# インルームダイニング
# IN-ROOM DINING

ベッドで楽しむ特別な朝の朝食、大切な方と過ごすプライベートなディナーシーン。
お一人おひとりのシーンにぴったりな
インルームダイニングメニューを選んでみてはいかがでしょうか。
とっておきの一皿とともに、お部屋でのくつろぎのひとときをお届けいたします。

---

CONTENTS

| | |
|---|---|
| 【ブレックファスト】 | 7:00 ~ 9:30 |
| 【ディナー】 | 17:30 ~ 20:00 |
| 【ミッドナイトメニュー】 | 20:00 ~ 21:30（L.O.） |
| 【ドリンクメニュー】 | 7:00 ~ 9:30/17:30 ~21:30(L.O.) |

お客様へお詫びとお願い
花火大会開催日及び年末年始、特別営業日は
内容及び営業時間を変更いたします。

ご予約・お問い合せ Ext.3660

---

■ お問い合せ（Ext.3660）
インルームダイニング
ご朝食

# BREAKFAST 7:00 ～ 9:30

## アメリカン ブレックファスト American Breakfast ¥4,500（4,950）

ブレックファストは前日21：30 までの事前予約となります。
Breakfast must be reserved in advance by 21：30 the day before.

・ジュース（お好みのジュースをお選びください）
オレンジ・グレープフルーツ・トマト・桃・ぶどう
Juice Choose your favorite juice
Orange, grapefruit, tomato, peach, grape

・ベーカリーバスケット
お好みのパンをお選びください
食パンのトーストまたはライ麦パンバター添え
お好みのパンを２種お選びください
クロワッサン、パン・オ・ショコラ、ロールパン
Bakery Basket
Choose your favorite
Toasted white bread or rye bread with butter
Choose two types of bread
Croissant, pain au chocolat, bread roll

・ジャム（お好みのジャムをお選びください）
ストロベリージャム、ブルーベリージャムアプリコットジャム、マーマレードジャム
Jam Choose your favorite
Strawberry jam, blueberry jam apricot jam, marmalade

・シリアル（お好みのシリアルをお選びください）
コーンフレーク、玄米フレーク、グラノーラ、オールブラン、チョコクリスピー、ライスクリスピー
Cereals Choose your favorite
Corn flakes, brown rice flakes, granola, All Bran, Chocolate Krispies, Rice Krispies

・冷前菜盛り合せ
スモークサーモン、生ハム、チーズ
Assorted cold appetizers
Smoked salmon, prosciutto, cheese

・卵料理をお好みの調理法で
目玉焼き、スクランブルエッグ、オムレツ、エッグベネディクト、ポーチドエッグ
Eggs cooked the way you like them
Fried eggs, scrambled eggs, omelets Eggs Benedict, poached eggs

・付け合せ
ベーコン、ポークソーセージ、季節の温野菜
Accompaniments
Bacon, pork sausage, seasonal steamed vegetables

・彩りグリーンサラダ（お好きなドレッシングで）
フレンチ、オイル＆ビネガー
Fresh green salad with your choice of dressing
French, oil & vinegar

・季節のフルーツ盛り合せ
Assorted seasonal fruits

・コーヒー、紅茶 または ミルク
Coffee, tea, or milk

・低脂肪ヨーグルト
Low-fat yoghurt

※ ( ) 内の税込料金に別途サービス料（10%）を加算させていただきます。
*A 10% service charge will be added to the tax-included prices in ( ).

■ お問い合せ（Ext.3660）
インルームダイニング
ローカルガストロノミー シンフォニア

# DINNER 17:30 ～ 20:00

## 【 前菜 / サラダ / スープ 】

生ハムとグリッシーニ Prosciutto with Grissini
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,000（2,200）

熟成チーズの盛り合せ Assorted fromage
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 3,000（3,300）

彩り野菜のグリーンサラダ
Fresh green salad with colorful vegetables

※お好きなドレッシングをお選びください　*with your choise of dressing

**フレンチ、オイル＆ビネガー**French, Oil & Vinegar
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,100（2,310）

シーザーサラダ　Caesar salad
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,100（2,310）

本日のポタージュスープ　Potage soup of the day
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,500（1,650）

パン　Bread・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 500（550）

## 【 魚料理 / 肉料理 】

駿河漁港 本日の魚介類 “ブイヤベース”
Suruga fishing port seafood of the day "Bouillabaisse"
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 8,000（8,800）

飛騨牛ステーキとポテトフライ オニオンペッパーソース
“HIDA beef” Steak with onion pepper sauce, French fries

**サーロイン**100ｇ Sirloin 100g・・・・・・¥ 10,500（11.550 ）

**フィレ**100g Fillet 100g ・・・・・・・・・・・・¥ 14,500（15.950 ）

ポテトフライ盛り合せ　Assorted French fries
**シューストリング、ワッフル、マンチャーズチェダー**
Shoe strings, Waffle, Cheese ball
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,800（1,980）

## 【 デザート 】

本日のアイスクリーム　**バニラ、チョコレート、ストロベリー**
Ice cream of the day Vanilla, Chocolate, Strawberry
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・各 ¥ 1,000（1,100）

ガトーショコラ または ベイクドチーズケーキ
Gateau chocolat or baked cheesecake
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・各 ¥ 1,200（1,320）

## 【 シェフおすすめ飛騨牛サンド ＆ バーガー 】

“飛騨牛” ステーキサンド ～フレンチフライドポテト添え～ “Hida beef ” Steak sandwich with French fries
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 5,500（6,050）

“飛騨牛” ハンバーガー ～フレンチフライドポテト添え～ “Hida beef ” Hamburger with French fries
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 4,300（4,730）

“飛騨牛” チーズバーガー ～フレンチフライドポテト添え～ “Hida beef” Cheese burger with French fries
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 4,600（5,060）

## 【 ベジタリアンメニュー 】【 Vegetarian menu 】* **動物由来原材料不使用** * No animal-origin ingredients

スパイシーカレー　Spicy Curry
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,000（2,200）

スパイシーキーマカレー　Spicy Keema Curry
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,000（2,200）

※ ( ) 内の税込料金に別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

*A 10% service charge will be added to the tax-included prices in ( ).

■ お問い合せ（Ext.3660）
インルームダイニング
日本料理「舳」

# DINNER 17:30 〜 20:00

## 【 日本料理 】Japanese Restaurant MIYOSHI

パールスターオリジナル BENTO BOX ※お椀、香の物、デザート付き Pearl Star Original BENTO BOX *with Miso soup, pickles, and dessert

（口取り・御造り・先付・止肴・握り寿司） side dish, sashimi, appetizer, toppings, Nigiri Sushi

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 15,000（16,500）

おまかせ握り寿司 10貫巻物1本 Assorted nigiri sushi（10Kinds）,Roll sushi（1Kinds）

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 10,000（11,000）

十割蕎麦（つめたいお蕎麦） Cold soba noodles

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,000（2,200）

本日の御造盛り合せ 5 種 Assorted sashimi of the day（5 kinds）

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 5,000（5,500）

季節のおにぎり 3 個 飛騨牛、卵焼き ※味噌汁、香の物付き

Onigiri,（Seasonal rice ball 3pcs）Grilled Hida beef, Japanese omlette, Miso soup and Pickles

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,500（2,750）

※ ( ) 内の税込料金に別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

*A 10% service charge will be added to the tax-included prices in ( ).

■ お問い合せ（Ext.3660）
インルームダイニング
ローカルガストロノミー シンフォニア
日本料理「舳」

# MIDNIGHT MENU 20:00 〜 21:30(LO)
ミッドナイトメニュー

彩り野菜のグリーンサラダ
Fresh green salad with colorful vegetables
※お好きなドレッシングをお選びください フレンチ、オイル&ビネガー
French, Oil & Vinegar *with your choise of dressing
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,100（2,310）

シーザーサラダ Caesar salad
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,100（2,310）

“飛騨牛” ハンバーガー フレンチフライドポテト添え
“Hida beef ” Hamburger with French fries
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 4,300（4,730）

“飛騨牛” チーズバーガー フレンチフライドポテト添え
“Hida beef” Cheese burger with French fries
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 4,600（5,060）

特選和牛ローストビーフ丼 ※味噌汁、香の物付
“WAGYU” Roast beef rice bowl *with Miso soup and pickles
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 5,500（6,050）

季節のおにぎり 3 個 飛騨牛、卵焼き ※味噌汁、香の物付き
Onigiri,（Seasonal rice ball 3pcs）
Grilled Hida beef, Japanese omlette, Miso soup and Pickles
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,500（2,750）

十割蕎麦（つめたいお蕎麦） Cold soba noodles
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,000（2,200）

【 ベジタリアンメニュー 】【 Vegetarian menu 】

＊動物由来原材料不使用＊ No animal-origin ingredients

スパイシーカレー Spicy Curry
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,000（2,200）

スパイシーキーマカレー Spicy Keema Curry
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 2,000（2,200）

※ ( ) 内の税込料金に別途サービス料（10%） を加算させていただきます。

*A 10% service charge will be added to the tax-included prices in ( ).

■ お問い合せ (Ext.3660)
インルームダイニング
ドリンクメニュー

# DRINK MENU 7 :00 ～ 9:30 / 17:30 ～ 21:30(LO)

## 【ビール】【Beer】

アサヒ•キリン•サッポロ•サントリー (334ml)
Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory (334ml)
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 950 (1,045)

ライジングサン (ベアード クラフトビール) (330ml)
Rising sun Baird craft beer (330ml)
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,100 (1,210)

スルガ ベイインペリアル (ベアードクラフトビール) (
Suruga bay imperial
Baird craft beer (330ml)
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,100 (1,210)

## 【シャンパン】【Champagne】

ドゥーツ•ブリュット•クラシック Deutz Brut Classic
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・グラス Glass ¥ 2,600 (2,860)
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ボトル Bottle ¥ 18,000 (19,800)

## 【ワイン】【Wine】

白ワイン または 赤ワイン White wine or red wine
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・グラス Glass ¥ 1,800 ～ (1,980～ )
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ボトル Bottle ¥ 10,000 ～ (11,000～)

## 【ウイスキー】【Whisky】

オールド• パー 12 年
Old Parr 12 Years
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,500 (1,650)

メーカーズマーク レッドトップ
Maker's Mark Red Seal
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,400 (1,540)

富士山麓 シグネチャーブレンド
Fuji-sanroku signature blend
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,500 (1,650)

## 【日本酒】1合 (180ml) 【Sake】1 Go (180ml)

喜久酔 特別純米酒 (静岡県産)
Kikuyoi special junmai sake Shizuoka Prefecture
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,800 (1,980)

開運 特別純米酒 (静岡県産)
Kaiun special junmai sake Shizuoka Prefecture
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,800 (1,980)

## 【焼酎】グラス (60ml) 【Shochu】Glass (60ml)

情け嶋 (麦 25 度) Nasake Shima barley, 25%
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 900 (990)

海 (芋 25 度) UMI sweet potato, 25%
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 900 (990)

百年の孤独 (麦 40 度) Hyakunen no kodoku barley, 40%
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,800 (1,980)

LXX 70 (ななじゅう) (芋 25 度) LXX 70 Nanajyu sweet potato, 25%
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,500 (1,650)

## 【カクテル】【Cocktails】

ジントニック Gin & Tonic
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,300 (1,430)

カンパリソーダ Campari Soda
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,300 (1,430)

モスコミュール Moscow Mule
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,300 (1,430)

テキーラサンライズ Tequila Sunrise
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥ 1,500 (1,650)

※ ( ) 内の税込料金に別途サービス料 (10%) を加算させていただきます。

*A 10% service charge will be added to the tax-included prices in ( ).

■ お問い合せ（Ext.3660）

インルームダイニング

ドリンクメニュー

# DRINK MENU 7 :00 〜 9:30 / 17:30 〜 21:30（LO）

## 【 ソフトドリンク 】【 Soft drinks 】

コカ•コーラ　Coca-Cola
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥800（880）

コカ•コーラ ゼロ　Coca-Cola Zero
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥800（880）

ジンジャーエール　Ginger Ale
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥800（880）

黒ウーロン茶 Black Oolong Tea
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥800（880）

ブラッドオレンジジュース　Blood Orange Juice
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥900（990）

ブルーイタリー シチリアレモンソーダ
BLU ITALY Sicilian Lemon Soda
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥1,100（1,210）

ブルーイタリー ピンググレープフルーツソーダ
BLU ITALY Pink Grapefruit Soda
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥1,100（1,210）

ブルーイタリー ブラッドオレンジソーダ
BLU ITALY Pink Grapefruit Soda
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥1,100（1,210）

コーヒー / アイスコーヒー　Coffee / Iced coffee
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・各 ¥800（880）

紅茶 / アイスティー　Tea / Iced tea
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・各 ¥800（880）

## 【 ノンアルコールビール 】【 Non-alcohol beer 】

キリン グリーンズフリー　Kirin Green's Free
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥950（1,045）

アサヒドライゼロ　Asahi Dry Zero
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥950（1,045）

※ ( ) 内の税込料金に別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

*A 10% service charge will be added to the tax-included prices in ( ).