## 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、食事制限がおありのお客さまは、 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.



### **APPETIZERS**

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 ディルの香り

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

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

¥ 3,200

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

#### Assorted dried fruits

¥ 2,000 Ø

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 Ø

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 Ø

温野菜の盛り合わせ

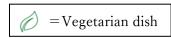
= Vegetarian dish

# SANDWICHES AND BURGERS

Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ	¥ 3,800
Jambon blanc, cucumber and cream cheese sandwich 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	¥ 3,200
Vegetable sandwich ベジタブルサンドウィッチ	¥ 2,800 @
Grilled Japanese beef burger with teriyaki 国産牛の照り焼きバーガー	¥ 4,500
Grilled Japanese beef burger with cheese 国産牛のチーズバーガー	¥ 4,500

# **PASTA**

Spaghetti Bolognese 国産牛のボロネーゼスパゲッティ	¥ 3,800
Spaghetti Pomodoro スパゲッティポモドーロ	¥ 3,200 Ø





## 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

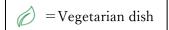
¥ 9,000

「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





#### 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お選び頂けます。

Japanese beef sirloin steak 150g gravy sauce with horseradish

¥8,000

¥ 2,000 Ø

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

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 Ø

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

