

IN ROOM DINING



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD



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 Dishes] 11:30 ~ 22:00

[中国料理 / 日本料理 Chinese / Japanese Dishes] 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
Green Salads

¥1,540

シャルキュトリーの盛合せ
Assorted Charcuterie

¥1,870

アメーラトマトとブッラータのカプレーゼ
Caprese with Amela Tomatoes and Burrata

¥3,080

ボストンクラムチャウダー
Boston Clam Chowder

¥2,090

コーンスープ
Corn Soup

¥1,320

フレンチフライ
French Fries

¥1,320

MAIN

11:30 ~ 22:00

本日の魚料理

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

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

Honey Roasted Grilled Kinka Pork Loin

¥5,830

国産牛フィレ肉のグリル

Grilled Domestic Beef Tenderloin

¥11,220

PASTA / CURRY

11:30 ~ 22:00

ボロネーゼ タリアテッレ

Tagliatelle with Bolognese Sauce

¥2,860

ビーフカレー

Beef Curry

¥2,860

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

DESSERT

11:30 ~ 22:00

ニューヨークチーズケーキ

New York Cheesecake

¥1,650

ピーカンナッツとローストバナナのタルト

Pecan Nut and Roasted Banana Tart

¥1,980

フルーツ盛合せ

Assorted Fruits Platter

¥2,640

CHINESE



11:30 ~ 21:30

皮付豚バラ肉の四川辛子ソース 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 Jellyfish Appetizer with Truffle Flavor or Salt Taste	¥1,980
バンバンジー Steamed Chicken, Spicy Sesame Sauce	¥1,760
北京ダック Peking Duck	¥4,620
マーボー豆腐 Braised Tofu, Minched Beef, Chili Sauce	¥2,310
牛肉とピーマンの細切り炒め Stir Fried Thinly Sliced Beef and Green Pepper	¥1,980
海老のチリソース 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 Sweet and Sour Pork Tenderloin with Ketchup or Black Vinegar Taste	¥1,980
鮮魚の蒸し物 Steamed Today's Fish	¥2,530

海老蒸し餃子（4個） Steamed Dumplings with Shrimp (4 pieces)	¥1,760
旬遊紀特製春巻（2本） 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 Fried Noodles or Fried Rice Topped with Starchy Sauce	¥2,530
海老、蟹チャーハン Fried Rice with Shrimp and Crab Meat	¥2,530
ライス スープセット Rice and Soup Set	¥1,100

JAPANESE

渡風亭

日本料理
TO FUTEI

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	¥17,050
ルイ・ロデレール コレクション Louis Roederer COLLECTION	¥23,650
ドン ペリニヨン Dom Pérignon	¥59,400
クリュッグ グランド・キュヴェ Krug Grande Cuvée	¥68,750
ルイ・ロデレール クリスタル Louis Roederer Cristal	¥76,450

GLASS OF WINE

シャンパーニュ Champagne	¥2,640
白ワイン White Wine	¥1,650
赤ワイン 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 ￥8,800
Kita Wine Kerner / Chitose Winery / Hokkaido

甲州きいろ香 / シャトー・メルシャン / 山梨 ￥9,350
Koshu Kiiroka / Chateau Mercian / Yamanashi

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 ￥20,900
Hokushin Left Bank Chardonnay Rivalis / Chateau Mercian / Nagano

REDS

深雪花 / 岩の原葡萄園 / 新潟 ￥7,700
Miyukibana Muscat Bailey A / Iwanohara Wine / Niigata

NACメルロー 樽熟 / 井筒ワイン / 長野 ￥10,450
NAC Merlot / Izutsu Wine / Nagano

100プレミアムピノ・ノワール / はこだてワイン / 北海道 ￥10,450
100 Premium Pinot Noir / Hakodate Winery / Hokkaido

桔梗ヶ原メルロー / シャトー・メルシャン / 長野 ￥29,150
Kikyogahara Merlot 2012 / Chateau Mercian / Nagano

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	¥8,800
ソアヴェ・クラシコ / イタリア Soave Classico Calvarino / Pieropan – Veneto, IT	¥9,900
リースリング トロッケン / ドイツ Riesling Trocken / Robert Weil – Rheingau, GE	¥10,450
シャブリ / フランス Chablis / Seguinot – Bordet – Burgundy, FR	¥10,450
ブルゴーニュ・シャルドネ / フランス Bourgogne Chardonnay La Vignée / Bourchard Père et Fils, FR	¥10,450
ソノマ・コースト シャルドネ / アメリカ Sonoma Coast Chardonnay / Chalk Hill – California, US	¥11,550
ピュリニイ・モンラッシェ / フランス Puligny Montrachet / Nicolas Gauffroy – Burgundy, FR	¥33,000

RED WINES

ダブル・バレル シラズ / オーストラリア Double Barrel Shiraz / Jacobs Creek – Barossa Valley, AU	¥7,700
ピノ・ノワール / アメリカ Diamond Collection Pinot Noir / Francis Coppola – California, US	¥9,900
マルゴー / フランス 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 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 Cabernet Sauvignon Napa Valley / Experience – California, US	¥13,750
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	¥14,300
サンジュリアン / フランス Saint-Julien Grand Cru Classé / Ch. Lagrange – Bordeaux, FR	¥26,400
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	¥286,000

SAKE

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

SHOCHU

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

WHISKY

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

KIRIN LAGER BEER

¥1,430

アサヒ スーパードライ

Asahi Super Dry

¥1,430

サッポロ生ビール黒ラベル

SAPPORO Black Label

¥1,430

サントリー ザ・プレミアム・モルツ

SUNTORY The PREMIUM MALT'S

¥1,430

NON ALCOHOLIC BEER

キリン グリーンズフリー

KIRIN GREEN'S FREE

¥1,320

SOFT DRINK

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

SPECIALTIES

有機紅茶 かおり

Japanese Organic Tea “KAORI”

¥1,320

- ▶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

¥1,320

- ▶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

¥1,760

プーアール茶

Organic Pu-Erh Tea

¥1,760

凍頂烏龍茶

To-cho Organic Jade Oolong Tea

¥1,760

MINERAL WATER

アクアパナナ

Acqua Panna

¥1,320

サンペレグリノ

Sanpellegrino

¥1,320

WELLNESS DRINK

りんご酢ソーダ

Apple Vinegar Soda

¥1,430

▶ まろやかで甘酸っぱい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.

酵素発酵茶 La 香寿 緑茶 (アイス)

Enzyme Fermented Tea “La kouju” Iced Green Tea

¥1,430

▶ 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よう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.