

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

Spanish cured ham, Iberian dry chorizo and salami plate ¥ 3,200

スペイン産生ハム、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 "DATE-DORI" and French fries ¥ 3,200

福島県産伊達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 ¥ 3,800

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

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

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

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, Yuzu

出汁, 白味噌, ゆず

SALAD

Cured ham, Tomato and avocado salad ¥ 3,000

生ハム、トマトとアボカドのサラダ

PLANT BASED DISHES

TOFU steak with soy-meat sauce ¥ 2,900

豆腐ステーキ 大豆ミートのソース添え

Steamed vegetables ¥ 3,200

温野菜の盛り合わせ

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

PASTA

Spaghetti Bolognese ¥ 3,800
国産牛のボロネーゼスパゲッティ

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
福島県産伊達鶏の照り焼き重 温泉卵添え

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 with steamed vegetables ¥ 4,000
ビーフカレーライス 温野菜添え

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 DISHES

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。

Today's steamed fish with anchovy sauce ¥ 4,500

本日のお魚のスチーム アンチョビソース添え

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 150g グレービーソース ホースラディッシュ添え

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

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS