

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。
とっておきの一品とともに、お部屋でのくつろぎのひとつときをお届けいたします。

CONTENTS

【ブレックファスト】	6:30～9:30
【ディナー】	17:30～20:00
【ミッドナイトメニュー】	20:00～22:00
【ドリンクメニュー】	6:30～9:30/17:30～22:00

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。

2023/10/1～中国料理、及び日本料理の一部
メニューのご提供を休止しております。

BREAKFAST 6:30 ~ 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22:00 までの事前予約となります。

Breakfast must be reserved in advance by 22:00 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 ().

■ お問い合わせ (Ext.3660)

DINNER 17:30 ~ 20:00

【前菜 / サラダ / スープ】

オードブル盛り合せ Assorted Appetizers
..... ¥ 4,500 (4,950)

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 choice of dressing

フレンチ、オイル&ピネガー French, Oil & Vinegar
..... ¥ 2,100 (2,310)

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

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

【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)

【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"
..... ¥ 5,000 (5,500)

和牛頬肉の赤ワイン煮込み “ブッフブルギニヨン”
Stewed Wagyu beef cheek in red wine "Boeuf Bourguignon"
..... ¥ 5,800 (6,380)

パン Bread
..... ¥ 500 (550)

【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バイクドチーズケーキ
Gâteau chocolat or baked cheesecake
..... 各 ¥ 1,200 (1,320)

【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 ().

■ お問い合わせ (Ext.3660)

DINNER 17:30 ~ 20:00

【日本料理】 Japanese Restaurant MIYOSHI

パールスターオリジナルBENTOBIX ※糸鰻 香の物 デザート付き Pearl Star Original BENTOBIX *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 12種 Assorted nigiri sushi (12 Kinds)	¥ 10,000 (11,000)
天ぷらせいろう (つめたいお蕎麦) Tempura seiro (Cold soba noodles with seasonal tempura)	¥ 2,500 (2,750)
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 omelette, Miso soup and Pickles	¥ 2,480 (2,728)

【鉄板焼 鱸 TOMO 厳選黒毛和牛ステーキ】 Teppan-yaki TOMO

飛騨牛 A4 (岐阜県産) Hida beef A4 (Gifu Prefecture)	
サーロイン 100g (焼き野菜付) Sirloin 100g *with grilled vegetables	¥ 10,500 (11,550)
フィレ 100g (焼き野菜付) Fillet 100g *with grilled vegetables	¥ 14,500 (15,950)
松阪牛 A5 (三重県産) Matsusaka beef A5 (Mie Prefecture)	
サーロイン 100g (焼き野菜付) Sirloin 100g *with grilled vegetables	¥ 14,500 (15,950)
フィレ 100g (焼き野菜付) Fillet 100g *with grilled vegetables	¥ 16,500 (18,150)

※ () 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 ().

■ お問い合わせ (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「鮪」 鉄板焼「鱈」

MIDNIGHT MENU 20:00 ~ 22:00

ミッドナイトメニュー

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 フレンチ、オイル&ビネガー
French, Oil & Vinegar *with your choice of dressing
..... ¥ 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)

“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)

“飛騨牛”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
..... ¥ 2,480 (2,728)

【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 ().

■ お問い合わせ (Ext.3660)

【ビール】 【Beer】

- アサヒ・麒麟・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 imperia
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%
..... ¥ 800 (880)
海 KAI (芋25度) KAI sweet potato, 25%
..... ¥ 800 (880)
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 70Nanajyu 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 ().

■ お問い合わせ (Ext.3660)

【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)

静岡みかんジュース Shizuoka Tangerine Juice
..... ¥ 800 (880)

山梨桃のジュース Yamanashi Peach Juice
..... ¥ 800 (880)

山梨ぶどうのジュース Yamanashi Grape Juice
..... ¥ 800 (880)

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 零 ICHI Kirin Zero ICHI
..... ¥ 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 ().

■ お問い合わせ (Ext.3660)