

ドリンク

DRINK

Champagne

⑨ マム・グラン・コルドン	750ml	¥9,200
⑩ ボメリー・ブリュット・ロワイヤル	750ml	¥10,670
	375ml	¥6,270
⑪ モエ・エ・シャンドン モエ・アンベリアル	750ml	¥11,770
	375ml	¥7,370

Sparkling Wine

⑫ アンジュエール	750ml	¥2,420
⑬ オペラ・ブリュット C.F.G.V	750ml	¥2,970
	375ml	¥2,200
⑭ マルティーニ・ブリュット	750ml	¥3,520
	375ml	¥1,870

White Wine

⑮ フロンテラ シャルドネ	375ml	¥1,210
⑯ サントネージュ 限定醸造日本ワイン	750ml	¥4,400
⑰ サンセール パスカル・ジョリヴェ	750ml	¥6,820

Red Wine

⑱ フロンテラ カベルネ・ソーヴィニヨン	375ml	¥1,210
⑲ キャンティ・スペリオレ サンタ・クリスティーナ	750ml	¥4,070
⑳ サントネージュ 限定醸造日本ワイン	750ml	¥4,400
㉑ ロバート・モンダヴィ ツインオークス カベルネ・ソーヴィニヨン	750ml	¥5,720

Beer

㉒ アサヒ・スーパードライ (小瓶)	¥970
㉓ ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ)	¥850

Soft Drink

㉔ コーヒー (ホットまたはアイス)	¥730
㉕ 紅茶 (ホットまたはアイス)	¥730
㉖ オレンジジュース	¥730
㉗ コーラ	¥730

■ ROOM SERVICE MENU ■

WINTER SPECIAL 2021

ウィンタースペシャル ルームサービスメニュー



ご注文は客室電話にて承ります
Please press the service button on the phone

レストラン

17:00~21:30



Tokyo Bay Maihama Hotel

フード FOOD

セットメニュー (スープ・サラダ・ライスまたはパン付き) SET MENU

- ① タスマニア産サーモンのムニエル 焦がしバターソース ￥3,630
- ② じっくりやわらかく煮込んだビーフシチュー ￥4,290
- ③ 松阪牛ハンバーグステーキ 和風ソース または デミグラスソース ￥4,290
- ④ ブラックアンガス牛サーロインステーキ 180g 和風ソース または マスタードソース ￥4,840



オリエンタルセレクション ORIENTAL SELECTION

- ⑤ 国産牛焼肉丼 (味噌汁・漬物付き) ￥3,080
- ⑥ SPF霧島純粋豚ロースカツ御膳 (ご飯・味噌汁・漬物付き) ￥3,080



※ご注文の品とお届け時の状況によりお待たせする場合がございます。
※表示料金はサービス料込・税金込です。 ※写真はイメージです。

スペシャルコース

SPECIAL COURSE

⑦⑧ 冬の味覚 ミニコース ￥6,050

冬の味覚をふんだんに使った料理長特製のミニコースです。
お部屋で召し上がる非日常体験をお楽しみください。
※下記いずれかのコースをお選びください。



⑦ メイン【白身魚・海老・帆立貝のソテー】

タスマニア産サーモンのマリネ サラダ仕立て
冬野菜のクリームスープ

- ⑦ 白身魚・海老・帆立貝のソテー ガーリックオイル 茸添え
ふわふわの白身魚・プリプリの海老・大粒の帆立貝と
冬の味覚をお楽しみください。

彩り野菜のサラダ

季節のフルーツ

パン または ライス ※いずれかお選びください。

コーヒー または 紅茶 ※いずれかお選びください。



⑧ メイン【牛フィレのグリユ】

タスマニア産サーモンのマリネ サラダ仕立て
冬野菜のクリームスープ

- ⑧ 牛フィレのグリユ 粒マスタードソース 温野菜添え
脂身が少ない上質な赤身肉のジューシーな味わいをご堪能ください。

彩り野菜のサラダ

季節のフルーツ

パン または ライス ※いずれかお選びください。

コーヒー または 紅茶 ※いずれかお選びください。