,000
218 ポメリー ブリュット・ロゼ〈シャンパーニュ〉 Pommery Brut Rosé	¥ 15,000	¥ 9,200
219 モエ エ シャンドン キュヴェ“ドン ペリニヨン”〈シャンパーニュ〉 Moët et Chandon Cuvée “Dom Pérignon”	¥ 40,000	—

白ワイン WHITE WINE

	Full	Half
220 サントネージュ (有機ワイン 300mlボトル) Ste. Neige (Organic produced wine 300ml)	—	¥ 1,700
221 マコン ヴィラージュ Macon-Villages	¥ 5,700	—
222 ピースポーター ゴルトトレプヒェン シュペトレーゼ Piesporter Goldtröpfchen Spätlese	¥ 9,000	¥ 5,500
223 シャブリ プルミエ クリュ フルショーム Chablis Premier Cru “Fourchaume”	¥ 13,800	¥ 7,500

ロゼワイン ROSÉ WINE

	Full	Half
224 カベルネ ダンジュ ロゼ Cabernet d' Anjou Rosé	¥ 4,600	¥ 2,500

赤ワイン RED WINE

	Full	Half
225 サントネージュ カベルネ (有機ワイン 300mlボトル) Ste. Neige Cabernet (Organic produced wine 300ml)	—	¥ 1,700
226 ボジョレー ヴィラージュ Beaujolais Villages	¥ 5,000	¥ 3,000
227 信州メルロ (塩尻ワイナリー) Shinshu Merlot “Shiojiri”	¥ 7,500	—
228 メルキュレー Mercurey	¥ 11,500	—
229 シャトー ラグランジュ Chateau Lagrange	¥ 17,300	—

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。
 If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。
 The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.


 アルコール
 ALCOHOL DRINKS
 24hours

焼酎 SHOCHU (JAPANESE SPIRITS)

		原料 Ingredients	度数 Alcohol by volume
240	いいちこ 200ml (麦焼酎) "Iichiko" 200ml	麦・米麴 ★	25
241	紫尾の露 300ml (芋焼酎) "Shibi-no-tsuyu" 300ml	芋・米麴 ●	25
242	さつま司 300ml (芋焼酎) "Satsuma tsukasa" 300ml	芋・米麴 ●	25
243	オー・ヘンリー15年 300ml (麦焼酎) "O・Henry" Aged 15years 300ml	麦・米麴 ★	28

● Sweet potato, steamed rice with Koji mold spores
★ Barley, steamed rice with Koji mold spores

スコッチ SCOTCH WHISKY

244	バラントイン ファイネスト 200ml Ballantine's Finest 200ml	¥ 4,500
-----	--	---------

国産ウイスキー JAPANESE WHISKY

245	スーパーニッカ 50ml Super Nikka 50ml	¥ 1,700
-----	----------------------------------	---------

バーボン BOURBON WHISKY

246	ジャックダニエル 50ml Jack Daniel's 50ml	¥ 2,300
-----	-------------------------------------	---------

ブランデー BRANDY

247	ニッカブランデーV.S.O.P "白" 50ml Nikka Brandy V.S.O.P 50ml	¥ 1,700
-----	---	---------

※ 240 ~ 247 は、かちわり氷とミネラルウォーター 又は お湯をご用意しております。

※ 240 ~ 247 are served with rock ice and mineral water or hot water.

248	かちわり氷 (アイスペール) Rock Ice	¥ 800
-----	----------------------------	-------

※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

If you have any food allergies, please consult our staff who will be more than happy to advise or ensure any necessary arrangements.

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

ルームサービス おすすめメニュー

Chef's Recommendations



神戸吉兆

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~8:30p.m.

301 近江牛 牛肉どんぶり (赤出汁) ¥ 3,200

Steamed Rice in Bowl topped with "Ohmi" Beef
(served with Red Miso Soup)



なだ万

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~9:30p.m.

302 そば(温 又は 冷)と
出し巻き玉子、蒸籠ご飯セット ¥ 2,800

Buckwheat Noodle (cold and hot) and
Omelet Roll, served with Steamed Rice in Basket



つる家

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~9:30p.m.

303 海老天丼 (赤出汁・香の物) ¥ 2,600

Steamed Rice in Bowl topped with Shrimp Tempura
(served with Red Miso Soup and Japanese Pickles)



セラーパー

5:30p.m.~11:30p.m.

304 お好み焼き ¥ 1,900

Okonomiyaki
(Savory pancake with various ingredients)

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。
 ※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。
 ※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。
 ※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。
 ※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.
 ※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.
 ※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.
 ※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.
 ※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

ダイヤル (B) にてご用命ください。 Please press button (B) for order.

ルームサービス おすすめメニュー

Chef's Recommendations



※写真はイメージです。

懐石・かにしゃぶ なた万

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~9:00p.m.

305 すっぽん雑炊(先付、香の物付) ¥3,000

Rice Porridge with Softshell Turtle Meat
(with Appetizer and Japanese Pickles)



※写真はイメージです。

懐石・うなぎ 東京竹葉亭

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~9:00p.m.

306 鰻の白焼き 山葵醤油添え ¥3,500

Grilled Plain Eel with Wasabi Soy Sauce



※写真はイメージです。

小鯛雀鮓 すし萬

11:00a.m.~9:00p.m.

307 押しすしとにぎり寿司の盛り合わせ ¥9,200

Assorted Varieties of Oshi Sushi and Nigiri-Sushi

押しすし 6貫・にぎり 10貫

6 Pieces of Oshi Sushi, 10 Pieces of Nigiri-Sushi

赤出汁 又は 吸い物 ¥1,000

Red Miso Soup or Clear Soup



※写真はイメージです。

江戸前寿司 なか田

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~9:30p.m.

308 ゆり ¥15,000

“YURI”

とろ鉄火巻 1本・にぎり 12貫・赤出汁

Toro Tekka (Tender-Tuna Sushi Roll <Iroll>)

Nigiri-Sushi (Assorted Hand-shaped Sushi <8pieces>),
Red Miso Soup

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.

※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.

※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.

※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

ダイヤル (B) にてご用命ください。 Please press button (B) for order.

ルームサービス おすすめメニュー

Chef's Recommendations

中国料理 皇家龍鳳の人気メニューを取り揃えました。

11:30a.m.~2:30p.m. 5:00p.m.~9:00p.m.



320 五目あんかけやきそば ¥ 2,800

Fried Noodle, Chop Suey Thick Sauce



321 海鮮あんかけチャーハン ¥ 2,800

Fried Rice covered with Seafood Amber Sauce



322 牛肉とピーマンの細切り炒め ¥ 3,200

Stir-Fried Thin-Sliced Beef and Bell Pepper



323 海老の甘辛ソース 北京風 ¥ 3,300

Fried Shrimps, Sweet Spicy Sauce



324 五目チャーハン ¥ 2,800

Fried Rice with Chop Suey



325 フカヒレスープ 蟹肉入り ¥ 3,400

Shark Fin Soup with Crab Meat

326 海の幸と豆腐のとろみスープ ¥ 1,500

Thick Soup of Seafood and Tofu

327 酸味と辛味の五目スープ ¥ 1,500

Hot and Sour Chop Suey Soup

※季節や時期により、内容変更の場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくルームサービスまでお申し付けくださいませ。

※お米の産地について特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※料理方法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめルームサービスよりご案内いたします。

※記載の料金には税金・サービス料が含まれております。

※The menu items or ingredients are subject to alteration depending on the season.

※If you have any food allergy, please consult our staff who will be more than happy to advise or make any necessary arrangements.

※The rice we serve is all domestically grown, unless otherwise stated.

※If we are forced to make any changes to the type or origin of ingredients, we will inform you before finalizing your order.

※The price shown above includes a 10% service charge and a 8% consumption tax.

ダイヤル (B) にてご用命ください。 Please press button (B) for order.

