

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニング メニュー

(10:30 pm - 7:00 am)

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, テットドモワンス

SNACKS

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



=Vegetarian dish

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

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

Mix salad with seasonal vegetables  ¥ 2,500

季節野菜のミックスサラダ

SANDWICHES

Jambon blanc, cucumber and cream cheese sandwich ¥ 2,800

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

JAPANESE DISHES

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

ビーフカレーライス (福神漬、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)

OTHERS

Bakery basket (Croissant, Seasonal danish and Toast) ¥ 2,000

ベーカリーバスケット (クロワッサン、季節のデニッシュ、トースト)

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

 =Vegetarian dish

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

DESSERTS

Assorted seasonal fruits 

¥ 2,400

季節のカットフルーツ盛り合わせ

Ice 1 scoop (Vanilla, Pistachio or Chocolate)

¥ 1,200

アイス 1種類 (バニラ、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