

Room Service Menu.

Enjoy a delicious meal
served to your room.

ルームサービスマニュー。

お部屋でおいしい料理を
お召し上がりください。



FAST AND FRESH

Our extensive room service menus
allow you the convenience of dining in your room.

スピーディに そして新鮮に

さらに便利で快適なご滞在のために、充実した
ルームサービス専用メニューをご用意しております。

BREAKFAST
ブレックファスト

P.1

A LA CARTE
アラカルト

P.4

MIDNIGHT
お夜食

P.7

DRINK
ドリンク

P.8

BREAKFAST (5:30 a.m. - 11:00 p.m.)

ブレイクファスト(午前5時30分~午後11時)

Japanese

和食

4. Today's fish 本日の焼き魚	¥1,900
5. "Koshihikari" rice ライス 千葉県産コシヒカリ	¥800
6. Miso soup 味噌汁	¥800
7. Natto 納豆	¥300
8. Pickled plums 梅干	¥300

Egg dish

卵料理

9. Fried egg 目玉焼き	¥1,300
10. Poached egg ポーチドエッグ	¥1,300
11. Scrambled egg ス克蘭ブルエッグ	¥1,300
12. Boiled egg ゆで卵	¥1,300
13. Rolled japanese style omelette 出し巻き卵	¥1,300
14. Omelette オムレツ	¥1,300
15. White Omelette ホワイトオムレツ	¥1,300

*Please select omelette toppings
(Onion, tomato, bacon, cheese, mushroom, corn)

*Please choose one garnish
(Hash brown, sausage, bacon, mushroom, tomato,
baked beans, steamed vegetables)

*オムレツは具材をお選び下さい
(オニオン、トマト、ベーコン、チーズ、マッシュルーム、
コーン)

*付け合せ1種お選びください
(ハッシュドポテト、ソーセージ、ベーコン、マッシュルーム、
トマト、バイクドビーンズ、温野菜)

Hot dishes

温製料理

16. Hash brown ハッシュドポテト	¥600
17. Sausage ソーセージ	¥600
18. Bacon ベーコン	¥600
19. Mushroom マッシュルーム	¥600
20. Tomato トマト V	¥600
21. Baked beans バイクドビーンズ V	¥600
22. Steamed vegetables 温野菜 V	¥600

Cold cut

冷製料理

23. Prosciutto 生ハム	¥1,300
24. Chicken チキン	¥900
25. Salami サラミ	¥900

Cereal

シリアル

26. Cornflakes コーンフレーク	¥950
27. Fruit granola フルーツグラノーラ	¥950
28. Chocolate crispy チョコクリスピー	¥950
29. All-bran オールブラン	¥950
30. Oatmeal オートミール	¥950

V - Vegetarian ヴェジタリアン **GF** - Gluten free グルテン・フリー **H** - Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 5:30 a.m. and 11:00 p.m.

*All prices include 10% service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering.

上記のメニューについては午前5時30分から午後11時までご利用いただけます。

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食材アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

BREAKFAST (5:30 a.m. - 11:00 p.m.)

ブレイクファスト (午前5時30分～午後11時)

Bread selection

ブレッドセレクション

31. **Your choice of 4 (marmalade, honey, butter)** ¥1,000
4種類チョイス(マーマレード、ハチミツ、バター添え)
32. **Your choice of 2 (marmalade, honey, butter)** ¥600
2種類チョイス(マーマレード、ハチミツ、バター添え)
*Please select the pastry from the options below
*ブレッドをこちらからお選び下さい
Toast (rye bread, white bread, multi-grain bread)
Chocolate danish, raisin danish, apple danish, croissant,
baguette, whole grain baguette
トースト (ライ麦、ホワイトブレッド、マルチグレイン)
チョコデニッシュ、レーズン、アップル、クロワッサン、
バゲット、全粒粉バゲット
33. **Pancake (honey, maple syrup, butter)** ¥1,300
パンケーキ (バター、蜂蜜、メープルシロップ添え)
34. **Waffles (honey, maple syrup, butter)** ¥1,300
ワッフル (バター、蜂蜜、メープルシロップ添え)
35. **French toast (honey, maple syrup, butter)** ¥1,300
フレンチトースト (バター、蜂蜜、メープルシロップ添え)

Yogurt

ヨーグルト

36. **Fruit yogurt** フルーツヨーグルト **GF** ¥800
37. **Plain yogurt** プレーンヨーグルト **GF** ¥600
38. **Low-fat yogurt** 低脂肪ヨーグルト **GF** ¥700

Cheese

チーズ

39. **Camembert cheese** カマンベール ¥1,500
40. **Blue cheese** ブルーチーズ ¥1,500
41. **Hard cheese** ハードチーズ ¥1,500

Fruits

フルーツ

42. **Apple** リンゴ **GF・H** ¥800
43. **Grapefruit** グレープフルーツ **GF・H** ¥900
44. **Orange** オレンジ **GF・H** ¥800

Compote

コンポート

45. **Peach** 桃 ¥700
46. **Pear** 洋梨 ¥700
47. **Apple** リンゴ ¥700

V - Vegetarian ヴェジタリアン **GF** - Gluten free グルテン・フリー **H** - Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 5:30 a.m and 11:00 p.m.

*All prices include 10% service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering.

上記のメニューについては午前5時30分から午後11時までご利用いただけます。

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食材アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

A LA CARTE (11:00 a.m. - 11:00 p.m.)

アラカルト (午前11時~午後11時)

Salad

サラダ

- | | |
|---|--------|
| 48. Ceres-style caesar salad
シーザーサラダ ‘セレス風’ | ¥2,000 |
| 49. Cob salad
彩り野菜のコブサラダ | ¥2,100 |
| 50. Fresh green salad V・GF・H
フレッシュグリーンサラダ V・GF・H | ¥1,800 |
| 51. Crispy noodle salad with sesame dressing
クリスピーヌードルサラダ 胡麻ドレッシング | ¥1,900 |

Soup

スープ

- | | |
|--|--------|
| 57. Vegetable minestrone V
ベジタブルミネストローネ V | ¥1,200 |
| 58. Tom yam soup
トムヤムスープ | ¥1,500 |
| 59. Clam chowder
クラムチャウダー | ¥1,300 |
| 60. Miso soup
味噌汁 | ¥800 |

Appetizer

前菜

- | | |
|---|--------|
| 52. Smoked salmon
スモークサーモンオニオンスライスとケッパー添え | ¥2,200 |
| 53. Caprese V
トマトとモzzarellaチーズのカプレーゼ V | ¥2,500 |
| 54. Gyoza
千葉県産ブランドポークギョウザ | ¥1,450 |
| 55. Edamame (Boiled green soybeans) V
山形県産だだ茶豆 V | ¥1,200 |
| 56. Fried KINSO chicken
千葉県産錦爽どりの唐揚げ | ¥1,500 |

V - Vegetarian ヴェジタリアン **GF** - Gluten free グルテン・フリー **H** - Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 11:00 a.m. and 11:00 p.m.

*All prices include 10% service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering.

上記のメニューについては午前11時から午後11時までご利用いただけます。

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食材アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

A LA CARTE (11:00 a.m. - 11:00 p.m.)

アラカルト (午前11時~午後11時)

Main dishes

メインディッシュ

61. Sauteed salmon with butter sauce サーモンソテー ブールブランソース	¥3,300	77. Four cheese pizza V クワトロ・フォルマッジ V	¥2,900
62. Sauteed sea bream with balsamic sauce 真鯛のソテー バルサミソース	¥3,600	78. Teriyaki chicken pizza 照り焼きチキンピッツァ	¥3,100
63. Fish and chips フィッシュ&チップス	¥3,600	79. Western set (rice or bread, today's soup, mini salad) 洋セット(ライス又はパン、本日のスープ、ミニサラダ)	¥1,000
64. Grilled "Shiawase Kizuna Beef" sirloin steak 200g 千葉県産しあわせ絆牛サーロインのグリル200g	¥8,800	80. Japanese set (rice, miso soup, pickles, small side dish) 和セット(ライス、味噌汁、漬物、小鉢)	¥1,000
65. Grilled pork chop 450g ポークチョップグリル450g	¥6,800		
66. Original beef hamburger steak オリジナルビーフハンバーグステーキ	¥3,500		
67. Milanese-style veal cutlets 仔牛のカツレツ ミラノ風	¥3,900		
68. Grilled lamb chop H オーストラリア産ラムチョップグリル H	¥4,900		
69. Grilled Japanese "KINSO" chicken 千葉県産綿爽どりのグリル	¥3,300		
70. Beef curry with rice ビーフカレー	¥2,800		
71. Hotel's Original butter chicken curry with rice ホテルオリジナルバターチキンカレー	¥2,600		
72. Ceres-style Nasi Goreng ナシゴレン セレーズ風	¥2,500		
73. Spaghetti bolognese スパゲッティ ボロネーゼ	¥2,500		
74. Spaghetti carbonara スパゲッティ カルボナーラ	¥2,700		
75. Spaghetti with tomato sauce and seasonal vegetables 季節野菜入りトマトソース スパゲッティ	¥2,300		
76. Margherita pizza V ピッツァマルゲリータ V	¥2,400		

V - Vegetarian ヴェジタリアン **GF** - Gluten free グルテン・フリー **H** - Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 11:00 a.m. and 11:00 p.m.

*All prices include 10% service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering.

上記のメニューについては午前11時から午後11時までご利用いただけます。

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食材アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

A LA CARTE (11:00 a.m. - 11:00 p.m.)

アラカルト (午前11時~午後11時)

Asian

アジア

- | | |
|--|--------|
| 81. Pork cutlet set
(rice, pickles, amuse, miso soup)
とんかつ御膳 (ご飯/漬物/小鉢/味噌汁) | ¥3,600 |
| 82. Tempura rice bowl set
(pickles, amuse, miso soup)
天丼セット (漬物/小鉢/味噌汁) | ¥2,900 |
| 83. Tempura udon or soba set (pickles, amuse)
天ぷらうどん又はそば セット (漬物/小鉢) | ¥2,600 |
| 84. Grilled salmon set
(rice, pickles, amuse, miso soup)
鮭の幽庵焼き御膳 (ご飯/漬物/小鉢/味噌汁) | ¥3,000 |
| 85. Marinated tuna rice bowl set
漬けマグロ丼セット (漬物/小鉢/味噌汁) | ¥3,200 |
| 86. Pork cutlet rice bowl set
(pickles, amuse, miso soup)
かつ丼セット (漬物/小鉢/味噌汁) | ¥3,100 |
| 87. Seafood crispy noodles with ankake sauce
海鮮あんかけかた焼きそば | ¥2,500 |
| 88. Seafood fried rice
海鮮チャーハン | ¥2,400 |

Side dishes

サイドデッシュ

- | | |
|---|--------|
| 89. French fries V
フレンチフライ V | ¥1,100 |
| 90. Sauteed spinach V
ほうれん草のソテー V | ¥1,100 |
| 91. Sauteed mushrooms V
マッシュルームソテー V | ¥1,100 |
| 92. Small salad V・GF・H
スモールサラダ V・GF・H | ¥1,100 |
| 93. Falafel & humus V・H
ファラーフェル&フムス V・H | ¥2,400 |
| 94. "Koshihikari" rice V
ライス 千葉県産コシヒカリ V | ¥800 |
| 95. Baguette V
バゲット V | ¥850 |

Condiments

コンディメンツもご用意しております。

A1 sauce, tomato ketchup, mustard, mayonnaise, tabasco, soy sauce
A1ソース、トマトケチャップ、マヨネーズ、マスタード、タバスコソース、醤油

Sandwiches

サンドウィッチ

- | | |
|---|--------|
| 96. Ceres-style clubhouse sandwich
クラブハウスサンドウィッチ セレーズ風 | ¥2,500 |
| 97. Pork cutlet sandwich
ロースかつサンドウィッチ | ¥2,700 |
| 98. Grilled salmon sandwich
グリルサーモンサンドウィッチ | ¥3,000 |
| 99. Wagyu cheese hamburger
和牛チーズハンバーガー | ¥4,000 |
| 100. Vegetable wrap sandwich V
ベジタブルラップサンド V | ¥2,100 |

Dessert

デザート

- | | |
|--|--------|
| 101. Chocolate mousse
チョコレートムース | ¥1,500 |
| 102. Ice cream (vanilla, green tea, chocolate)
アイスクリーム (バニラ、抹茶、チョコ) | ¥1,000 |
| 103. Seasonal fruit parfait
季節のフルーツパフェ | ¥1,800 |
| 104. Peanut chiffon cake
ピーナッツのシフォンケーキ | ¥1,700 |
| 105. Dessert platter
デザートの盛り合わせ | ¥2,400 |
| 106. Fruit platter
フルーツの盛り合わせ | ¥2,600 |

V - Vegetarian ヴェジタリアン **GF** - Gluten free グルテン・フリー **H** - Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 11:00 a.m. and 11:00 p.m.

*All prices include 10% service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering.

上記のメニューについては午前11時から午後11時までご利用いただけます。

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食材アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

MIDNIGHT (11:00 p.m. - 5:30 a.m.)

お夜食 (午後11時～午前5時30分)

107. Keema curry キーマカレー	¥2,100
108. Crab porridge 蟹雑炊	¥1,700
109. Vegetable sandwich V ベジタブルサンドウィッチ V	¥1,800
110. Fried rice ball 焼きおにぎり	¥1,400
111. Fresh green salad V フレッシュグリーンサラダ V	¥1,800
112. Vegetable minestrone V ベジタブルミネストローネ V	¥1,200

V - Vegetarian ヴェジタリアン **GF** - Gluten free グルテン・フリー **H** - Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 11:00 p.m. and 5:30 a.m.

*All prices include 10% service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering.

上記のメニューについては午後11時から午前5時30分までご利用いただけます。

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食材アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

DRINK (5:30 a.m. - 11:00 p.m.)
ドリンク (午前5時30分～午後11時)

COFFEE & TEA

コーヒー&紅茶

*Coffee and tea comes with brown/white sugar and low-calorie sweetener

*コーヒー、紅茶には ホワイトシュガー、ブラウンシュガー、
低カロリー甘味料が付きます

113. Coffee pot (2 cup serving) (hot or ice) コーヒー	¥1,000
114. Cappuccino カプチーノ	¥1,000
115. Caffe latte カフェラテ	¥1,000
116. Tea pot (2 cup serving) (hot or ice) 紅茶	¥1,000
117. Darjeeling ダージリンティ	¥1,000
118. Earl grey アールグレイティ	¥1,000
119. English breakfast tea イングリッシュブレックファースティ	¥1,000
120. Chamomile tea カモミールティ	¥1,000
121. Green tea 緑茶	¥1,000
122. Jasmine tea ジャスミンティ	¥1,000
123. Peach tea ピーチティー	¥1,000

DAIRY PRODUCTS

乳製品

124. Milk (hot or ice) ミルク(ホット・アイス)	¥1,000
125. Low-fat milk 低脂肪牛乳	¥1,000
126. Soy milk 豆乳	¥1,000
127. Hot chocolate ホットチョコレート	¥1,000

SOFT DRINK

ソフトドリンク

128. Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,400
129. Fresh grapefruit juice フレッシュグレープフルーツジュース	¥1,400
130. Fruit smoothie フルーツスムージー	¥1,200
131. Coca-cola コカ・コーラ	¥1,000
132. Coca-cola zero コカ・コーラ ゼロ	¥1,000
133. Ginger Ale ジンジャーエール	¥1,000
134. Cider サイダー	¥1,000
135. Orange juice オレンジジュース	¥1,000
136. Grapefruit juice グレープフルーツジュース	¥1,000
137. Apple juice アップルジュース	¥1,000
138. Pineapple juice パイナップルジュース	¥1,000
139. Cranberry juice クランベリージュース	¥1,000
140. Tomato juice トマトジュース	¥1,000
141. Vegetable juice 野菜ジュース	¥1,000
142. Milk chocolate チョコレートミルク	¥1,000
143. Milk shake ミルクシェイク	¥1,000
144. Mixed juice ミックスジュース	¥1,000
145. Watermelon cider スイカサイダー	¥1,000

V - Vegetarian ヴェジタリアン **GF** - Gluten free グルテン・フリー **H** - Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 5:30 a.m. and 11:00 p.m.

*All prices include 10% service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering.

上記のメニューについては午前5時30分から午後11時までご利用いただけます。

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食材アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

DRINK (5:30 a.m. - 11:00 p.m.)
ドリンク (午前5時30分～午後11時)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

146. Mineral water ミネラルウォーター	¥900
147. Perrier sparkling water ペリエ	¥1,100
148. Tonic water トニックウォーター	¥900
149. Soda water 炭酸水	¥800

BEER & WHISKEY

ビール&ウィスキー

150. Japanese beer (Kirin or Asahi) 国産ビール (麒麟・アサヒ)	¥1,200
151. Imported beer (Budweiser or San miguel light) 輸入ビール (バドワイザー・サンミグライト)	¥1,300
152. House whiskey (30ml) ハウスウィスキー (30ml)	¥1,100

SAKE & SHOCHU

日本酒&焼酎

153. Japanese sake (180ml) 日本酒 (一合)	¥1,200
154. Cold sake (300ml) 冷酒 (300ml)	¥1,800
155. Shochu glass (60ml) 焼酎グラス (60ml)	¥1,000
156. Shochu bottle (900ml) 焼酎ボトル (900ml)	¥9,000

RED WINE

赤ワイン

157. Glass (125ml) (Cabernet sauvignon, Pinot noir, Merlot) グラスワイン (125ml) (カベルネソーヴィニヨン・ピノノワール・メルロ)	¥1,200
158. Carafe (500ml) カラフェ (500ml)	¥4,500
159. Bottle (750ml) ボトル (750ml)	¥7,000

WHITE WINE

白ワイン

160. Glass (125ml) (Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling) グラスワイン (125ml) (ソーヴィニヨンブラン・シャルドネ・リースリング)	¥1,200
161. Carafe (500ml) カラフェ (500ml)	¥4,500
162. Bottle (750ml) ボトル (750ml)	¥7,000

SPARKLING WINE

スパークリング・ワイン

163. Glass (125ml) グラススパークリングワイン (125ml)	¥1,800
164. Bottle (750ml) ボトル (750ml)	¥10,000

V - Vegetarian ヴェジタリアン **GF** - Gluten free グルテン・フリー **H** - Healthy option ヘルシー・オプション

All menu items are available between 5:30 a.m. and 11:00 p.m.

*All prices include 10% service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

*If you have food allergies, please notify us prior to ordering.

上記のメニューについては午前5時30分から午後11時までご利用いただけます。

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*食材アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

