

# 룸서비스



객실 내에서 여유롭게 식사하실 수 있도록  
조식부터 석식까지 양식·일식·스시 및 각종 음료를  
다양하게 준비하고 있습니다.  
자세한 내용은 룸서비스 메뉴를 확인해 주십시오.

## 룸 서비스 메뉴

룸 서비스를 희망하시는 고객은 내선1번으로 연락하여 주십시오.  
이용시간: 06:30 - 22:00

다음날 아침식사의 룸서비스를 주문하실  
손님은 22:00 까지 예약해 주십시오. (내선번호 1번)

### 아침식사 (6:30 - 11:00)

#### 미국식 아침식사

¥4,000

신선한 오렌지주스 또는 신선한 자몽주스 /  
플레인 요거트, 콘플레이크 또는 스몰 샐러드계란요리 [후라이드, 삶은 계란, 스크램블, 오믈렛] /  
베이컨, 햄 또는 소시지 곁들임 /  
토스트, 크로와상 또는 데니쉬 페이스트리 /  
커피 또는 홍차

#### 유럽식 아침식사

¥2,300

신선한 오렌지주스 또는 신선한 자몽주스 /  
토스트, 크로와상 또는 데니쉬 페이스트리 /  
커피 또는 홍차

#### 일본식 아침식사 또는 아침 죽정식

¥4,000

6:30~9:30까지 이용하실 수 있습니다.

※ 일식요리에 대한 알레르기는 문의해 주세요.

## 【샐러드와 과일】

스몰 샐러드	¥600
모닝 샐러드 [은아채 또는 냉야채] 	¥1,100
자몽 [1/2커트]	¥1,000
파인애플 [1/4커트]	¥1,250
과일 모듬 [하프 사이즈]	¥2,300
과일 모듬	¥4,300

## 【시리얼과 요거트】

콘플레이크 	¥650
그레놀라  	¥750
플레인 요거트 	¥650
신선한 과일 요거트 	¥1,100

## 【아침식사 단품 메뉴】

계란요리 [후라이드, 삶은 계란, 스크램블]  	¥800
플레인 오믈렛  	¥900
햄 오믈렛  	¥1,200
치즈 오믈렛  	¥1,200
양송이버섯 오믈렛  	¥1,200
달걀요리 곁들임	각 ¥500
베이컨  	
햄	
소시지	
와플   	¥1,350
팬케이크   	¥1,400

# 식사 (11:00 - 22:00)

## < 가벼운 식사 >

절인 양배추를 곁들인 그릴 소시지  	¥2,200
감자튀김	¥1,000
믹스 샌드위치  	¥2,200
아메리칸 클럽 하우스 샌드위치   	¥2,400
반 샌드위치   	¥2,400
쇠고기 썰라프  	¥2,400
오므라이스   	¥2,400
계절 야채카레  	¥2,400
쇠고기카레  	¥2,600
오늘의 파스타    	¥2,500
명란젓 크림 스파게티   	¥2,500
피자 마르게리타  	¥2,400
뎀비우동    	¥2,400
주먹밥 세트 [매실, 다시마, 아카미소 원장국] 	¥1,200





















## < 전채요리와 샐러드 >

치즈 모듬  	¥2,200
허브를 곁들인 훈제 연어	¥2,400
이탈리아산 햄 모듬  	¥2,400
스몰 샐러드	¥600
콤비네이션 샐러드	¥1,200
시저 샐러드   	¥1,700

## < 수프 >

셰프 추천 수프  	¥1,000
콘 크림수프  	¥1,000
양파 그라탕수프   	¥1,400

## <해산물요리, 육류요리>

레몬과 타르타르 소스를 곁들인 새우튀김    	¥3,000
셰프 추천 생선 푸알레  	¥2,800
시푸드 그라탕    	¥2,800
쿠로게 와규 비프스튜  	¥4,800
사가 쇠고기 햄버그 스테이크 [감귤무 드레싱 또는 데미글라스 소스]   	¥3,500
쇠고기 설로인 스테이크 [감귤무 드레싱, 데미글라스 소스 또는 양겨자 소스]  	¥4,200
쇠고기 등심 스테이크 [감귤무 드레싱, 데미글라스 소스 또는 양겨자 소스]  	¥4,600
빵 또는 밥 	¥600

## <디저트와 과일>

자몽 [1/2컵트]	¥1,000
파인애플 [1/4컵트]	¥1,250
과일 모듬 [하프 사이즈]	¥2,300
과일 모듬	¥4,300

## 음료 (6:30 - 22:00)

### <샴페인과 와인>

샴페인 풀병	¥17,600
샴페인 반병	¥9,900
스파클링 와인 풀병	¥9,900
부르고뉴 화이트 반병	¥13,200
부르고뉴 레드 한병	¥13,200
보르도 레드 한병	¥11,000
글래스 와인 [레드, 화이트]	¥1,200

※ 품종에 대해서는 직원에게 문의해 주세요.

### <맥주>

국산맥주 (아사히 또는 기린)	¥1,260
무알콜맥주	¥1,080

## < 위스키와 코냑 >

바 세트 (견과류 믹스, 얼음 및 생수 또는 소다수가 세트에 포함되어 있습니다)

발렌타인 17년	¥36,300
시바스 리갈 12년	¥25,300
헤네시 XO	¥81,300
잭 다니엘 블랙	¥22,000

## < 일본술 >

일본술 (1 홉)	¥1,100
다이진조 (1 홉)	¥2,200
일본소주 (2 홉)	¥1,650

## < 소프트 드링크 >

커피 또는 홍차	¥900
카페오레 	¥1,000
우유 [뜨거운 우유 또는 찬 우유] 	¥750
신선한 오렌지주스 또는 신선한 자몽주스	¥1,350
토마토주스	¥900
주스 [오렌지, 자몽, 사과]	¥900
코카콜라 또는 진저에일	¥900
페리에	¥950
생수 또는 소다수	¥500

## 일본요리 (11:30 - 14:30 / 17:00 - 20:00)

마쿠노우치 도시락	¥6,300
초밥전문점 '긴메이스이 하카타' 의 모듬 초밥	¥7,300

※ 일식요리에 대한 알레르기는 문의해 주세요.

## 【알레르기 특정 원료 표시】



※ 알레르기 성분을 표시하고 있습니다.

※ 음식 알레르기에 관한 질문은 사전에 직원에게 문의해 주세요.

요리내용 및 사용재로는 계절이나 날씨에 따라 식자재와 산지가 변경되는 경우가 있습니다.

룸 서비스에 제공되는 쌀은 일본 국내산을 사용하고 있습니다.

표시 가격에는 서비스료 및 소비세가 포함되어 있습니다.