

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニング メニュー

(11:00 am - 10:30 pm)

すべてのメニューの内容は材料の仕入れ等により変更される場合がございます。

All menu items are subject to change according to the availability of ingredients.

食材にアレルギーのあるお客さま、食事制限がおりのお客さまは、

ご注文の際に係の者にお申し付けください。

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

表示料金には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。

The Prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

APPETIZERS

Cured ham, Iberian dry chorizo and salami plate ¥ 3,200

生ハム、イベリコ豚のドライチョリソーとサラミの盛り合わせ

Smoked salmon and salmon roe with dill flavor ¥ 2,800

スモークサーモン イクラ添え デイルの香り

Assorted cheese with dried fruits ¥ 4,200

6種チーズの盛り合わせ ドライフルーツ添え

Camembert de Normandie

カマンベール ド ノルマンディー

Hokkaido semi-hard cheese (Fromage de Biei)

北海道産セミハードタイプチーズ (フロマージュ ド 美瑛)

Nagano blue cheese (Atelier de Fromage)

長野産ブルーチーズ (アトリエ ド フロマージュ)

Mimolette, Munster, Tete de Moine

ミモレット, マンステール, テットドモワンヌ

SNACKS

Spicy fried chicken and French fries ¥ 3,200

国産地鶏のスパイシーフライドチキン&ポテト

Fried fish & French fries with malt vinegar and sour cream ¥ 3,200

フライドフィッシュ&フレンチフライ モルトヴィネガーとサワークリーム添え

French fries ¥ 1,500

フライドポテト

Mixed nuts ¥ 1,800 

ミックスナッツ

Macadamia nuts, Pistachio, Cashew nuts

マカダミアナッツ,ピスタチオ, カシューナッツ



= Vegetarian dish

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

Assorted dried fruits

¥ 2,000 

7 品目のドライフルーツ

Dates, Dried fig, White mulberry, Royal cherry

Golden Inca berry, Green and Black Raisin

デーツ, イチジク, ホワイトマルベリー, ロイヤルチェリー,

ゴールドデンインカベリー, グリーン&ブラックレーズン

Marinated olive variation

¥ 1,800

オリーブ バリエーション

Dashi, White miso, Plum

出汁, 白味噌, 梅

SALADS

Caesar salad

¥ 3,000

シーザーサラダ

Mix salad with seasonal vegetables

¥ 2,500 

季節野菜のミックスサラダ

SOUP

Corn potage

¥ 2,000


コーンポタージュ

PLANT BASED DISH

Steamed vegetables

¥ 2,600 

温野菜の盛り合わせ

 = Vegetarian dish

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

SANDWICHES AND BURGERS

Clubhouse sandwich ¥ 3,800

クラブハウスサンドウィッチ

Jambon blanc, cucumber and cream cheese sandwich ¥ 3,200

ジャンボンブラン、きゅうり、クリームチーズのサンドウィッチ

Vegetable sandwich ¥ 2,800 

ベジタブルサンドウィッチ

Grilled Japanese beef burger with teriyaki ¥ 4,500

国産牛の照り焼きバーガー

Grilled Japanese beef burger with cheese ¥ 4,500

国産牛のチーズバーガー


PASTA

Spaghetti Bolognese ¥ 3,800

国産牛のボロネーゼスパゲッティ

Spaghetti Pomodoro ¥ 3,200 

スパゲッティポモドーロ

 = Vegetarian dish

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

JAPANESE DISHES

The boxed dishes come with Miso soup and Pickles

お重の料理にはお味噌汁とお漬け物がセットになっております。

Teriyaki chicken with rice served in the box ￥4,800

国産地鶏の照り焼き重 温度卵添え

Japanese beef sirloin steak with rice served in the box ￥8,000

国産牛サーロインステーキ重 150 g

Beef curry and rice (Pickles, Shallot, Almond and Raisin) ￥3,600

ビーフカレーライス (福神漬け、らっきょう、アーモンド、レーズン)

Udon noodle ￥2,800

(Fried tofu, Tempura bits, Fish cake, Green onion and Chili pepper)

うどん (油揚げ、揚げ玉、かまぼこ、ねぎ、七味唐辛子)

SUSHI

Opening hours 5:00 pm - 8:00 pm

Not available on Mondays due to close sushi restaurant “JIN-E”.

営業時間 17:00~20:00

店舗休業日のため、月曜日の提供はございません。

“JIN-E” Special Chirashi-Sushi ￥9,000

「甚江」特製ちらし寿司

“JIN-E” Special Nigiri-Sushi ￥14,000

「甚江」特製にぎり寿司



=Vegetarian dish

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

MAIN DISH

All served with seasonal vegetables.

You can also choose bread or rice.

メインディッシュには季節の野菜を添えております。

また、パンまたはライスが選び頂けます。

Japanese beef sirloin steak 150g

gravy sauce with horseradish

¥ 8,000

国産牛サーロインのグリルステーキ 150 g グレービーソース ホースラディッシュ添え

OTHRs

Bakery basket

¥ 2,000

ベーカリーバスケット

Plain yogurt

¥ 1,500

プレーンヨーグルト

Bircher muesli with soy milk

¥ 2,000 

豆乳のバーチャミューズリー


DESSERTS

Creme brulee

¥ 2,200

クレームブリュレ

Assorted seasonal fruits

M ¥ 3,800 

季節のフルーツ盛り合わせ

L ¥ 6,200

Ice 1 scoop (Milk, Pistachio or Chocolate)

¥ 1,200

アイス 1 種類 (ミルク、ピスタチオ または チョコレート)

 = Vegetarian dish

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS