IN-ROOM DINING

アレルギーポリシー　Allergy Policy

ホテル直営施設における食物アレルギー対応のご留意事項

「食物アレルギー対応メニュー」として提供する料理は、アレルゲン表示義務特定原材料9品目「えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）・カシューナッツ」を対象とさせていただきます。その他のアレルゲンは、把握している範囲内でできる限りの対応とさせていただきます。

○アレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

◆特定原材料（表示義務）・・・えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、カシューナッツ

○「食物アレルギー対応メニュー」はアレルゲンを含む他の料理と同一の厨房で調理を行い、
調理器具及び洗浄機器も共通のものを使用しているため、アレルゲン物質が混入する可能性があります。
またブッフェ料理を提供する際、使用しているトングや食器類は、アレルゲンを含む複数の料理と共通の備品を使用しています。
なお、お客様によりひとつのトングで複数の料理をお取りになることによるコンタミネーション(注)の発生や、
アレルゲンを含む食物とトング・食器類が混在する場合もございますので予めご了承ください。
(注)食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルゲンが微量混入してしまう場合をいう。
○「食物アレルギー対応メニュー」はアレルゲンの完全な除去を保証するものではございません。
アレルゲンの除去が保証されないとお困りのお客様、アレルギーが重篤なお客様におかれましては、
お客様の安全を第一に考え、やむを得ず食事の提供をお断りすることがございます。
その場合は、ご自身での食事のお持ち込みをお受けいたしますので、事前にお申し出ください。

The dishes offered as part of the "Food Allergy-Friendly Menu" are:
The nine specified allergens that require allergen labeling are: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, egg, milk, peanuts, and cashews.
We will include it in the target group. For other allergens, we will do our best to address them to the extent that we are aware of them.

○ Allergen information is provided based on ingredient information (food labels) from the raw materials used and the manufacturers.

◆Specified ingredients (labeling required) ... Shrimp, Crab, Walnuts, Wheat, Soba (Buckwheat), Egg, Dairy, Peanuts, Cashew nuts

○ "Food allergy-friendly menus" are prepared in the same kitchen as other dishes containing allergens.
Since cooking utensils and washing equipment are shared, there is a possibility of allergen contamination.
Furthermore, when serving buffet dishes, the tongs and tableware used are the same items used for multiple dishes that may contain allergens.
Furthermore, there is a risk of contamination (note) occurring when customers use one pair of tongs to pick up multiple dishes,
Please be aware that food containing allergens may be mixed with tongs and utensils.
(Note) This refers to cases where trace amounts of allergens are accidentally included in food products even though they are not used as raw materials during production.

○ Please note that "allergy-friendly menus" do not guarantee the complete removal of allergens.
For guests who are concerned because the removal of allergens cannot be guaranteed, or for guests with severe allergies,
we prioritize your safety and may unavoidably decline to provide a meal.
In such cases, we will allow you to bring your own food, so please notify us in advance.

2026/10/07更新

IN-ROOM DINING

名古屋マリオットアソシアホテルのお部屋でゆっくりと寛ぎながら、
インルームダイニングをお楽しみくださいませ。
ご注文の際は、客室内電話のIn-Room Dining 直通ボタンをご利用ください。
To order, please use the In-Room Dining direct button on the in-room phone.

営業時間 (Business Hours)	朝食 (Breakfast)	6:00～ 11:00
	昼食/夕食 (Lunch/Dinner)	11:00～ 22:00
	深夜 (Midnight)	22:00～ 23:00



食物アレルギーがございましたら、あらかじめ係員にお申し付けください。
If you have any food allergies, please inform the staff in advance.

※米穀類の産地情報については係員にお尋ねください。
Please ask the staff for information on the origin of rice and grains.

料金は税金等を含む総額表示です。
Our prices are shown in total which include tax and other fees.

写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。
The photo is for illustrative purposes only. Actual product may differ.



朝食セットメニュー　Breakfast Set Menu

1. プリフィックスブレックファスト ¥5,200
Prix Fixe Breakfast

基本のセット内容　スモークサーモンとカッテージチーズのサラダ・フルーツ・アロエヨーグルト・おすすめドリンク
Included with your Breakfast　Smoked Salmon and Cottage Cheese Salad, Fruits, Aloe Yogurt, Selected Drink

＋

メインをA, B, Cよりお選びください　Please choose your main course from A ,B , or C

A



お好みの名古屋コーチン卵料理
【オムレツ/目玉焼き/スクランブルエッグ】
いずれかお一つお選びください
愛知みかわ豚あらびきウィンナー、
ベーコン、ハッシュドポテト、
パン4種(トースト・クロワッサン・
ホワイトパン・レーズンカンパーニュ)
季節のジャム付き

Your Choice of Nagoya Cochin Egg Dish
【Omelette / Fried Egg / Scrambled Egg】
Aichi Mikawa Pork Coarse-Ground Wiener, Bacon,
Hash Browns, Four Kinds of Bread (Toast,
Croissant, White Bread, Raisin Campagne)
with Seasonal Jam

B



名古屋コーチン卵のフラメンカエッグ
バゲット付き

パン４種
トースト・クロワッサン
ホワイトパン・レーズンカンパーニュ
季節のジャム付き

Flamenca Egg (Nagoya Cochin)
Served with Baguette Slices
Four Kinds of Bread
Toast, Croissant, White Bread,
Raisin Campagne
with Seasonal Jam

C



中華粥

点心3種
海老蒸し餃子
海鮮焼売
しいたけ入り焼売

Chinese Congee
Three Kinds of Dim Sum
Steamed Shrimp Dumpling
Seafood Shumai
Shiitake Mushroom Shumai

＋

ドリンク Beverage　コーヒー/紅茶 /カフェオレ /ジャスミン茶　Coffee/Tea/Café Au lait /Jasmin Tea
いずれかお一つお選びください　Please choose one of the above

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

朝食セットメニュー　Breakfast Set Menu

2.コンチネンタルブレックファスト……¥3,500
Continental Breakfast

パン3種、サラダ、フルーツ、ヨーグルト
お好みのジュースをお選びください【オレンジ / アップル / グレープフルーツ / トマト】
お好みのドリンクをお選びください【コーヒー / 紅茶 / カフェオレ】
（カフェインレスに変更できます）
Three Kinds of Bread, Salad, Fruits, Yogurt
Please choose your preferred juice 【Orange / Apple / Grapefruit / Tomato】
Please choose your preferred breakfast beverage 【Coffee / Tea / Café au lait 】
(Decaf is also available)



3.和朝食
Japanese Breakfast

3. 和朝食 ……¥5,200
Japanese Breakfast　営業時間 / Operation Hours 7:15-10:00

小鉢、煮物、焼き魚、名古屋コーチン卵の出汁巻き、白飯、赤出汁、香物、水菓子

Small Appetizer, Simmered Dish, Grilled Fish, Japanese Nagoya Cochin Rolled egg, White Rice, Red-miso Soup, Pickles, Dessert

和朝食の内容は月替わりでご用意しております。アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお申し付けください。
The contents of the Japanese breakfast menu vary monthly. If you have any food allergies or dietary restrictions, please contact our staff for further information.

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

4.スペシャルオムレツ セット ……¥4,500
Three Eggs Special Omelette Set

お好みの具材をお選びください【ハム、チーズ、マッシュルーム、トマト、ほうれん草、パプリカ】
オレンジジュース
パン3種
ハッシュドポテト
サラダ
お好みのドリンクをお選びください【コーヒー / 紅茶 / カフェオレ（デカフェに変更できます）】

Please choose your preferred ingredients 【Ham , Cheese, Mushroom, Tomato, Spinach, Bell Pepper】
Orange Juice
Three Kinds of Bread
Hash Browns
Salad
Please choose your preferred breakfast beverage 【Coffee / Tea / Café au lait (Decaf is also available)】



お子様メニュー　Kid's Menu

5.お子様朝食セット …… ¥3,400
Kid's Breakfast Set

お好みの卵料理をお選びください【オムレツ / 目玉焼き / ゆで卵 / スクランブルエッグ】
サイドディッシュをお選びください【ハム、ベーコン、ソーセージ】
パン または ライス
フルーツ
アップルジュース、オレンジジュースまたはアイスミルク

Please choose your preferred egg dish 【Omelette / Fried / Boiled / Scrambled Egg】
Please choose your preferred side dish 【Ham / Bacon / Sausage】
Bread or Rice
Fruits
Apple Juice, Orange Juice or Ice Milk

※お子様メニューのご注文は小学生の方までとさせていただきます。
※Available for children under 12 years old.



卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

アラカルト　A la carte

6.スペシャルオムレツ ハッシュドポテト付き……¥2,000
Three Eggs Special Omelette with Hash Browns

お好みの具材をお選びください【ハム、チーズ、マッシュルーム、トマト、ほうれん草、パプリカ】
Please choose your preferred ingredients 【Ham , Cheese, Mushroom, Tomato, Spinach, Bell Pepper 】

7.ヨーグルト ……¥1,200
Yogurt
(プレーン、ストロベリー、ブルーベリー)
(Plain, Strawberry, Blueberry)

8. パンケーキ(メープルシロップ付き) ……¥1,600
ホイップクリームとブルーベリーソース添え
Pancake (with Maple Syrup) with Whipped Cream and Blueberry Sauce

9. フレンチトースト(メープルシロップ付き) ……¥1,700
ホイップクリームとブルーベリーソース添え
French Toast (with Maple Syrup) with Whipped Cream and Blueberry Sauce

10. 卵白と野菜のフリタータ ……¥1,900
Egg White and Vegetable Frittata

11. ミックスサンドウィッチ ……¥2,800
Mixed Sandwich

12. ベジタブルサンドウィッチ…… ¥2,500
Vegetable Sandwich

13. フルーツの盛り合わせ ……¥3,300
Assorted Fruits



11.ミックスサンドウィッチ　Mixed Sandwich



8.パンケーキ　Pancake

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

前菜　Appetizer

14.シーザーサラダ ……¥2,200
Caesar Salad

15.シェフズサラダ ……¥2,500
Chef's Salad
ドレッシングをお選びください【和風ごま / レモン / 青じそ 】
Please choose your preferred dressing 【Japanese Sesame /Lemon/Perilla 】

16.モッツァレラチーズとフルーツトマト ……¥2,700
Mozzarella Cheese and Fruit Tomatoes

17.スモークサーモン ……¥2,900
Smoked Salmon

18.チーズの盛り合わせ ……¥3,600
Assorted Cheese



17.スモークサーモン　Smoked Salmon



14.シーザーサラダ
Caesar Salad



15.シェフズサラダ
Chef's Salad

スープ　Soup

19.コーンスープ ……¥1,600
Corn Soup

20.野菜のコンソメスープ ……¥1,800
Vegetable Consommé Soup

サイドディッシュ　Side Dish

21.フライドポテト ……¥1,500
French Fries

22.フライドチキン＆チップス ……¥2,300
Fried Chicken & Chips

23.野菜のグリルまたはスチーム野菜バルサミコソース添え ……¥2,200
Grilled or Steamed Vegetables with balsamic sauce

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts



24.マリオットバーガー フライドポテト オニオンリング添え
Marriott Burger with French Fries and Onion Rings



27.クラブハウスサンドウィッチ　Clubhouse Sandwich

ランチ Lunch / ディナー Dinner　11:00-22:00

バーガー＆サンドウィッチ　Burger & Sandwich

24.マリオットバーガー フライドポテト オニオンリング添え……¥3,200
Marriott Burger with French Fries and Onion Rings

25.マリオットバーガーセット ……¥4,300
Marriott Burger Set
マリオットバーガー、フライドポテト、オニオンリング、スープ、
サラダまたはハーゲンダッツアイスクリーム
Marriott Burger, French Fries, Onion Rings, Soup, Salad or Häagen-Dazs Ice Cream

26.ミックスサンドウィッチ ……¥2,800
Mixed Sandwich

27.クラブハウスサンドウィッチフライドポテト添え ……¥3,200
Clubhouse Sandwich with French Fries

28.ベジタブルサンドウィッチ……¥2,500
Vegetable Sandwich

カレー　Curry

29.黒毛和牛のホテルカレー サラダ付き……¥3,200
Hotel Curry with Japanese Black Beef With a Side of Salad

パスタ　Pasta

30.トマトソースのパスタ ……¥3,000
Pasta with Tomato Sauce

31.ペスカトーレ ……¥4,600
Pescatora

ピザ　Pizza

32.ピザマルゲリータ（生ハム使用） ……¥2,900
Pizza Margherita (Prosciutto is used)

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

なごやめし　Local Cuisine

33.名古屋コーチン入りきしめん 柚子風味 ……¥3,100
Japanese Flat Noodles Soup with NAGOYA COCHIN Chicken, Yuzu Flavor

34.名古屋コーチンのグリル …… ¥5,500
Grilled Nagoya Cochin

35.みそかつ御膳 …… ¥5,200
Pork Cutlet Plate with Miso Sauce

ロースかつ、味噌ソース、白飯、味噌汁、小鉢、漬物、ほうじ茶
Pork Cutlet, Miso Sauce, Rice, Miso Soup, Small Appetizer, Pickles, Hojicha



33.名古屋コーチン入りきしめん
Japanese Flat Noodles Soup with
NAGOYA COCHIN Chicken, Yuzu Flavor



34.名古屋コーチンのグリル
Grilled Nagoya Cochin



35.みそかつ御膳
Pork Cutlet Plate with Miso Sauce



36.三河一色産うなぎのひつまぶし
Hitsumabushi

36.三河一色産うなぎのひつまぶし …… ¥7,200
Hitsumabushi(Eel from Mikawa-Isshiki)

営業時間 / Operation Hours 11:30-14:00 / 17:30-20:30

ひつまぶし、薬味（のり・わさび・ねぎ・ごま・山椒）、お出汁、香物、フルーツ、ほうじ茶
Hitsumabushi, Japanese spices(Nori, Wasabi, Green Onion, Sesame, Japanese Pepper),
Broth, Pickles, Fruits, Hojicha

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts



37.海老フライ　Fried Prawns



40.和牛サーロインステーキ180g　WAGYU Sirloin Steak 180g

魚介料理　Seafood Dish

37.海老フライ タルタルソース……¥3,300
Fried Prawns with Tartar Sauce

38.サーモングリル ケッパーソース……¥4,200
Grilled Salmon with Caper Sauce

お肉料理　Meat Dish

39.ハンバーグステーキ マッシュルームソース……¥4,100
Hamburg Steak with Mushroom Sauce

40.和牛サーロインステーキ180g マッシュポテト添え……¥11,000
WAGYU Sirloin Steak 180g with Mashed Potato

41.和牛フィレステーキ130g マデラソース……¥14,000
WAGYU Filet Steak 130g with Madera Sauce

セットメニュー　Set Menu

42.ライス or パン + サラダ……¥1,300
Rice or Bread + Salad

43.サラダ + スープ……¥1,500
Salad + Soup

44.ライス or パン + スープ……¥1,600
Rice or Bread + Soup

45.ライス or パン + サラダ + スープ……¥1,800
Rice or Bread + Salad + Soup

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts



46.お子様プレート　Kid's Plate



49. フルーツの盛り合わせ　Assorted Fruits

お子様メニュー　Kid's Menu

46.お子様プレート ……¥3,700
Kid's Plate

ハンバーグ、海老フライ、ピラフ、フライドポテト、サラダ、フルーツ、
ハーゲンダッツアイスクリーム、アップルジュース
Hamburg, Fried Prawns, Pilaf, French Fries, Salad, Fruits,
Häagen-Dazs Ice Cream, Apple Juice

※お子様メニューのご注文は小学生の方までとさせていただきます。
※Available for children under 12 years old.

デザート　Dessert

47.ハーゲンダッツアイスクリーム ……¥1,000
（バニラ、チョコレート）
Häagen-Dazs Ice Cream (Vanilla, Chocolate)

48.パンケーキ（メープルシロップ付き）……¥1,600
ホイップクリームとブルーベリーソース添え
Pancake (with Maple Syrup) with Whipped Cream and Blueberry Sauce

49.フルーツの盛り合わせ ……¥3,300
Assorted Fruits

50.ケーキ（単品） ……¥1,200
Cake (Single Item)　提供時間 / Available from 11:00-17:30

51.ケーキ・ドリンクセット……¥2,600
Cake & Drink Set　提供時間 / Available from 11:00-17:30

ポーションサイズのケーキとコーヒー、紅茶またはカフェオレのセット
A piece of cake with coffee, tea or café au lait

※ケーキの数には限りがございます。詳しくは係員へお尋ねください。
※The number of cakes is limited. Please ask the staff for further details.

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

ヴィーガンフレンドリー　Vegan Friendly

すべてのメニューにサラダを添えてご提供いたします。
All dishes are served with a side salad.

52.黒コショウ香る豆乳カルボナーラ……¥3,200
Soymilk Carbonara with Black Pepper

53.赤ワイン香る大豆ミートのボロネーゼ……¥3,200
Soy Meat Bolognese with the Red Wine



52. 黒コショウ香る豆乳カルボナーラ
Soymilk Carbonara with Black Pepper



53. 赤ワイン香る大豆ミートのボロネーゼ
Soy Meat Bolognese with the Red Wine



54. 大豆ミートのほうれん草カレー
Soy Meat Spinach Curry



55. 3種豆のベジタブルカレー
Mix Beans Vegetable Curry

54.大豆ミートのほうれん草カレー……¥3,200
Soy Meat Spinach Curry

55. 3種豆のベジタブルカレー　……¥3,200
Mix Beans Vegetable Curry

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

深夜メニュー　Midnight Menu



56.名古屋コーチン入りきしめん
Japanese Flat Noodles Soup with
NAGOYA COCHIN Chicken, Yuzu Flavor



57.大豆ミートのキーマカレー
Soy Meat Keema Curry with a Side Salad (Vegan Friendly)

56.名古屋コーチン入りきしめん 柚子風味 ……¥3,100
Japanese Flat Noodles Soup with NAGOYA COCHIN Chicken, Yuzu Flavor

57.大豆ミートのキーマカレー サラダ付き ……¥3,200
Soy Meat Keema Curry with a Side Salad (Vegan Friendly)

58.ハヤシライス ……¥2,800
Hashed Beef with Steamed Rice

59.お茶漬けセット ……¥2,600
Steamed Rice with Japanese Broth
焼魚、漬物、フルーツ
Grilled Fish, Pickles, Fruits

60.ハーゲンダッツアイスクリーム ……¥1,000
Häagen-Dazs Ice Cream
(バニラ、チョコレート)
(Vanilla, Chocolate)

61.ミックスナッツ ……¥1,300
Mixed Nuts

62.ビーフジャーキー ……¥2,300
Beef Jerky



59.お茶漬けセット
Steamed Rice with Japanese Broth



58. ハヤシライス
Hashed Beef with Steamed Rice

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

ソフトドリンク　Soft Drink

63.コーヒー（カフェオレ,カフェインレス） …… ¥1,600
Coffee (Café au lait , Decaf)

64.紅茶 ……¥1,600
Tea

65.ココア ……¥1,700
Cocoa

66.ホテルおすすめドリンク …… ¥1,500
Recommended Drink

67.オレンジジュース …… ¥1,300
Orange Juice

68.ペプシコーラ …… ¥1,300
Pepsi-Cola

69.ペプシコーラ ゼロ ……¥1,300
Pepsi-Cola Zero

70.ジンジャーエール …… ¥1,300
Ginger Ale

71.ウーロン茶 …… ¥1,300
Oolong Tea

72.ペリエ (330ml) ……¥1,500
Perrier

73.サンペレグリノ （1000ml） …… ¥2,000
Sanpellegrino

74.エビアン (500ml) …… ¥1,300
Evian

75.アラン ミリア (330ml) (シャルドネ) ……¥3,700
Alain Milliat (Chardonnay)



卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

ビール　Beer

84.国産ビール(334ml)（キリン、アサヒ、サッポロ）…… ¥1,400
Domestic Beer (Kirin, Asahi, Sapporo)

85.名古屋赤味噌ラガー(330ml)…… ¥1,400
Nagoya Red Miso Lager

86.キリン グリーンズフリー(334ml)…… ¥1,300
Kirin Greens Free　Non-alcoholic



93.国産ビール
Domestic Beers



94.名古屋赤味噌ラガー
Nagoya Red Miso Lager

カクテル　Cocktail

87.カシスオレンジ …… ¥2,100
Cassis Orange

88.モスコミュール …… ¥1,900
Moscow Mule

89.ジントニック …… ¥1,900
Gin & Tonic

90.カンパリグレープフルーツ …… ¥2,100
Campari Grapefruit

91.キール …… ¥2,100
Kir



99.ジントニック
Gin & Tonic

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

焼酎　Shochu(Japanese Distilled Spirit)

92.富乃宝山 芋焼酎（鹿児島県） グラス(60ml) ……¥1,500
TOMINO HOZAN Sweet Potato Shochu (Kagoshima)

93.富乃宝山 芋焼酎（鹿児島県） ボトル(720ml) ……¥15,600
TOMINO HOZAN Sweet Potato Shochu (Kagoshima)



103.富乃宝山
TOMINO HOZAN

ウイスキー　Whisky

94.シーバスリーガル12年 シングル(35ml) …… ¥1,900
Chivas Regal 12 Year Old Single

95.シーバスリーガル12年 ボトル(700ml) …… ¥31,900
Chivas Regal 12 Year Old Bottle

96.サントリー知多ウイスキー シングル(35ml) …… ¥2,400
Suntory Chita Whisky Single



ウイスキー各種
Whiskies

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

グラスシャンパン　Glass of Champagne

76. モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル …… ¥3,300
Moët & Chandon Brut Impérial

ボトルシャンパン　Bottle of Champagne

77. G.Hマム コルドン ブリュット 1/2ボトル (375ml) …… ¥11,900
G.H. Mumm Cordon Brut 1/2 Bottle

78. モエ エ シャンドン ロゼ アンペリアル 1/2 ボトル (375ml)…… ¥17,800
Moët & Chandon Rosé Impérial 1/2 Bottle

79. モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル ……¥16,900
Moët & Chandon Brut Impérial

80. ヴーヴ クリコ イエローラベル …… ¥19,700
Veuve Clicquot Yellow Label

81. ルイナール ブラン ド ブラン …… ¥29,900
Ruinart Blanc de Blancs

82. ドンペリニヨン ヴィンテージ …… ¥58,200
Dom Pérignon Vintage

ボトルノンアルコールスパークリングワイン
Bottle of Non-Alcoholic Sparkling Wine

83. ヴェリタス ノンアルコールスパークリングワイン(750ml) …… ¥9,100
Veritas De-Alcoholized Wine　Non-alcoholic



80.ルイナール ブラン ド ブラン
Ruinart Blanc de Blancs



卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

ボトル白ワイン　Bottle of White Wine

97. ケンダルジャクソン ヴィントナーズ リザーヴ シャルドネ 1/2ボトル (375ml)……¥7,400
Kendall Jackson Vintners Reserve Chardonnay 1/2Bottle

98. シャトーメルシャン長野シャルドネ ……¥12,500
Château Mercian Nagano Chardonnay

99. シャブリ コルトー ミシュレ……¥14,700
Chablis Courtault Michelet

100. ティボー リジェ ベレール ブルゴーニュ レ シャルム……¥18,100
Thibault Liger-Belair Bourgogne Les Charmes

ボトル赤ワイン　Bottle of Red Wine

101. キャンティ クラシコ 1/2ボトル(375ml) ……¥8,000
Chianti Classico 1/2Bottle

102. ヴァルモワシン ピノノワール ルイラトゥール……¥11,300
Louis Latour Valmoissine Pinot Noir

103. シャトーメルシャン長野メルロー ……¥13,600
Château Mercian Nagano Merlot

104. キャンティ クラシコ ……¥14,700
Chianti Classico

105. シックス エイト ナイン……¥14,700
Six Eight Nine

106. ティボー リジェ ベレール ブルゴーニュ レ ドゥー テール……¥16,900
Thibault Liger-Belair Bourgogne Les Deux Terres



100.シャブリコルトー ミシュレ
Chablis Courtault Michelet



105.シックス エイト ナイン
Six Eight Nine

卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts

ホテルソムリエおすすめ白ワイン
Recommended White Wine Selected by Our Sommeliers

107. M.シャプティエ　サン・ペレイ レ・タヌール ブラン
M.Chapoutier St-Péray Les Tanneurs Blanc

グラス …… ¥2,400
Glass
カラフェ …… ¥7,700
Carafe
ボトル(750ml) …… ¥14,700
Bottle

ホテルソムリエおすすめ赤ワイン
Recommended Red Wine Selected by Our Sommeliers

108. M.シャプティエ　ジゴンダス レ・ジョカス ルージュ
M.Chapoutier Gigondas Les Jocasses Rouge

グラス …… ¥2,900
Glass
カラフェ …… ¥9,000
Carafe
ボトル(750ml) …… ¥16,900
Bottle



卵 Eggs　牛乳 Milk　小麦 Wheat　そば Buckwheat　落花生 Peanuts　エビ Shrimp　カニ Crab　くるみ Walnut　カシューナッツ Cashew nuts