



OHEYA DE ダイニングセット OHEYA DE Dining Set

通常最大価格
¥16,800
相当

特別価格
→ ¥12,000

FOOD

本日のオードブル盛り合わせ

Assorted Appetizer 9 Kinds

ピッツァ マルゲリータ

Pizza Margherita

トマトとツナの冷製パスタ

Cold Pasta with Tomato and Tuna

シェフサラダ

Chef's Salad

DRINK

選べるドリンク付き

Your choice of a bottle wine from
listed below or draft beer



ボトル 白ワイン / 赤ワイン

CH Les Graves / Roncier

ボトル スパークリングワイン

ESPACE of Limari Brut

または

Or



アサヒ 生ビールサーバー 2ℓ

Asahi Draft Beer 2ℓ

記載の料金は、消費税・サービス料10%を含んでおります
The listed charges include consumption tax and 10% service charge.

ルームサービス

ROOM SERVICE

16:00~19:30(Last Order)

Tel: 103 (or 101)

Food Menu

本日のオードブル9種盛り合わせ
Appetizer 9 kinds ¥4,200

ボトルワイン付き本日のオードブル
9種盛り合わせ
Appetizer 9 kinds + Wine Set ¥8,000

野菜ハムチーズのサンドイッチ
Vegetable, Ham, Cheese Sandwich ¥2,000

スモークサーモンのサラダ添え
Smoked Salmon and Salad ¥2,200

イタリアハムとサラミの盛り合わせ
Italian Ham and Salami ¥2,200

チーズ盛り合わせ & ドライフルーツ
Assorted Cheese and Dry Fruits ¥2,500

シーザーサラダ
Caesar Salad ¥2,200

シーフードサラダ
Seafood Salad ¥2,800



本日のオードブル9種盛り合わせ
Appetizer 9 kinds



シーザーサラダ
Caesar Salad

黒トリュフ風味のフライドポテト
Truffle-flavored shoestring ¥900

ツナとトマトの冷製パスタ
Cold Pasta with Tomato and Tuna ¥2,400

ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margherita ¥2,400

ピッツァ クアトロ フォルマッジ
Pizza Quattro Formaggi ¥2,600

焼きカレー サラダ付き
Baked Curry Over Rice with Salad ¥2,500

ローストビーフ丼
Roasted Beef Over Rice ¥2,800

グリル野菜の盛り合わせ
Grilled Vegetables ¥3,500

ブイヤベース パン付き
Bouillabaisse with Bread ¥3,500

ビーフシチュー パン付き
Stewed Beef with Bread ¥3,500

アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際にお申し付けください。
If you have allergies, please let us know when you place an order.

ご希望のお時間にお届け出来ない場合がございます。あらかじめご了承ください。
We may not be able to deliver at your desired time.

記載の料金は、消費税・サービス料10%を含んでおります
The listed charges include consumption tax and 10% service charge.



グリル野菜の盛り合わせ
Grilled Vegetables



ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margherita



焼きカレー サラダ付き
Baked Curry Over Rice with Salad



ブイヤベース パン付き
Bouillabaisse with Bread

ルームサービス

ROOM SERVICE

16:00~19:30(Last Order)

Tel: 103 (or 101)

Drink Menu

~Bottle Wine~

白ワイン CH Les Graves	¥6,000
赤ワイン Roncier	¥6,000
スパークリングワイン ESPACE of Limari Brut	¥6,000
シャンパン Pommery Brut Royal	¥14,000

~Beer~

アサヒスーパードライ 334ml Asahi Super Dry	¥1,100
アサヒ ドライゼロ Asahi Dry Zero Non Alc Beer	¥1,000

【1日5セット限定】

This service is limited to 5 sets per day

アサヒ スーパードライ 生ビールサーバー 2ℓ Asahi Super Dry Draft Beer 2ℓ	¥4,800
---	--------

~Whisky~

バランタイン ファイネスト Ballantine's Finest	¥1,000
--------------------------------------	--------

~Non Alcohol~

コカ・コーラ Coca Cola	¥800
コーラ ゼロ Cola Zero	¥800
ジンジャエール Ginger Ale	¥800
オレンジ Orange Juice	¥800
ウーロン茶 Oolong Tea	¥800
アップル Apple Juice	¥800
アクアパナ 500ml Acqua Panna	¥900
サンペレグリーノ 500ml S.Pellegrino	¥900
フレーバー サンペレグリーノ Flavored San Pellegrino	¥900
リモナータ Limonata (レモン)	
アランチータロッサ Aranciata Rossa (ブラッドオレンジ)	
ポンペルモ Pompelmo (グレープフルーツ)	

ご希望のお時間にお届け出来ない場合がございます。あらかじめご了承ください。

We may not be able to deliver at your desired time.

記載の料金は、消費税・サービス料10%を含んでおります

The listed charges include consumption tax and 10% service charge.

For Guests with food allergies. 食材アレルギーをお持ちのお客様

To greater ensure the quality of your dining experience,
Please let us know if you have any food allergies or restrictions.
However, please kindly informed that additional fees may apply
in order to provide items that are not on the standard menu.
(We may be unable to accomodate allergy-related requests as part of event menus
or meals covered by lodging plans.)

We cannot guarantee that the special dietary meals will not cause any allergic reaction.
Therefore, it is up to you to make the final judgement when ordering this type of meal.

食材にアレルギーや、食事制限がございますお客様は、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。
但し、通常の料理以外のメニューをご用意させていただき、別途費用が発生する場合がございます。

(イベントメニューなどでの対応は、お断りさせて頂くこともございます。)

また、お客様とご相談の上用意させて頂くお食事は、
アレルギーの症状が起きないことをお約束するメニューではございません。
ご飲食に関しましては、お客さまご自身の体調などもご考慮の上、
お客様ご自身でのご判断をお願い致します。

Our kitchen is using buckwheat flour.

Your order will be prepared in the same kitchen as other menu items.

For this reason, It is possible that some traces of allergens.

May become mixed into the meal during preparation.

Kitchen cooking and washing facilities, And the crockery and cutlery
used for regular menu dishes are used for the special dietary dishes as well.

Your understanding is highly appreciated.

当厨房におきましては、蕎麦粉も使用致しております。

厨房、及び機器等の洗浄過程で、アレルギーが残留する事もございます。

全ての料理は、同一の厨房にて調理を行う為、

加工、または調理過程においてもアレルギーが混入する可能性が高く、
ご提供いたします料理は、完全なアレルギー対応メニューではございません。

予め、ご留意くださいますようお願い申し上げます。

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。