

ルームサービス

# 深夜メニュー

午後11時～午前5時

## キャビア(30G)

そば粉のブリニ、刻みチャイブ、刻み卵白、刻み卵黄、  
刻みエシャロット、サワークリーム添え

## ベルーガチョウザメ A D G L SH

\$900

## オシェトラチョウザメ A D G L SH

\$350

## サラダ

### サンズサラダ SB

チキン、有機卵のポーチドエッグ、フェタチーズ、  
ミックスグリーンとロメインレタス、完熟トマト、オリーブ、  
キャロット、マスタードシャロットヴィネグレット

\$26

### シーザーサラダ SF SH

ロメインレタス中心部にシーザードレッシングとガーリック  
クフォカッチャクルトン添え

\$26

### 追加トッピング(+ \$5 ) SB SH SF

グリルチキン、ASC認証海老のグリル、  
またはASC認証スモークサーモン

A アルコール B ビーフ DF 乳製品不使用 GF グルテンフリー LF 乳糖不使用 N ナッツ  
P 豚肉 R 豚肉 SB サステナブル SF 海鮮 SH 貝類 V ベジタリアン

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。

ルームサービス

# 深夜メニュー

午後11時～午前5時

## スービー スープ

### 高麗人参ブラックチキン

ブラックチキンのダブル煮込み、クコの実と中華ハーブ入り

\$24

### チキンの具だくさんスープ

人参、玉ねぎ、セロリ、キャベツ、パセリ、オルゾパスタ、細切りチキン

\$22

### ヘルシーキャベツとオニオンスープ GF V

カリフラワー、ブロッコリー、ズッキーニ、にんじん、完熟トマト

\$18

## 軽食

### 韓国風スパイシーチキンウィング(8個) A

韓国風もやしスローのコチュジャンソースとゴマ添え

\$27

### フライドポテト V

\$12

A アルコール B ビーフ DF 乳製品不使用 GF グルテンフリー LF 乳糖不使用 N ナッツ  
P 豚肉 R 豚肉 SB サステナブル SF 海鮮 SH 貝類 V ベジタリアン

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。

ルームサービス

# 深夜メニュー

午後11時～午前5時

## チキンサテ(6本) N

スパイシーピーナッツディップ、ライスケーキ、きゅうり、  
レッドオニオン添え

\$26

## 豚肉の五香揚げ P

\$23

## サンドイッチ

### クラブサンドイッチ P R

ブリオッシュパン、ローストチキンブレスト、チェダーチーズ、  
ベーコン、フライドエッグ、トマト、バターレタス、ポテトチップス

\$28

### ベジタブルサンドイッチ R

ホワイトブレッド、きゅうり、トマト、玉ねぎ、マサラポテト、チェダーチーズ、  
ミントチャツネ、ベビーグリーンサラダ、オリーブオイル&バルサミコ酢

\$24

A アルコール B ビーフ DF 乳製品不使用 GF グルテンフリー LF 乳糖不使用 N ナッツ  
P 豚肉 R 豚肉 SB サステナブル SF 海鮮 SH 貝類 V ベジタリアン

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。

ルームサービス

# 深夜メニュー

午後11時～午前5時

## バーガー

### グリルド Angus ビーフバーガー

セサミバンズ、レッドペッパーソース、チェダーチーズ、ソテーオニオン、ガーキン、トマト、バターレタス、フライドポテト  
\$38

### インポッシブル™ バーガー SB V

グルテンフリーバンズ、チェダーチーズ、オニオン、トマト、ミックスグリーンサラダ、オリーブオイル&バルサミコ酢  
\$38

## パスタ&ピザ

### サーモン アーリオ・オーリオ R SB SF

オリーブオイル、チリフレーク、ガーリックで和えたスパゲッティ、ASC認証サーモンのソテー添え  
\$48

### クワトロフォルマッジ R

トマトソース、リコッタ、モッツァレラ、パルメザン、ゴルゴンゾーラチーズ  
\$28

### ペパロニ B R

トマトソース、モッツァレラチーズ、ビーフペパロニ  
\$30

A アルコール B ビーフ DF 乳製品不使用 GF グルテンフリー LF 乳糖不使用 N ナッツ  
P 豚肉 R 豚肉 SB サステナブル SF 海鮮 SH 貝類 V ベジタリアン

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。

ルームサービス

# 深夜メニュー

午後11時～午前5時

## メインディッシュ

### オーストラリア産和牛リブアイ(250g) A

グリーンアスパラガス、ベビーキャロット、ロースト完熟トマト、マッシュポテト、赤ワインソース

\$112

### 地中海風ベイクドタラ GF SF

トマト、玉ねぎ、オリーブ、レンズ豆

\$68

## 中華&ローカル料理

### ジャスミンライスの蒸しご飯

\$5

### 海南風桜チキンライス

骨なし桜チキン、香り高いチキンライス、チキンスープ、チリ、ジンジャー、濃口醤油

\$38

A アルコール B ビーフ DF 乳製品不使用 GF グルテンフリー LF 乳糖不使用 N ナッツ  
P 豚肉 R 豚肉 SB サステナブル SF 海鮮 SH 貝類 V ベジタリアン

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。

ルームサービス

# 深夜メニュー

午後11時～午前5時

## 真空調理 アムリツァリ風チキンマサラ N

骨なし鶏もも肉のトマトオニオンマサラ煮込み

\$31

## スイートコーンと蟹肉のスープ SF SH

ブルークラブの身、卵、醤油、青ねぎ

\$18

## ナシゴレン・カンポン N SF SH

マレーシア風スパイシー炒飯

(エビ、手羽先の唐揚げ、アンチョビ、目玉焼き、えびせん付き)

\$32

## 麺料理&米料理

### 海老ワンタン麺スープ P SF SH

地元産卵麺、海老ワンタン、ベビーチンゲン菜、上湯スープ

\$22

### ジャンボプロウン・チャークイティオ P SB SF SH

ASC認証ジャンボプロウン、イカ、フィッシュケーキ、卵、パシフィッククラム、中華ソーセージ、もやし、ニラ入り平打ちライスヌードルの炒め物

\$38

A アルコール B ビーフ DF 乳製品不使用 GF グルテンフリー LF 乳糖不使用 N ナッツ  
P 豚肉 R 豚肉 SB サステナブル SF 海鮮 SH 貝類 V ベジタリアン

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。

ルームサービス

# 深夜メニュー

午後11時～午前5時

## デザート

### 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ Ⓥ

\$22

### マンゴーサゴ Ⓥ

冷たいマンゴーとサゴのデザートスープ(ポメロ添え)

\$20

### 冷製ツバメの巣

甘いキンモクセイ入り氷砂糖シロップ添え

\$120

### バスクチーズケーキ Ⓡ

日本産いちごのコンポート添え

\$18

### 小豆のスープ Ⓜ Ⓥ

20年熟成みかんの皮入り

\$12

### 自家製アイスクリーム Ⓥ

フレーバーをお選びください:

バニラ、ストロベリー または北海道ミルクチョコレート

\$18

### 自家製ソルベ Ⓥ

フレーバーをお選びください:

チョコレート、マンゴーまたはラズベリー

\$18

ⓐ アルコール ⓑ ビーフ Ⓓ 乳製品不使用 Ⓖ グルテンフリー Ⓛ 乳糖不使用 Ⓝ ナッツ  
Ⓟ 豚肉 Ⓡ 豚肉 Ⓢ サステナブル Ⓜ 海鮮 Ⓢ 貝類 Ⓥ ベジタリアン

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。