

ROOM SERVICE MENU

A little something to keep you going.

ルームサービスメニュー

エネルギー補給で、元気をチャージ。

Dialing 4000

ダイヤル4000番で承ります

DRINKS
お飲み物
(6:00~20:30)

[Coffee, Tea & Others]

1.コーヒー、紅茶&アザー

1-1.Coffee(Hot or Cold)

コーヒー(ホット・コールド)

¥880

1-2.Cappuccino

カプチーノ

¥880

1-3.Cafe latte

カフェラテ

¥880

Tea(Hot or Cold)

紅茶(ホット・コールド)

各¥880

1-4.Darjeeling

ダージリン

1-5.Ceylon,

セイロン

1-6.Earl Grey

アールグレー

1-7.English Breakfast

イングリッシュブレックファスト

1-8.Green Tea

緑茶

¥880

1-9.Milk (No ingredient adjustment, Low fat, Soy milk)

ミルク(成分無調整、低脂肪、豆乳)

¥880

1-10.Hot chocolate

ホットチョコレート

¥880

[Soft Drink]

2.ソフトドリンク

2-1.Cola

コーラ

¥880

2-2.Diet cola

ダイエットコーラ

¥880

2-3.Ginger ale

ジンジャーエール

¥880

2-4.Tonic Water

トニックウォーター

¥880

2-5.Soda Water

ソーダウォーター

¥380

2-6.Fesh Juice(Orange or Grapefruit)

フレッシュジュース(オレンジ、グレープフルーツ)

¥1,200

2-7.Orange Juice

オレンジジュース

¥880

2-8.Apple Juice

アップルジュース

¥880

2-9.Tomato Juice

トマトジュース

¥880

2-10.Vegetables Juice

ベジタブルジュース

¥880

2-11.Chocolate Milk

チョコレートミルク

¥880

[Alcohol]

3.アルコール

3-1.Domestic beer (Asahi or Kirin/A medium bottle)

国産ビール(アサヒ・キリン中瓶)

¥1,500

3-2.Imported beer (Heineken, or India Pale Ale)

輸入ビール(ハイネケン、インディアペールエール)

¥1,500

3-3.Scotch Whisky

スコッチウイスキー

¥1,000

3-4.Japanese Sake 180ml(GINBAN)

日本酒180ml(銀盤)

¥1,200

3-5.Japanese Sake 200ml(TATEYAMA)

日本酒200ml(立山)

¥1,200

[Sparkling Wine]

4.スパークリングワイン

4-1.Sparkling Wine(1/2)

スパークリングワイン(ハーフボトル)

¥5,000

4-2.Sparkling Wine(Glass)

スパークリングワイン(グラス)

¥1,200

[White Wine]

5.白ワイン

5-1.Le Mapu Sauvignon Blanc Chardonnay

マプ・ソーヴィニヨン・ブラン・シャルドネ

Glass ¥850

Bottle ¥3,780

5-2.Aroma Espanyol Sauvignon Blanc

アロマエスパニヨル・ソーヴィニヨン・ブラン

Glass ¥1,000

Bottle ¥4,000

5-3.Biobio Chardonnay

ビオビオ・シャルドネ

Glass ¥1,000

Bottle ¥7,000

[Red Wine]

6.赤ワイン

6-1.Mapu Cabernet Sauvignon Carmenere

マプ・カベルネソーヴィニヨン・カルメネール

Glass ¥850

Bottle ¥3,780

6-2.Aroma Espanyol Cabernet Sauvignon

アロマエスパニヨル・カベルネソーヴィニヨン

850

Bottle ¥4,000

6-3.Stratum Pinot Noir

ストラタム・ピノノワール

Glass ¥1,000

Bottle ¥10,000

Glass ¥1,000

BREAKFAST

朝食

(6:00~20:30)

For breakfast room service menu from 8:00 pm to 11:00 pm, please make a reservation by 8:00 pm.

朝食メニューのルームサービスは、ご予約にて承ります。

※20:00~23:00のご利用につきましては、20:00までにご予約ください。

American Breakfast

7.アメリカン・ブレックファスト ￥3,600

Please choose

各種お選びください

Juce:Orange, Grapefruit, Tomato

ジュース:オレンジ、グレープフルーツ、トマト

Eggs:Fried,Scramble,Plain Omelet

卵料理:目玉焼、スクランブル、プレーンオムレツ

Garnishment ,Bacon(Soft, Crispy),sausage

付け合せ:ハム、ベーコン(クリスピーソフト)、ソーセージ

Rebroadcast, Danish pastry, Croissant

パン:トースト、デニッシュペストリー、クロワッサン

Coffeemaker ,Tea ,Milk

お飲み物:コーヒー、紅茶、ミルク

Continental Breakfast

8.コンチネンタル・ブレックファスト ￥2,800

Please choose

各種お選びください

Juce Bread Drinks:Orange, Grapefruit, Tomato Toast,

ジュース:オレンジ、グレープフルーツ、トマト

Danish pastry, Croissant

パン:トースト、デニッシュペストリー、クロワッサン

Drinks:Coffee ,Tea ,Milk

お飲み物:コーヒー、紅茶、ミルク

Japanese Breakfast

9.和朝食 ￥3,600

Oki-zuke of hotaru squid, black squid sashimi, grilled fish, 蛍烏賊の沖漬け、烏賊の黒づくり、焼き魚、

rolled omelet,Boiled together, grilled seaweed, rice, 出し巻き玉子、炊き合わせ、焼きのり、ご飯、

pickles,miso soup, fruit

漬物、味噌汁、フルーツ

A la carte menu

10.アラカルトメニュー

10-1.Irefly squid pickled offshore

蛍烏賊の沖漬け

¥900

10-2.Black squid making

烏賊の黒づくり

¥980

10-3.Fish susage

かまぼこ

¥980

10-4.Fried egg

目玉焼き

¥1,400

10-5.Scrambled egg

スクランブルエッグ

¥1,400

10-6.Boiled egg

ゆで卵

¥1,400

10-7.Poached egg

ポーチドエッグ

¥1,400

10-8.Plain Omelet

プレーンオムレツ

¥1,400

10-9.Egg White Omelet

卵白オムレツ

¥1,400

Omelet ingredients

オムレツ具材

Bacon, Cheese, Natto, Mentaiko, Onion, Tomato

ベーコン、チーズ、納豆、明太子、オニオン、トマト

10-10.Dashiki Egg

出し巻き卵

¥1,400

10-11.SteamPork from Toyama Prefecture

富山県産スチームポーク

¥1,200

10-12.Soft Salami

ソフトサラミ

¥1,080

10-13.Raw Ham

生ハム

¥1,200

10-14.Fried Potato

フライドポテト

¥1,180

10-15.Sausage

ソーセージ

¥1,300

10-16.Bacon(Soft or crispy)

ベーコン(ソフト、クリスピー)

¥1,300

10-17.Sautéed Mushrooms

マッシュルームのソテー

¥1,180

10-18.Baked Tomato ベイクドトマト	¥1,180	10-34.British bread イギリスパン	¥800
10-19.Baked Beans ベイクドビーンズ	¥1,180	10-35.Brown rice Bread 玄米パン	¥800
10-20.Pancake パンケーキ	¥1,700	10-36.Multibread マルチブレッド	¥800
10-21.Waffle ワッフル	¥1,700	10-37.Baguette バゲット	¥800
10-22.French Toast フレンチトースト	¥1,700	10-38.Walnut Bread ノアレザン	¥800
10-23.Corn Flakes シリアル コーンフレーク	¥1,100	10-39.Croissant クロワッサン	¥800
10-24.Chocolate Flakes チョコレートフレーク	¥1,100	10-40.vanilla raisins バニラレーズン	¥800
10-25.Muesli ミューズリー	¥1,100	10-41.Bread with Chocolate パン・オ・ショコラ	¥800
10-26.Brown Rice Flakes 玄米フレーク	¥1,100	10-42.Madeleine ミニ・マドレーヌ	¥800
10-27.Oatmeal オートミール	¥1,100	10-43.Financier フィナンシェ	¥800
10-28.Assorted Cheese チーズ チーズ盛り合わせ (Camembert, Blue cheese, Hard cheese) (カマンベール、ブルーチーズ、ハードチーズ)	¥2,800	<p>*Please choose one from marmalade, jam, honey and butter. ※マーマレード、ジャム、蜂蜜、バターからお一つお選びください。</p>	
10-29.Seasonal fruit Platter 季節のフルーツ盛り合わせ	¥3,000	<p>*Bread can also be ordered as an assortment. ※パンは盛り合わせでもご用命いただけます。</p>	
10-30.[Compote] Pear or Yellow peach 《コンポート》洋梨または黄桃	¥1,100		
10-31.Low fat Yogurt 低脂肪ヨーグルト	¥1,050		
10-32.Plain Yogurt プレーンヨーグルト	¥1,050		
10-33.Fruits Yohult フルーツヨーグルト	¥1,150		

A la carte menu
アラカルトメニュー
(6:00~20:30)

[Appetizer/Salad]

11.前菜/サラダ

11-1.Smoked Salmon スモークドサーモン	¥1,900
11-2.Raw ham and Grissini 生ハムとグリッシーニ	¥2,400
11-3.Assorted Toyama delicacies 富山珍味の盛り合わせ	¥1,980

Firefly squid pickled offshore ・螢烏賊の沖漬け	Squid blackened ・烏賊の黒づくり
Fish sausage ・かまぼこ	Red sea bream cured with kombu seaweed ・サスの昆布締め

11-4.Caesar salad シーザーサラダ	¥2,000
------------------------------	--------

11-5.Green Salad グリーンサラダ	¥1,350
-----------------------------	--------

11-6.Fried white shrimp salad 白海老の唐揚げサラダ	¥2,700
---	--------

11-7.Colorful Salad (Vegetarian Friendly) 彩りサラダ(ベジタリアン対応)	¥1,700
--	--------

11-8.Vegetable sticks (vegetarian friendly) 野菜スティック(ベジタリアン対応)	¥2,000
--	--------

11-9.Fruits Salad (Non Suger) フルーツサラダ(ノンシュガー)	¥1,700
--	--------

[Soup]
12.スープ

12-1.Corn Soy Milk Soup (Vegetarian Friendly) 豆乳のコーンスープ(ベジタリアン対応)	¥1,100
--	--------

12-2.Consomme コンソメ	¥1,400
-----------------------	--------

12-3.Miso Soup 味噌汁	¥880
-----------------------	------

[Sandwich]
13.サンドイッチ

13-1.Clubhouse Sandwich クラブハウスサンドイッチ	¥2,700
---	--------

13-2.Hotel original hamburger ホテルオリジナルハンバーガー	¥2,800
---	--------

13-3.Mixed Sandwich ミックスサンドイッチ	¥2,000
-----------------------------------	--------

[Main dish]

14.メインディッシュ

14-1.Salmon poiret with Ratatouille サーモンのポワレ ラタトウイユ添え	¥3,000
--	--------

14-2.Fried Headed Shrimp with Salad 有頭海老のフライ サラダ添え	¥3,100
---	--------

14-3.Duck confit with Mashed potatoes 鴨肉のコンフィ マッシュポテト添え	¥2,500
--	--------

14-4.Hamburg steak served with mushroom sauce ハンバーグステーキ 茅ソース	¥2,800
---	--------

14-5.Sautéed Beef fillet 牛フィレのソテー	¥3,700
--------------------------------------	--------

14-6.Beef cheek stewed in red wine with potato puree ほほ肉の赤ワイン煮込み ジャガイモのピューレ添え	¥3,300
--	--------

14-7.Warm vegetables (vegetarian friendly) 温野菜(ベジタリアン対応)	¥1,700
---	--------

14-8.Hash browns (vegetarian friendly) ハッシュドポテト(ベジタリアン対応)	¥1,180
--	--------

14-9.Yellowtail pickled in soy sauce grilled (Toyama) フクラギの醤油漬け炙り(富山)	¥2,180
--	--------

[Classic]

15.クラシック

15-1.Seafood Cream Spaghetti シーフード クリームスパゲティ	¥2,400
---	--------

15-2.Mushroom Bolognese 茸のボロネーゼ	¥2,200
------------------------------------	--------

15-3.Mixed Pizza ミックスピザ	¥2,200
----------------------------	--------

15-4.Curry UDON カレーうどん	¥1,700
---------------------------	--------

15-5.Wakame UDON わかめうどん	¥1,600
----------------------------	--------

15-6.Beef Curry 特製ビーフカレー	¥2,400
-----------------------------	--------

[Side Menu]

16.サイドメニュー

16-1.Tortilla

トルティーヤ ￥1,700

16-2.Tororo Kelp Rice ball (2 pieces)

とろろ昆布おにぎり(2個) ￥1,180

16-3.Fried Potato

フライドポテト ￥950

16-4.Mashed Potatoes

マッシュポテト ￥950

16-5.Rice

ライス ￥680

16-6.Bread

パン ￥680

16-7.Porridge

お粥 ￥1,600

16-8.Grilled rice ball (2 pieces)

焼きおにぎり(2個) ￥1,180

16-9.Assorted hot Vegetables

温野菜の盛り合わせ ￥1,050

[Dessert]

17.デザート

17-1.Gateau Chocolat

ガトーショコラ ￥1,200

17-2.Fruit Platter

フルーツの盛り合わせ ￥3,000

17-3.Vanilla Ice cream

バニラアイスクリーム ￥1,100

17-4.Chocolate Ice cream

チョコレートアイスクリーム ￥1,100

17-5.Matcha Ice cream

抹茶アイスクリーム ￥1,100

17-6.Baked Goods

焼き菓子 ￥700

Midnight Snacks

夜食メニュー

(20:30~6:00)

[Midnight Snacks Menu]

18.夜食メニュー

18-1.Miso soup (vegetarian-friendly)

お味噌汁(ベジタリアン対応) ￥600

18-2.Risotto (Rich Cheese or Tomato and Cheese)

リゾット(濃厚チーズまたはトマトとチーズ) ￥1,000

18-3.Somen noodle soup(Chicken broth or yuzu)

にゅうめん(鶏だし または 柚子) ￥1,000

[Coffee, Tea & Others]

19.コーヒー、紅茶

19-1.Coffee(Hot or Cold)

コーヒー(ホット・コールド) ￥880

•Tea(Hot or Cold)

・紅茶(ホット・コールド) 各￥880

19-2.Darjeeling

ダージリン

19-3.Ceylon,

セイロン

19-4.Earl Grey

アールグレー

19-5.English Breakfast

イングリッシュブレックファスト

[Soft Drink]

20.ソフトドリンク

20-1.Cola

コーラ ￥880

20-2.Diet cola

ダイエットコーラ ￥880

20-3.Ginger ale

ジンジャーエール ￥880

20-4.Chilled Juice(Orange)

オレンジジュース ￥880

20-5.Chilled Juice(Apple)

アップルジュース ￥880

20-6.Chilled Juice(Grapefruit)

グレープフルーツジュース ￥880

20-7.Chilled Juice(Tomato)

トマトジュース ￥880

※アルコールはお飲み物のページを参照ください。

*Please refer to the drink section for alcohol beverages.