

# 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  
(11:00~20:00)

**[Coffee, Tea & Others]**

コーヒー、紅茶&アザー

Coffee(Hot or Cold) コーヒー(ホット・コールド)	¥880
Cappuccino カプチーノ	¥880
Cafe latte カフェラテ	¥880
Tea(Hot or Cold) 紅茶(ホット・コールド)	¥880
Darjeeling ・ダージリン	
Ceylon, ・セイロン	
Earl Grey ・アールグレー	
English Breakfast ・イングリッシュブレックファスト	
Green Tea 緑茶	¥880
Milk (No ingredient adjustment, Low fat, Soy milk) ミルク(成分無調整、低脂肪、豆乳)	¥880
Hot chocolate ホットチョコレート	¥880
<b>[SOFT DRINK]</b> ソフトドリンク	
Cola コーラ	¥880
Diet cola ダイエットコーラ	¥880
Ginger ale ジンジャーエール	¥880
Tonic Water トニックウォーター	¥880
Soda Water ソーダウォーター	¥380
Fresh 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
Orange Juice オレンジジュース	¥880
Apple Juice アップルジュース	¥880
Tomato Juice トマトジュース	¥880
Chocolate Milk チョコレートミルク	¥880

**ALCOHOLIC**

アルコール

Domestic beer (Asahi or Kirin/A medium bottle) 国産ビール(アサヒ・麒麟中瓶)	¥1,500
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
Scotch Whisky スコッチウイスキー	¥1,000
Japanese Sake 180ml(GINBAN) 日本酒180ml(銀盤)	¥1,200
Japanese Sake 200ml(TATEYAMA) 日本酒200ml(立山)	¥1,200

**[Sparkling Wine]**

スパークリングワイン

Sparkling Wine(1/2) スパークリングワイン(ハーフボトル)	¥5,000
Sparkling Wine(Glass) スパークリングワイン(グラス)	¥1,200

**[White Wine]**

白ワイン

Ginestet Bordeaux ジネステ ボルドー	Glass ¥1,000 Bottle ¥5,000
Aroma Espanyol Sauvignon Blanc アロマエスパニョル・ソーヴィニヨン・ブラン	Glass ¥1,000 Bottle ¥4,000
Biobio Chardonnay ビオビオ・シャルドネ	Glass ¥1,000 Bottle ¥7,000

**[Red Wine]**

赤ワイン

Ginestet Bordeaux ジネステ ボルドー	Glass ¥1,000 Bottle ¥5,000
Aroma Espanyol Cabernet Sauvignon アロマエスパニョル・カベルネソーヴィニヨン	Glass ¥1,000 Bottle ¥4,000
Stratum Pinot Noir ストラタム・ピノノワール	Glass ¥1,000 Bottle ¥10,000

# BREAKFAST

## 朝食

(6:00~23:00)

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

アメリカン・ブレックファスト

¥2,900

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

お飲物:コーヒー、紅茶、ミルク

### Continental Breakfast

コンチネンタル・ブレックファスト

¥2,100

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

和朝食

¥3,200

Oki-zuke of hotaru squid, black squid sashimi, grilled fish,

蛸烏賊の沖漬け、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

アラカルトメニュー

irefly squid pickled offshore

蛸烏賊の沖漬け

¥700

Black squid making

烏賊の黒づくり

¥780

Kelp Kamaboko

昆布かまぼこ

¥780

Fried egg

目玉焼き

¥1,200

Scrambled egg

スクランブルエッグ

¥1,200

Boiled egg

ゆで卵

¥1,200

Poached egg

ポーチドエッグ

¥1,200

Plain Omelet

プレーンオムレツ

¥1,200

Egg White Omelet

卵白オムレツ

¥1,200

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

Dashiki Egg

出し巻き卵

¥1,200

Pork ham

自家製ポークハム

¥1,000

Soft Salami

ソフトサラミ

¥880

Raw Ham

生ハム

¥1,000

Fried Potato

フライドポテト

¥980

Sausage

ソーセージ

¥1,100

Bacon(Soft or crispy)

ベーコン(ソフト、クリスピー)

¥1,100

Sautéed Mushrooms

マッシュルームのソテー

¥980

Baked Tomato バイクドトマト	¥980	British bread イギリスパン	¥600
Baked Beans バイクドビーンズ	¥980	Brown rice Bread 玄米パン	¥600
Pancake パンケーキ	¥1,500	Multibread マルチブレッド	¥600
Waffle ワッフル	¥1,500	Baguette バゲット	¥600
French Toast フレンチトースト	¥1,500	Walnut Bread ノアレザン	¥600
Corn Flakes シリアル コーンフレーク	¥900	Croissant クロワッサン	¥600
Chocolate Flakes チョコレートフレーク	¥900	vanilla raisins バニラレーズン	¥600
Muesli ミューズリー	¥900	Bread with Chocolate パン・オー・シヨコラ	¥600
Brown Rice Flakes 玄米フレーク	¥900	Madeleine ミニ・マドレーヌ	¥600
Oatmeal オートミール	¥900	Financier フィナンシエ	¥600
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)	¥2,600		
Seasonal fruit Platter 季節のフルーツ盛り合わせ	¥2,800		
[Compote] Pear or Yellow peach 《コンポート》洋梨または黄桃	¥900		
Low fat Yogurt 低脂肪ヨーグルト	¥850		
Plain Yogurt プレーンヨーグルト	¥850		
Fruits Yohult フルーツヨーグルト	¥950		

\*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。

\*Bread can also be ordered as an assortment.  
※パンは盛り合わせでもご用意いただけます。

## A la carte menu

### アラカルトメニュー

(11:00~20:00)

#### [Appetizer/Salad]

##### 前菜/サラダ

Smoked Salmon  
スモークドサーモン ¥1,700

Raw ham and Grissini  
生ハムとグリッシーニ ¥2,200

Assorted Toyama delicacies  
富山珍味の盛り合わせ ¥1,780

Firefly squid pickled offshore Squid blackened  
・蛍烏賊の沖漬け ・烏賊の黒づくり

Fish sausage Red sea bream cured with kombu seaweed  
・かまぼこ ・サスの昆布締め

Caesar salad  
シーザーサラダ ¥1,800

Green Salad  
グリーンサラダ ¥1,150

Fried white shrimp salad  
白海老の唐揚げサラダ ¥2,500

Colorful Salad (Vegetarian Friendly)  
彩りサラダ(ベジタリアン対応) ¥1,500

Vegetable sticks (vegetarian friendly)  
野菜スティック(ベジタリアン対応) ¥1,800

#### [SOUP]

##### スープ

Corn Soy Milk Soup (Vegetarian Friendly)  
豆乳のコーンスープ(ベジタリアン対応) ¥900

Consomme  
コンソメ ¥1,200

Miso Soup  
味噌汁 ¥680

#### [Sandwich]

##### サンドイッチ

Clubhouse Sandwich  
クラブハウスサンドイッチ ¥2,500

Hamburger  
黒毛牛ハンバーガー ¥2,600

Mixed Sandwich  
ミックスサンドイッチ ¥1,800

#### [Main dish]

##### メインディッシュ

Salmon poiret with Ratatouille  
サーモンのポワレ ラタトゥイユ添え ¥2,800

Fried Headed Shrimp with Salad  
有頭海老のフライ サラダ添え ¥2,900

Duck confit with Mashed potatoes  
鴨肉のコンフィ マッシュポテト添え ¥2,300

Hamburg steak served with mushroom sauce  
黒毛牛ハンバーグステーキ 茸ソース ¥2,600

Sautéed Australian Beef fillet  
オーストラリア産牛フィレのソテー ¥3,500

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 ¥3,000

Warm vegetables (vegetarian friendly)  
温野菜(ベジタリアン対応) ¥1,500

Hash browns (vegetarian friendly)  
ハッシュドポテト(ベジタリアン対応) ¥980

Yellowtail pickled in soy sauce grilled (Toyama)  
フクラギの醤油漬け炙り(富山) ¥1,980

#### [Classic]

##### クラシック

Seafood Cream Spaghetti  
シーフード クリームスパゲティ ¥2,200

Mushroom Bolognese  
茸のボロネーゼ ¥2,000

Mixed Pizza  
ミックスピザ ¥2,000

Curry UDON  
カレーうどん ¥1,500

Wakame UDON  
わかめうどん ¥1,400

Beef Curry  
特製ビーフカレー ¥2,200

**[SIDE MENU]****サイドメニュー**

Tortilla トルティーヤ	¥1,500
Tororo Kelp Rice ball (2 pieces) とろろ昆布おにぎり(2個)	¥980
Fried Potato フライドポテト	¥750
Mashed Potatoes マッシュポテト	¥750
Rice ライス	¥480
Bread パン	¥480
Porridge お粥	¥1,400
Grilled rice ball (2 pieces) 焼きおにぎり(2個)	¥980
Assorted hot Vegetables 温野菜の盛り合わせ	¥850

**[Dessert]****デザート**

Gateau Chocolat ガトーショコラ	¥1,000
Fruit Platter フルーツの盛り合わせ	¥2,800
Vanilla Ice cream バニラアイスクリーム	¥900
Chocolate Ice cream チョコレートアイスクリーム	¥900
Matcha Ice cream 抹茶アイスクリーム	¥900
Baked Goods 焼き菓子	¥500

## Midnight Snacks

### お夜食

(20:00~6:00)

Miso soup (for vegetarians) お味噌汁(ベジタリアン対応)	¥400	<b>ALCOHOLIC</b> <b>アルコール</b>	
Risotto (Thick Cheese, or Tomato and Cheese) リゾット(濃厚チーズまたはトマトとチーズ)	¥800	Domestic beer (Asahi or Kirin) 国産ビール(アサヒ・麒麟)	¥1,200
Nyumen (Chicken Broth or Yuzu) にゅうめん(鶏だし または 柚子)	¥800	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)	¥1,200
<b>[Coffee, Tea &amp; Others]</b> <b>コーヒー、紅茶&amp;アザー</b>		Scotch Whisky スコッチウイスキー	¥1,000
Coffee(Hot or Cold) コーヒー(ホット・コールド)	¥880	Japanese Sake 180ml(GINBAN) 日本酒180ml(銀盤)	¥1,200
Tea(Hot or Cold) 紅茶(ホット・コールド)	¥880	Japanese Sake 200ml(TATEYAMA) 日本酒200ml(立山)	¥1,200
Darjeeling ・ダーズリン		<b>[Sparkling Wine]</b> <b>スパークリングワイン</b>	
Ceylon, ・セイロン		Sparkling Wine(1/2) スパークリングワイン(ハーフボトル)	¥5,000
Earl Grey ・アールグレイ		Sparkling Wine(Glass) スパークリングワイン(グラス)	¥1,200
English Breakfast ・イングリッシュブレックファスト		<b>[White Wine]</b> <b>白ワイン</b>	
<b>[SOFT DRINK]</b> <b>ソフトドリンク</b>		Ginestet Bordeaux ジネステ ボルドー	Glass ¥1,000 Bottle ¥5,000
Cola コーラ	¥880	Aroma Espanyol Sauvignon Blanc アロマエスパニョル・ソーヴィニオン・ブラン	Glass ¥1,000 Bottle ¥4,000
Diet cola ダイエットコーラ	¥880	Biobio Chardonnay ビオビオ・シャルドネ	Glass ¥1,000 Bottle ¥7,000
Ginger ale ジンジャーエール	¥880	<b>[Red Wine]</b> <b>赤ワイン</b>	
Orange Juice オレンジジュース	¥880	Ginestet Bordeaux ジネステ ボルドー	Glass ¥1,000 Bottle ¥5,000
Apple Juice アップルジュース	¥880	Aroma Espanyol Cabernet Sauvignon アロマエスパニョル・カベルネソーヴィニオン	Glass ¥1,000 Bottle ¥4,000
Tomato Juice トマトジュース	¥880	Stratum Pinot Noir ストラタム・ピノノワール	Glass ¥1,000 Bottle ¥10,000



**ANA**  
**CROWNE PLAZA**<sup>®</sup>  
HOTELS & RESORTS  
AN IHG HOTEL