

IN ROOM DINING



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

FOOD MENU

[洋食 Western Dishes] 11:30 ~ 22:00

[中国料理 / 日本料理 Chinese/Japanese Dishes] 11:30 ~ 21:30



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.

※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。

*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 15% service charge.

※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。

*Please notify an attendant if you have any food allergies.

※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。

*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

※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 the rice used here is produced in japan, unless indicated otherwise.

COURSE

17:30 ~ 21:30

¥7,700

本日の前菜

Today's Appetizer

塩麴でマリネしたサーモンのロースト

Roasted Salmon with "SHIOKOJI"

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

カラートマトのカプレーゼ Caprese	¥1,870
シャルキュトリー盛合せ Assorted Charcuterie	¥1,760
鮮魚のカルパッチョ 酒盗のタップナード Fish Carpaccio with Bonito Tapenade Sauce	¥1,870
シーザーサラダ Caesar Salad	¥2,420
ソフトシェルシュリンプのベニエ Fried Soft Shell Shrimp	¥2,200

MAIN

11:30 ~ 22:00

ノルウェーサーモンのロースト (150g) Roasted Norwegian Salmon	¥3,300
鴨もも肉のコンフィ Duck Confit	¥3,300
熟成牛ロース肉のグリル (200g) Grilled Aged Beef Loin	¥6,380
金華豚ロース肉のグリル (200g) Grilled Kinka Pork Loin	¥5,610
国産牛フィレ肉のグリル (200g) Grilled Domestic Beef Tenderloin	¥11,220

PASTA / CURRY

11:30 ~ 22:00

発酵唐辛子のペンネペスカトーレ Seafood and Fermented Red Pepper Penne	¥2,640
タリアテッレ ボロネーゼソース Tagliatelle Bolognese	¥2,640
ビーフカレー Beef Curry	¥3,300

SANDWICH / HAMBURGER

11:30 ~ 22:00

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

SOUP

11:30 ~ 22:00

オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥2,200
オマール海老のビスク Sake Lees Flavored Homard Bisque	¥2,420

DESSERT

11:30 ~ 22:00

ニューヨークチーズケーキ New York Cheese Cake	¥1,650
寿雀卵の濃厚プディング "JUJAKU EGG" Rich Pudding	¥1,980
フルーツ盛合せ Assorted Fruits Platter	¥2,640

CHINESE



11:30 ~ 21:30

皮付き豚バラ肉の四川辛子ソース Pork Ribs with Chinese Spicy Sauce	¥1,650
くらげの冷菜 トリュフ風味又は塩味 Jellyfish Appetizer with Truffle Flavor or Salt Taste	¥1,870
バンバンジー Steamed Chicken, Spicy Sesame Sauce	¥1,650
北京ダック Peking Duck	¥3,960
マーボー豆腐 Braised Tofu, Minched Beef, Chili Sauce	¥2,200
牛肉とピーマンの細切り炒め Stir Fried Thinly Sliced Beef and Green Pepper	¥1,870
海老のチリソース Pan-Fried Shrimp with Chili Sauce	¥1,760
豚フィレ肉の酢豚 ケチャップ味または黒酢味 Sweet and Sour Pork Tenderloin with Ketchup or Black Vinegar Taste	¥1,870
鮮魚の蒸し物 Steamed Today's Fish	¥2,420

海老蒸し餃子（4個） Steamed Dumplings with Shrimp (4 pieces)	¥1,650
旬遊紀特製春巻（2本） Spring Rolls (2 pieces)	¥1,650
山海幸入り五目あんかけ 焼きそばまたはチャーハン Fried Noodles or Fried Rice Topped with Starchy Sauce	¥2,420
海老、蟹チャーハン Fried Rice with Shrimp and Crab Meat	¥2,420
ライススープセット Rice and Soup Set	¥660

JAPANESE

渡風亭
日本料理
TO FUJIEI

11:30 ~ 21:30

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

DRINK MENU

CHAMPAGNES

アンリオ ブリュット スーヴェラン Henriot Brut Souverain	¥14,300
ルイ・ロデレール コレクション Louis Roederer COLLECTION	¥16,500
ドン ペリニヨン Dom Pérignon	¥47,300
クリュッグ グランド・キュヴェ Krug Grande Cuvée	¥57,200
ルイ・ロデレール クリスタル Louis Roederer Cristal	¥63,800

GLASS OF WINE

シャンパーニュ Champagne	¥1,980
白ワイン White Wine	¥1,430
赤ワイン Red Wine	¥1,430

JAPANESE WINES

WHITES

甲州きいろ香／シャトー・メルシャン／山梨 Koshu Kiiroka / Chateau Mercian / Yamanashi	¥7,700
北ワインケルナー／千歳ワイナリー／北海道 Kita Wine Kerner / Chitose Winery / Hokkaido	¥7,150
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 Hokushin Left Bank Chardonnay Rivalis / Chateau Mercian / Nagano	¥17,600

REDS

深雪花／岩の原葡萄園／新潟 Miyukibana Muscat Bailey A / Iwanohara Wine / Niigata	¥6,600
NACメルロー樽熟／井筒ワイン／長野 NAC Merlot / Izutsu Wine / Nagano	¥8,800
100プレミアムピノ・ノワール／はこだてワイン／北海道 100 Premium Pinot Noir / Hakodate Winery / Hokkaido	¥8,800
桔梗ヶ原メルロー／シャトー・メルシャン／長野 Kikyogahara Merlot 2012 / Chateau Mercian / Nagano	¥20,900

WHITE WINES

クール・コーストソーヴィニヨン・ブラン (チリ) Cool Coast Sauvignon Blanc – Colchagua, CL	¥5,500
シャブリサント・クレール (フランス) Chablis Sainte-Claire / Jean-Marc Brocard – Burgundy, FR	¥8,250
ソアヴェ・クラシコ (イタリア) Soave Classico Calvarino / Pieropan – Veneto, IT	¥8,250
リースリングトロッケン (ドイツ) Riesling Trocken / Robert Weil – Rheingau, GE	¥8,800
ソノマ・コーストシャルドネ (アメリカ) Sonoma Coast Chardonnay / Chalk Hill – California, US	¥9,240
ブルゴーニュ・シャルドネ (フランス) Bourgogne Chardonnay La Vignée / Bourchard Père et Fils, FR	¥11,000
ピュリニエ・モンラッシェ (フランス) Puligny Montrachet / Albert Bichot – Burgundy, FR	¥18,700

RED WINES

ダブル・バレル シラーズ (オーストラリア) Double Barrel Shiraz / Jacobs Creek – Barossa Valley, AU	¥6,600
ピノ・ノワール (チリ) 20 Barrels Limited Selection El Triángulo Estate Pinot Noir / Cono Sur – Casablanca, CL	¥6,600
マルゴー (フランス) Margaux / Ch. Paveil de Luze – Bordeaux, FR	¥9,900
キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ (イタリア) Chianti Classico DOCG Riserva / Brolio – Tuscany, IT	¥10,230
カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー (アメリカ) Cabernet Sauvignon Napa Valley / Napa Highlands– California, US	¥10,450
ソノマ・コースト ピノ・ノワール (アメリカ) Sonoma Coast Pinot Noir / Schug Carneros – California, US	¥12,100
サンジュリアン (フランス) Saint-Julien Grand Cru Classé / Ch. Lagrange – Bordeaux, FR	¥19,800
シャンベルタン・クロ・ドゥ・ベーズ (フランス) Chambertin Clos de Bèze / Faiveley – Burgundy, FR	¥60,500
ポイヤック シャトー・ラトゥール (フランス) Pauillac / Grand Cru Classé / Ch. Latour – Bordeaux, FR	¥143,000

SAKE

MIYASAKA 美山錦 純米吟醸 (長野) Junmai Ginjo MIYASAKA (Nagano)	180ml	¥1,320
嘉泉 特別純米 東京和醸 (東京) KASEN Tokubetsu Junmai Tokyo Wajo (Tokyo)	180ml	¥2,420
瀬祭 純米吟醸 磨き 三割九分 (山口) DASSAI 39 (Yamaguchi)	180ml	¥3,080

SHOCHU

鹿児島 / 富乃宝山 (芋焼酎) Kagoshima / Tomino Hozan (Sweet Potato-based Shochu)	Glass	¥1,210
鹿児島 / 佐藤 麦 (麦焼酎) Kagoshima / Sato Mugi (Barley-based Shochu)	Glass	¥1,320

WHISKY

白州 THE HAKUSHU	30ml	¥1,540
響 JAPANESE HARMONY HIBIKI JAPANESE HARMONY	30ml	¥1,430

JAPANESE BOTTLED BEER

キリンラガービール KIRIN LAGAR BEER	¥990
アサヒスーパードライ Asahi SUPER DRY	¥990
サッポロ生ビール黒ラベル SAPPORO Black Label	¥990
ザ・プレミアム・モルツ SUNTORY THE PREMIUM MALT'S	¥1,100

NON ALCOHOLIC BEER

キリン グリーンズフリー KIRIN GREEN'S FREE	¥990
------------------------------------	------

SOFT DRINK

コーヒー (ホット/アイス) Coffee(Hot / Iced)	¥990
紅茶 (ホット/アイス) Black Tea(Hot / Iced)	¥990
カフェラテ (ホット/アイス) Café au Latte (Hot / Iced)	¥1,045
烏龍茶 Oolong Tea	¥880
コカ・コーラ/コカ・コーラ ゼロ Coca Cola / Coca Cola Zero	¥880
ジンジャエール Ginger Ale	¥880
フレッシュレモンスカッシュ Fresh Lemon Squash	¥1,100
和歌山県産温州みかんジュース Unshu Mikan Juice (Wakayama)	¥990
青森県産ふじりんごジュース Fuji Apple Juice (Aomori)	¥990

SPECIALTIES

有機紅茶 かおり

Japanese Organic Tea “KAORI”

¥1,100

- ▶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.

舘田珈琲 オリジナルブレンド（水出しアイスコーヒー）

“TATEDA Coffee” Original Blend Iced Coffee

¥1,100

- ▶スペシャルティコーヒーの豆の選別と鮮度にこだわったオリジナルブレンドです。
- ▶An original blend that focuses on the freshness and the selection of coffee beans' specialty.

CHINESE TEA

ジャスミンシュンゴウ

Organic Jasmine Tea

¥1,540

プーアール茶

Organic Pu-Erh Tea

¥1,540

凍頂烏龍茶

To-cho Organic Jade Oolong Tea

¥1,540

MINERAL WATER

アクアパナ Acqua Panna	¥1,320
サンペレグリノ Sanpellegrino	¥1,320
ペリエ Perrier	¥1,320

WELLNESS DRINK

りんご酢 Apple Vinegar	Rock¥660	Soda¥990
-----------------------	----------	----------

▶抗酸化作用や血糖値の急激な上昇を抑えると言われるりんご酢をソーダで割った爽やかなドリンクです。

▶A refreshing drink with apple vinegar mixed with soda, it is said has antioxidant properties and suppresses rapid rises in blood sugar levels.

酵素発酵茶 La 香寿 緑茶 (アイス) Enzyme Fermented Tea "La kouju" Iced Green Tea	¥990
--	------

▶日本初の酵素発酵茶。フルーティーな味わいとマスカットの様な香りがお愉しみいただけます。

▶First Japan's Enzyme Fermented Tea. It tastes fruity, scented like Muscat.