# In Room Dining

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD®

ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

電話機にあるこちらのマークを押してご注文ください。
Press this mark on the telephone set to order.

| | |
|---|---|
| [ 洋食 Western] | 11:30 ～ 22:00 |
| [ 中国料理 / 日本料理 Chinese/Japanese] | 11:30 ～ 21:30 |

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 15% を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
※米トレーサビリティ法に該当する米飯類において、産地表記のないメニューはすべて国産米を使用しております。
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 15% service charge.
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.
*All the rice used here is produced in japan, unless indicated otherwise.

# Food Menu

# WESTERN

New American Grill
KANADE TERRACE

## COURSE

17:30 ～ 21:30

¥7,700

本日の前菜
Today's Appetizer

サーモンのロースト
Roasted Salmon

牛フィレ肉のグリル
Grilled Beef Tenderloin

本日のデザート
Dessert

パン
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

## KID'S MEAL

17:30 ～ 21:30

¥3,300

お子様プレート
チキンライス/チーズオムレツ/エビフライ/ハンバーグ/ポテトフライ/グラタン/ポタージュ
Kid's Plate
Chicken Rice/Cheese Omelet/Fried Prawn/Hamburg/Fried Potato/Gratin/Potage

# APPETIZER

11:30 〜 22:00

| | |
|---|---|
| グリーンサラダ<br>Green Salads | ¥1,540 |
| シャルキュトリーの盛合せ<br>Assorted Charcuterie | ¥1,870 |
| アメーラトマトとブッラータのカプレーゼ<br>Caprese with Amela Tomatoes and Burrata | ¥3,080 |
| ボストンクラムチャウダー<br>Boston Clam Chowder | ¥2,090 |
| コーンスープ<br>Corn Soup | ¥1,320 |
| フレンチフライ<br>French Fries | ¥1,320 |

# Main

11:30 〜 22:00

| | |
|---|---|
| 本日の魚料理<br>Fish of the Day | ¥3,740 |
| 北海道産ホタテ貝のグリル 人参とタマリンドのソース<br>Grilled Hokkaido Scallops with Carrot and tamarind Sauce | ¥4,180 |
| 金華豚ロースのハニーローストグリル 粒マスタード添え<br>Honey Roasted Grilled Kinka Pork Loin | ¥5,830 |
| 国産牛フィレ肉のグリル<br>Grilled Domestic Beef Tenderloin | ¥11,220 |

# Pasta / Curry

11:30 〜 22:00

| | |
|---|---|
| ボロネーゼ タリアテッレ<br>Tagliatelle with Bolognese Sauce | ¥2,860 |
| ビーフカレー<br>Beef Curry | ¥2,860 |

## Sandwich / Hamburger

11:30 ～ 22:00

| | |
|---|---|
| ミックスサンドイッチ<br>Mix Sandwich | ¥1,980 |
| クラブハウスサンドイッチ<br>Club House Sandwich | ¥2,640 |
| Chef's バーガー<br>Chef' s Burger | ¥2,640 |

## Dessert

11:30 ～ 22:00

| | |
|---|---|
| ニューヨークチーズケーキ<br>New York Cheesecake | ¥1,650 |
| ピーカンナッツとローストバナナのタルト<br>Pecan Nut and Roasted Banana Tart | ¥1,980 |
| フルーツ盛合せ<br>Assorted Fruits Platter | ¥2,640 |

# CHINESE

SHUN YUKI

11:30 ～ 21:30

| | |
|---|---|
| 皮付豚バラ肉の四川辛子ソース<br>Pork Ribs with Chinese Spicy Sauce | ¥1,760 |
| くらげの冷菜 トリュフ風味または塩味<br>Jellyfish Appetizer with Truffle Flavor or Salt Taste | ¥1,980 |
| バンバンジー<br>Steamed Chicken, Spicy Sesame Sauce | ¥1,760 |
| 北京ダック<br>Peking Duck | ¥4,620 |
| マーボー豆腐<br>Braised Tofu, Minched Beef, Chili Sauce | ¥2,310 |
| 牛肉とピーマンの細切り炒め<br>Stir Fried Thinly Sliced Beef and Green Pepper | ¥1,980 |
| 海老のチリソース<br>Pan-Fried Shrimp with Chili Sauce | ¥1,870 |
| 豚フィレ肉の酢豚 ケチャップ味または黒酢味<br>Sweet and Sour Pork Tenderloin with Ketchup or Black Vinegar Taste | ¥1,980 |
| 鮮魚の蒸し物<br>Steamed Today’s Fish | ¥2,530 |

| | |
|---|---|
| 海老蒸し餃子（4個）<br>Steamed Dumplings with Shrimp (4 pieces) | ¥1,760 |
| 旬遊紀特製春巻（2本）<br>Spring Rolls (2 pieces) | ¥1,760 |
| 山海幸入り五目あんかけ 焼きそばまたはチャーハン<br>Fried Noodles or Fried Rice Topped with Starchy Sauce | ¥2,530 |
| 海老、蟹チャーハン<br>Fried Rice with Shrimp and Crab Meat | ¥2,530 |
| ライス スープセット<br>Rice and Soup Set | ¥1,100 |

# JAPANESE

# 渡風亭

日本料理
TOFUTEI

11:30 ～ 21:30

| | |
|---|---|
| 酒肴3種盛り<br>3 Varieties Japanese Appetizer | ¥3,300 |
| 御造り3種盛合せ<br>3 Varieties Sashimi Plate | ¥3,960 |
| 黒豚角煮<br>Braised Cube Cut Pork | ¥1,650 |
| 銀鱈西京焼き<br>Grilled Sable Fish with “Saikyo Miso” | ¥2,640 |
| 天麩羅盛合せ<br>Assorted Tempura | ¥3,300 |
| おにぎり ／ 味噌椀 ／ 香の物<br>Rice Ball with Miso Soup and Pickled Vegetables | ¥1,650 |
| 氷見うどん（温製または冷製）旬のかき揚げ<br>Himi Udon Noodles (Hot or Cold) with Seasonal Deep-Fried “Kakiage” | ¥2,420 |
| 黒胡麻鯛茶漬け<br>Ochaduke with Sea Bream and Black Sesame | ¥2,640 |
| 寿司盛合せ<br>Assorted Sushi | ¥6,600 |
| 浜名湖産鰻重 肝吸い付※11:30～20:00（L.O.）<br>Hamana Lake Eel on Rice with Soup “Kimosui” | ¥6,600 |

# Drink Menu

## Champagnes

| | |
|---|---|
| ティエノ ブリュット<br>Thienot Brut | ¥17,600 |
| ルイ・ロデレール コレクション<br>Louis Roederer COLLECTION | ¥23,650 |
| ドン ペリニヨン<br>Dom Pérignon | ¥59,400 |
| クリュッグ グランド・キュヴェ<br>Krug Grande Cuvée | ¥68,750 |
| ルイ・ロデレール クリスタル<br>Louis Roederer Cristal | ¥76,450 |

## Glass of Wine

| | |
|---|---|
| シャンパーニュ<br>Champagne | ¥2,640 |
| 白ワイン<br>White Wine | ¥1,650 |
| 赤ワイン<br>Red Wine | ¥1,650 |

# Japanese Wines

## Whites

| | |
|---|---|
| 北ワイン ケルナー / 千歳ワイナリー / 北海道<br>Kita Wine Kerner / Chitose Winery / Hokkaido | ¥8,800 |
| グレイス甲州 / 中央葡萄酒 / 山梨<br>Grace Koshu / GRACE WINE / Yamanashi | ¥9,350 |
| 北信左岸シャルドネ リヴァリス / シャトー・メルシャン / 長野<br>Hokushin Left Bank Chardonnay Rivalis / Chateau Mercian / Nagano | ¥20,900 |

## Reds

| | |
|---|---|
| 深雪花 / 岩の原葡萄園 / 新潟<br>Miyukibana Muscat Bailey A / Iwanohara Wine / Niigata | ¥7,700 |
| NACメルロー 樽熟 / 井筒ワイン / 長野<br>NAC Merlot / Izutsu Wine / Nagano | ¥10,450 |
| 100プレミアム ピノ・ノワール / はこだてワイン / 北海道<br>100 Premium Pinot Noir / Hakodate Winery / Hokkaido | ¥10,450 |
| ソラリス ユヴェンタ / マンズワイン / 長野<br>SOLARIS JUVENTA / MANNS WINES / Nagano | ¥13,200 |
| ソラリス 千曲川 メルロー / マンズワイン / 長野<br>SOLARIS CHIKUMAGAWA MERLOT / MANNS WINES / Nagano | ¥15,400 |
| 桔梗ヶ原メルロー / シャトー・メルシャン / 長野<br>Kikyogahara Merlot 2012 / Chateau Mercian / Nagano | ¥29,150 |

# White Wines

クール・コースト ソーヴィニヨン・ブラン / チリ ¥8,800
Cool Coast Sauvignon Blanc / Vina Casa Silva – Colchagua, CL

ソアヴェ・クラシコ / イタリア ¥9,900
Soave Classico Calvarino / Pieropan – Veneto, IT

リースリング トロッケン / ドイツ ¥10,450
Riesling Trocken / Robert Weil – Rheingau, GE

ブルゴーニュ・シャルドネ / フランス ¥10,450
Bourgogne Chardonnay La Vignée / Bourchard Père et Fils, FR

ソノマ・コースト シャルドネ / アメリカ ¥11,550
Sonoma Coast Chardonnay / Chalk Hill – California, US

サン・トーバン キュヴェ・アンブル・ブラン / フランス ¥19,800
Saint-Aubin Cuvée Ambre Blanc / Bernard PRUDHON – Saint-Aubin, FR

シャトー・モンテレーナ シャルドネ ナパ・ヴァレー / アメリカ ¥33,000
Ch. MONTELENA Chardonnay Napa Valley / Ch. MONTELENA – California, US

# Red Wines

| | |
|---|---|
| ダブル・バレル シラーズ / オーストラリア<br>Double Barrel Shiraz / Jacobs Creek – Barossa Valley, AU | ¥7,700 |
| ピノ・ノワール / アメリカ<br>Diamond Collection Pinot Noir / Francis Coppola – California, US | ¥9,900 |
| マルゴー / フランス<br>Margaux / Ch. Paveil de Luze – Bordeaux, FR | ¥12,100 |
| キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ / イタリア<br>Chianti Classico DOCG Riserva / Brolio – Tuscany, IT | ¥12,100 |
| カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー / アメリカ<br>Cabernet Sauvignon Napa Valley / Napa Glen – California, US | ¥13,750 |
| ソノマ・コースト ピノ・ノワール / アメリカ<br>Sonoma Coast Pinot Noir / Schug Carneros – California, US | ¥14,300 |
| ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・モンロジエ<br>Nuits-Saint-Georges Les Montroziers / FAIVELEY – Bordeaux, FR | ¥20,900 |
| サン・テミリオン・グラン・クリュ / フランス<br>Saint-Émilion Grand Cru Classé / Ch. Quinault L'Enclos – Bordeaux, FR | ¥24,200 |
| サン・テステフ ラ・ダム・ド・モンローズ /<br>シャトー・モンローズ / フランス<br>Saint-Estephe La Dame De Montrose / Ch. Montrose – Bordeaux, FR | ¥27,500 |
| ポイヤック シャトー・ラトゥール / フランス<br>Pauillac / Grand Cru Classé / Ch. Latour – Burgundy, FR | ¥286,000 |

## SAKE

| | | |
|---|---|---|
| 酔鯨 中取り / 高知<br>Suigei Nakadori / Kochi | 180ml | ¥2,200 |
| 醸し人九平次 雄町 / 愛知<br>Kamoshibito Kuheiji Omachi / Aichi | 180ml | ¥2,420 |
| 嘉泉 特別純米 東京和醸 / 東京<br>KASEN Tokubetsu Junmai Tokyo Wajo / Tokyo | 180ml | ¥2,860 |
| 獺祭 純米吟醸 磨き 三割九分 / 山口<br>DASSAI 39 / Yamaguchi | 180ml | ¥3,630 |

## SHOCHU

| | | |
|---|---|---|
| 富乃宝山（芋焼酎）/ 鹿児島<br>Tomino Hozan (Sweet Potato-based Shochu) / Kagoshima | Glass | ¥1,540 |
| 佐藤 麦（麦焼酎）/ 鹿児島<br>Sato Mugi (Barley-based Shochu) / Kagoshima | Glass | ¥1,540 |

## WHISKY

| | | |
|---|---|---|
| ウッドフォードリザーブ<br>WOODFORD RESERVE | 30ml | ¥1,650 |
| シーバスリーガル ミズナラ 12年<br>CHIVAS REGAL MIZUNARA 12 YEARS AGED | 30ml | ¥1,760 |
| キリンウイスキー 富士山麓 Signature Blend<br>FUJI-SANROKU Signature Blend | 30ml | ¥1,980 |

# Japanese Bottled Beer

国産ビール小瓶各種
Japanese Bottled Beer

| | |
|---|---|
| キリンラガービール<br>KIRIN LAGER BEER | ¥1,430 |
| アサヒ スーパードライ<br>Asahi Super Dry | ¥1,430 |
| サッポロ生ビール黒ラベル<br>SAPPORO Black Label | ¥1,430 |
| サントリー ザ・プレミアム・モルツ<br>SUNTORY The PREMIUM MALT' S | ¥1,430 |

# Non Alcoholic Beer

| | |
|---|---|
| キリン グリーンズフリー<br>KIRIN GREEN'S FREE | ¥1,320 |

# SOFT DRINK

| | |
|---|---|
| コーヒー（ホット / アイス）<br>Coffee (Hot / Iced) | ¥1,210 |
| 紅茶（ホット / アイス）<br>Black Tea (Hot / Iced) | ¥1,210 |
| カフェラテ（ ホット / アイス ）<br>Café au Latte (Hot / Iced) | ¥1,320 |
| 烏龍茶<br>Oolong Tea | ¥1,320 |
| コカ･コーラ / コカ･コーラ ゼロ<br>Coca Cola / Coca Cola Zero | ¥1,320 |
| ジンジャエール<br>Ginger Ale | ¥1,320 |
| フレッシュレモンスカッシュ<br>Fresh Lemon Squash | ¥1,320 |
| 和歌山県産温州みかんジュース<br>Unshu Mikan Juice (Wakayama) | ¥1,320 |
| 青森県産ふじりんごジュース<br>Fuji Apple Juice (Aomori) | ¥1,320 |

## Specialties

有機紅茶 かおり ¥1,760
Japanese Organic Tea “KAORI”

▶世界農業遺産の静岡茶草場農法でつくられた有機紅茶『かおり』。
化学的に合成された肥料や農薬に頼らず大切に育てられた茶葉から作られました。
上品な香りと優しい味わいが特徴です。

▶KAORI is an organic black tea made using the Shizuoka Chagusaba farming method of GIAHS.
Made from carefully grown tea leaves without chemically synthesized fertilizers or pesticides.
It features an elegant aroma and gentle taste.

## Chinese Tea

ジャスミンシュンゴウ ¥1,760
Organic Jasmine Tea

プーアール茶 ¥1,760
Organic Pu-Erh Tea

凍頂烏龍茶 ¥1,760
To-cho Organic Jade Oolong Tea

## Mineral water

アクアパンナ ¥1,320
Acqua Panna

サンペレグリノ ¥1,320
Sanpellegrino