



1. 厳選ビーフステーキ&とろーり濃厚
マカロニチーズ パンまたはライス付き

Beefsteak with macaroni & cheese
(bread or rice included)



3. 本日のお魚料理 ¥3,800

※内容はスタッフにお尋ね下さい。
※+ ¥100でパンまたはライスがお客様頂けます。
Today's Fish ※Please ask the staff about details
※Bread or Rice added for 100yen more



2. アメリカンクラブハウスサンドイッチ ¥2,800

Clubhouse Sandwich with French fries



4. シェフの気まぐれ特製ハンバーガー ¥3,100

Special Hamburger on Chef's mood



5. セレスティンカレーとライス ¥2,700
(鹿児島産伊佐米)

The Celestine Curry and Rice



6. ベジタブルカレーとライス V ¥2,400
(鹿児島産伊佐米)

Vegetables Curry and Rice



7. グリルチキン&温野菜 ¥3,600

Grilled Chicken & Hot Vegetables



※+ ¥100でパンまたはライスがお客様頂けます

※Bread or Rice added for 100yen more

8. ピッツァ カプリチョーザと
スープまたはミニサラダ ¥2,800

Pizza on Chef's mood & Soup or Small Salad



9. バンガーズ&マッシュ ¥1,800

※ソーセージとマッシュポテト

Bangers & Mash ※Sausage & Mashed potato



10. 彩り豊かなシーザーサラダ V ¥2,300

Caesar Salad



11. ライス(鹿児島産伊佐米) V ¥700

Kagoshima "ISAMAI" Rice

12. 厳選パン2種 V ¥700

Selected 2 kinds of Bread



13. ミニサラダ V ¥700

Small Salad



14. 本日のスープ ¥900

Soup of the day



※特定原材料8品目(アレルギー物質)
(コンタミネーションには対応していません。)

8specific Ingredients (Allergens)
(Not support contamination)



卵
Egg



乳
Milk



小麦
Wheat



蟹
Crab



海老
Shrimp



蕎麦
Buckwheat



落花生
Peanuts



くるみ
Walnut

※写真はイメージです。

Pictures are for image only.

※上記価格には消費税が含まれております。
The price includes consumption tax.

Room Service Menu

V ベジタリアン対応メニュー
for Vegetarian

- | | |
|---|--|
| <p>15. コーンスープ ¥900
Corn Soup  </p> <p>16. フレンチフライドポテト&
オニオンリングフライ ¥1,600
薄切りパルメザン添え V
French fries & Onion ring with Parmigiano reggiano
  </p> <p>17. フィッシュ&チップス タルタルソース ¥2,300
Fish-and-Chips with Tartar sauce
  </p> | <p>18. 自家製サーモンのマリネ アネット風味 ¥1,900
Homemade marinated Salmon
</p> <p>19. チーズの盛り合わせ V ¥2,400
Assorted Cheese
 </p> <p>20. イタリア産キャビア ¥5,000
Caviar</p> |
|---|--|

◆Wine & Beer

- | | |
|---|--|
| <p>21. モエ・エ・シャンドン ブリュ・アンペリアル
Moët & Chandon Brut Imperial(France, Champagne)
Half 375ml ¥7,900/ Full 750ml ¥14,600</p> <p>22. マンズワイン・酵母の泡・甲州セック ¥3,500
(スパークリングワイン)
MANNS WINES Kobo no Awa KOSHU Sec
(Japan, Yamanashi Sparkling Wine)</p> <p>23. ラ・ヴィエイユ・フェルム (白ワイン)
La Vieille Ferme Blanc(France, Rhône)
Half 375ml ¥2,500/ Full 750ml ¥4,500</p> <p>24. ラ・ヴィエイユ・フェルム (赤ワイン)
La Vieille Ferme Rouge(France, Rhône)
Half 375ml ¥2,500/ Full 750ml ¥4,500</p> | <p>25. キリン・クラシックラガー
Kirin Classic Lager
小瓶 334ml ¥1,000</p> <p>26. サントリー・ザ・プレミアムモルツ
Suntory The Premium MALT'S
小瓶 334ml ¥1,000</p> <p>27. エビス
Yebisu
小瓶 334ml ¥1,000</p> <p>28. サントリー・オール・フリー (ノンアルコールビール)
Suntory All-Free (Non-alcoholic Beer)
小瓶 334ml ¥1,000</p> |
|---|--|

◆Soft Drink

- | | |
|---|---|
| <p>29. ミックスジュース ¥900
Mixed Juice</p> <p>30. オレンジジュース ¥900
Orange Juice</p> <p>31. アップルジュース ¥900
Apple Juice</p> | <p>32. ジンジャーエール ¥900
Ginger Ale</p> <p>33. ペプシコーラ ¥900
Pepsi Cola</p> |
|---|---|

●ルームサービス(ご飲食)のご利用は、

内線【88】(ルームサービス)までご用命ください。

When using room service (for foods and drinks),please dial **【88】**(room service).

受付時間 (Business hours) / 15:00 ~ 21:00

※ご提供時間が変更となる場合がございますので予めご了承ください。

Please understand that business hours may be changed.

●ご飲食以外のお問い合わせは、

内線【9】(レセプション)まで
ご用命ください。

Please dial **【9】**(reception),
except food and drink orders.

※特定原材料8品目(アレルギー物質)
(コンタミネーションには対応しておりません。)
8specific Ingredients (Allergens)
(Not support contamination)



卵
Egg



乳
Milk



小麦
Wheat



蟹
Crab



海老
Shrimp



蕎麦
Buckwheat



落花生
Peanuts



くるみ
Walnut

※写真はイメージです。

Pictures are for image only.

※上記価格には消費税が含まれております。
The price includes consumption tax.