

Room Service Menu

ルームサービスメニュー

お部屋でごゆっくりとお食事をお楽しみください。

洋食



- ① 10品目サラダ 1,200yen
10-Ingredient Salad
- ② 本日のおすすめ前菜5種盛り 2,100yen
Appetizer of the Day
- ③ 本日のパスタ料理(パン付) 1,800yen
Pasta of the Day (with bread)
- ④ 市場からの鮮魚 本日のスタイル 2,000yen
(パン又はライス付)
Fish of the Day(with bread or rice)
- ⑤ 小樽ビールで仕上げたビーフシチュー 2,000yen
(パン又はライス付)
Beef Stew(with bread or rice)
- ⑥ 北海道産牛フィレステーキ100g 4,800yen
(パン又はライス付)
Hokkaido Beef Filet Steak 100g(with bread or rice)

和食



- ⑦ お夜食セット(おにぎり鮭と梅・香の物) 920yen
Supper Set (Ume and Salmon Rice ball and pickles)
- ⑧ 天重(香の物・味噌汁) 2,000yen
Tempura Rice Bowl (with miso soup and pickles)
- ⑨ 和食の料理箱 2,500yen
Japanese Cuisine Box (Tempura, Sashimi with side dishes)
- ⑩ 生ちらし寿司(味噌汁) 3,500yen
Chirashi Sushi(with miso soup and pickles)
- ⑪ 握り寿司10貫 4,000yen
10-piece Sushi Set
- ⑫ 本日の天婦羅5種盛り合わせ 2,500yen
5-Ingredient Tempura of the Day
- ⑬ 本日のお造り5種盛り合わせ 3,000yen
5-Ingredient Sashimi of the Day

お飲み物



- ⑮ コーヒー(ポットサービス) 900yen
Coffee
- ⑯ 小樽ビール 900yen
Otaru Beer
- ⑰ サッポロクラシック(中瓶) 1,000yen
Sapporo Classic Beer (Bottle)

wine ~ソムリエセレクション~

青リンゴの様な果実感にナツティーなニュアンスが楽しめるカジュアルなスパークリングです。

- ⑱ スパークリングワイン(イタリア/375ml) 4,000yen
Sparkling Wine

「世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド2021」にて、2年連続で第1位に選出された銘柄「手仕事の芸術品」として、丁寧な製法が守り続けられています。

- ⑲ シャンパン ルイ・ロデレール (375ml) 8,000yen
LOUIS ROEDERER

「シャブリの申し子」と呼ばれる名手が生み出す辛口白ワイン

- ⑳ シャブリ アラン・ジョフロワ(白) (375ml) 8,000yen
CHABLIS ALAIN GEOFFROY

ボルドーの女王、上品で繊細も熟成感ある複雑味。決してでしゃばることのないワインとして人気を博した。

- ㉑ アミラル・ド・ベイシュベル(赤) (375ml) 8,000yen
AMIRAL DE BEYCHEVELLE

受付時間:17:30~20:00 内線283(カサブランカ)

※全て、消費税10%・サービス料10%を含む価格表記となっております。※写真はイメージです。