

ルームサービス

DRINKS

【シャンパン&スパークリングワイン】

ドン・ペリニヨン “2010”	¥40,000
モエ・エ・シャンドン ロゼ・アンペリアル	¥19,360
モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル	¥15,488
ホテルオリジナルスパークリングワイン	¥4,840

【赤ワイン】

シャトー・マルゴー ‘14	¥179,080
オーパス・ワン ‘15	¥145,200
ルイ・ラトゥール・キュベ・ルージュ	¥7,986
塩尻メルロ ‘15	¥10,648
ミッシェル・リンチ・ルージュ	¥5,000

【白ワイン】

オリヴィエ・ルフレーヴ・モンラッシュ ‘17	¥179,080
ルイ・ラトゥール・シャブリ・プルミエ・クリュ	¥10,164
ジャパン プレミアム “信州産” シャルドネ	¥7,502
ミッシェル・リンチ・ブラン	¥5,000

ジョニーウォーカー ブラックラベル (200ml)	¥4,477
ミネラル または ソーダ (3本)・氷	

・瓶ビール (麒麟・アサヒ) 小瓶	¥1,200
-------------------	--------

・ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース	各 ¥605
------------------------------	--------

・生チョコレート	¥1,400
・ビーフジャーキー	¥1,200
・ミックスナッツ	¥950

ご注文は内線 3502 まで (15:00 ~ 21:30 ラストオーダー)

※ 記載の金額はサービス料・税金を含みます ※ 食材の仕入れの都合によりメニューは変更となる場合がございます
※ アレルギーはスタッフまでお尋ねください

ルームサービス

FOODS

ルームサービスでしか味わえないシェフ自慢のスペシャルプレートです

【ロイヤルクラシック特製プレート】 1～2人前 ￥11,000

- ・ 香草香るクリームチーズ オイル漬け
- ・ スモークサーモン
- ・ 国産牛グリル 三種コンディメント 淡路玉ねぎのシャリアピンソース
- ・ スパイスアクセントのオリーブオイルと2種のディップ
- ・ イベリコ豚自家製ハムサラダ 3種のドレッシング

【オードブルプレート】 1～2人前 ￥4,500

- ・ ローストビーフ
- ・ スモークサーモン
- ・ ホタテスモークオイル漬け フォアグラと
- ・ ス克蘭ブルエッグ キャビア添え
- ・ 国産牛リエット
- ・ 本日のキッシュ
- ・ トリュフ香るポテトコロケ
- ・ アワビの茶碗蒸し
- ・ 人参サラダ

【単品メニュー】

シェフ特製お重弁当 ￥4,500
(小鉢盛り合わせ・天婦羅3種・本日の魚料理・本日の肉料理・焼きおにぎり・サラダ等)

淡路ビーフステーキ御膳 ￥3,900
(ライスをガーリックライスへ変更は +300円にて承ります)

あわじくぬぎざ
淡路欄座牛ビーフカレー ￥2,400

魚介のオマールソースパスタ ￥2,700



シェフ特製お重弁当 (イメージ)

ご注文は内線 3502 まで (15:00 ~ 21:30 ラストオーダー)

※ 記載の金額はサービス料・税金を含みます ※ 食材の仕入れの都合によりメニューは変更となる場合がございます
※ アレルギーはスタッフまでお尋ねください



淡路ビーフステーキ御膳



ロイヤルクラシック特製プレート



魚介のオマールソースパスタ