

## インスイート・ダイニング

### IN-SUITE DINING

インスイートダイニングは 24 時間ご利用いただけます。

ご注文は、お部屋内の電話より「インスイートダイニング」を押すか、内線 2389 までおかけください。

In-Suite Dining is available 24 hours a day.

To place an order, please press the In-Suite Dining option on your in-suite phone or dial extension 2389.

## お弁当ボックス

### BENTO BOX

オール・イン・ワンの日本特製弁当

*All-in-one specially designed Japanese box*

ベジタリアンカリフォルニアロール / 豚バラ肉、マチェ、黒にんにくマヨネーズ、バオバン / わかめサラダ、胡麻、

ピーナッツドレッシング / エキゾチックフルーツプレート

/ チョコレートとレモングラスのクレームブリュレ

Vegetarian California rolls / Pork belly, mache, black garlic mayonnaise, bao bun /

Wakame salad, sesame seeds, peanut dressing / Exotic fruits plate

/ Chocolate-lemongrass crème brûlée

## 前菜

### APPETIZERS

アンティパスト

生ハム、アーティチョークのマリネ、ペコリーノ・ロマーノ、ブレッドスティック

*Antipasti*

Prosciutto, marinated artichokes, pecorino Romano, grissini

—

サーモンのグラブラックス

スイートマスタード、農家製のパン

*Salmon gravlax*

Sweet mustard, farmer bread

—

ジャンボシュリンプ  
スパイシーカクテルソース  
*Jumbo shrimp*  
Spicy cocktail sauce

—

野菜の春巻き  
植物由来マヨネーズ、タイチリソース  
*Vegetable spring rolls*  
plant-based mayonnaise, Thai chili sauce

\*衛生上のご注意：生、または加熱が不十分な肉類、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、特に特定の病状をお持ちの場合食中毒のリスクが高

まる可能性があります。

*\*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions*

## スープ SOUPS

白みそスープ  
絹ごし豆腐、昆布、わかめ  
*Shiro miso soup*  
Silken Tofu, kombu, wakame

## サラダ SALADS

青菜とルッコラの盛り合わせ  
ディジョンヴィネグレット  
*Assorted greens & arugula*  
Dijon vinaigrette

—

シーザーサラダ  
無添加またはグリルした鶏の胸肉、ロメインレタス、パルミジャーノ・レッジャーノ、クロートン、アンチョビ  
*Caesar salad*  
Plain or grilled free range chicken breast, Romaine lettuce, Parmigiano Reggiano, croutons, anchovies

—

## ミコノスサラダ

赤玉ねぎ、キュウリ、トマト、カラマタオリーブ、植物由来のココナッツフェタチーズ、ベビーほうれん草

### *Mykonos salad*

Red onion, cucumber, tomato, kalamata olives, plant-based coconut feta on baby spinach

\*衛生上のご注意：生、または加熱が不十分な肉類、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、特に特定の病状をお持ちの場合食中毒のリスクが高まる可能性があります。

*\*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions*

## poke 丼

### POKE BOWLS

#### マグロのたたきpoke 丼

地中海産マグロ赤身、オーガニック寿司飯、わかめ、マンゴー、枝豆、人参、白キャベツ、生姜ピクルス、わさびマヨネーズ

### *Tuna Tataki Poke Bowl*

Mediterranean red tuna, organic sushi rice, wakame, mango, edamame, carrots, white cabbage, ginger pickles, miso mustard vinaigrette

—

#### ロワール渓谷のブッダボウル

アンジュー産キヌア、グリーンレンズ豆、ロースト野菜、サツマイモ、ニンジン、ブロッコリー、カリフラワー、チェリートマト、ディジョンヴィネグレット

### *Loire Valley Buddha Bowl*

Quinoa, green lentils, roasted vegetables, sweet potatoes, carrots, broccoli, cauliflower, cherry tomatoes, Dijon vinaigrette

## クラブサンドウィッチ

### CLUB SANDWICHES

#### オリジナルクラブ

ローストストリップロイン、チキン、ヨークハム、ベーコン、レタス、スイスチーズ、ゆで卵、トマト、マヨネーズ、3 段食パントーストにのせて。

### *Original Club*

Roasted striploin, chicken, York ham, bacon, lettuce, Swiss cheese, boiled egg, tomato, mayonnaise on triple-decker white toast

—

チキン・シャワルマ・パニーニ

マンゴー、ほうれん草、モッツアレラチーズ、ザアタルスパイス、ヨーグルトレモンソース

*Chicken Shawarma Panini*

Mango, spinach, mozzarella, Zaatar spice, yogurt lemon sauce

—

サーモン クラブ

サーモングラブラックス、トマト、ボストンレタス、ラディッシュ、キュウリ、ゆで卵、アルファルファ、レッドオニオン、スパイスの効いたタマリンドマヨネーズ、3段重ねのスウェーデン風フラットブレッドにのせて。

*Salmon club*

Salmon gravlax, tomato, Boston lettuce, radish, cucumber, boiled egg, alfalfa, red onion, Tangy tamarind mayonnaise on triple-decker Swedish flat bread

クロックムッシュ

プレミアムヨークハムとグリュイエールチーズのフライドサンドイッチ

*Croque-monsieur*

Grilled premium York ham and gruyere cheese on white toast bread

**バーガー**

**BURGERS**

お好きなものをお選びください：

スイスチーズ / チェダーチーズ / 植物由来チェダーチーズ

*Your choice of:*

*Swiss cheese / Cheddar / Plant-based cheddar*

クラシックバーガー

ブラックアンガスビーフパティ、焼きたてゴマバンズ、フライドポテト、コールスロー、ピクルス、レタス、レッドオニオン、トマト

*Classic burger*

Black Angus beef patty, freshly baked sesame bun, French fries, coleslaw, pickles, lettuce, red onion, tomato

—

コーラルレンズ豆と野菜のバーガー

コーラルレンズ豆と野菜のパテ、ゴマバンズ、サツマイモのフライドポテト、ピコ・デ・ガヨ、レタス、植物由来のマヨネーズ

*Coral lentils and vegetable burger*

*Coral lentils and vegetable patty, toasted sesame bun, sweet potato fries, pico de gallo, lettuce, plant-based mayo*

## グリル

### FROM THE GRILL

季節の野菜とフライドポテトを添えて

*Served with seasonal vegetables and French fries*

牛肉のフィレ・トルネード

*Beef filet Tournedos*

—

放し飼い鶏むね肉

*Free-range chicken breast*

—

オーガニックサーモンの切り身

*Organic salmon fillet*

## リトルイタリー

### LITTLE ITALY

出来立てのスパゲッティ "ア・モード・トゥオ"

お好みのソースをお選びください： トマト / ボロネーゼ / ペスト / バター

*Spaghetti "A modo tuo"*

Your choice of sauce: Tomato / Bolognese / Pesto / Butter

—

出来立てピンサ

マルガリータ

野菜トマトソース、モッツァレラチーズ

*A la minute baked pinsa*

Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese

—

フィオール・ディ・ラッテ

チェリートマト、パルマ産生ハム、ルッコラ、パルメザンチーズ

Fior di latte

Cherry tomato, Parma ham, arugula, parmesan cheese

## チーズ

## CHEESE

世界各国のチーズ

*A selection of international cheese*

## スイーツ

## SWEETS

ビタミンシースムージー

アーモンドミルク、ミックスレッドベリー、パイナップル、オレンジジュース、バナナ

*Vitamin sea smoothy*

Almond mylk, mixed red berries, pineapple, banana

—

バニラクリームブリュレ

*Vanilla crème brûlée*

—

ティラミス・ヴェリーヌ

*Tiramisu verrine*

—

温かいローストアップル、タフィーソース添え

*Warm roasted apple with toffee sauce*

—

フレッシュフルーツ・ミネストローネ

*Fresh fruit minestrone*

—

アイスクリーム

バニラ/ストロベリー/マンゴー

*Ice cream*

Vanilla / Strawberry / Mango

—

植物由来チョコレートアイスクリーム

*plant-based chocolate ice cream*

\*衛生上のご注意：生、または加熱が不十分な肉類、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、特に特定の病状をお持ちの場合食中毒のリスクが高まる可能性があります。

*\*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions*