

IN-ROOM DINING FOOD MENU 12:00~20:30

A LA CARTE

1. クリームコーンスープ Cream Corn Soup ¥1,000
2. サラダ・アマデウス Amadeus Salad HALF ¥1,800 / FULL ¥2,900
ドレッシングをお選びください：フレンチ/和風/サウザンアイランド/胡麻
Choice of Dressing : French / Japanese / Thousand Island / Sesame
3. スモークサーモン Smoked Salmon ¥2,500
4. チーズ盛り合わせ Assorted Cheeses ¥3,800
5. フルーツ盛り合わせ  Assorted Fruits HALF ¥2,300 / FULL ¥3,800
6. オニオンリングフライとフレンチフライ Onion Rings and French Fries ¥2,600

KIDS MEAL

7. お子様プレート Special Kids Meal ¥2,500

LIGHT MEAL SET ～スープ、サラダ、コーヒー付き／with Soup, Salad and Coffee～

8. ミックスサンドウィッチ Mixed Sandwich ¥3,500
9. シーフードドリア Rice Casserole with Seafood ¥3,800
10. ミートソーススパゲッティ Spaghetti Bolognese ¥3,800
11. アマデウス特製スパイシーカレー Amadeus' Spicy Curry and Rice ¥4,500

MAIN DISH SET ～ライス、スープ、サラダ、コーヒー付き／with Rice, Soup, Salad and Coffee～

12. シーフードミックスフライ Deep-Fried Seafoods with Tartar Sauce ¥4,300
13. 黒毛和牛と霧島山麓豚のハンバーグ WAGYU Beef and Pork Hamburger Steak ¥4,300
14. 鶏腿肉のコンフィ・グリユ マスタードソース Grilled Chicken Confit, Mustard Sauce ¥4,300
15. 和牛サーロインステーキ WAGYU Beef Sirloin Steak ¥9,000
16. 和牛フィレステーキ WAGYU Beef Fillet Steak ¥11,500

DESSERT ～ケーキの種類はスタッフまでお問い合わせください／Please ask staff for the detail～

17. ケーキセット（コーヒー又は紅茶付き） Cake Set (with Coffee or Tea) ¥2,200



ベジタリアンのお客様向きのお料理 Vegetarian Selection

表記の価格はサービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。 The prices include the service charge and appropriate tax.

当キッチンではアレルギー食品（アレルギー特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment, which may contain allergy-provoking ingredients.

当店で使用しているお米はリゾットとチャーハン以外全て国産米です。リゾットとチャーハンに使用しているお米の産地情報につきましては、スタッフへお尋ねください。

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto and fried rice. Please feel free to ask us about the production of rice used for risotto and fried rice.

IN-ROOM DINING BEVERAGE MENU 12:00~22:00

BEVERAGES

18.オレンジ Orange Juice	¥900
19.グレープフルーツ Grapefruits Juice	¥900
20.アップル Apple Juice	¥900
21.ミルク Milk	¥900
22.ペプシコーラ Pepsi-Cola	¥1,000
23.ジンジャーエール Ginger Ale	¥1,000
24.ペリエ Perrier	¥1,100
25.コーヒー Coffee	¥1,200
26.カフェオレ Café au lait	¥1,200
27.紅茶 Tea	¥1,300

ALCOHOL BEVERAGES

28.アサヒスーパードライ (334ml) Beer (Asahi Super Dry)	¥1,400
29.サントリープレミアムモルツ (334ml) Beer (Suntory the Premium Malts)	¥1,400
30.サントリーオールフリー (334ml) Non-Alcoholic Beer (Suntory All Free)	¥1,400
31.シャンパン (テタンジェ ブリュット レゼルブ) Champagne (Taittinger Brut Reserve)	Bottle ¥24,000
32.スパークリングワイン (スカナヴィーノ ブリュット) (イタリア) Sparkling Wine (Scanavino Brut) (Italy)	Bottle ¥7,000 Glass ¥1,300
33.ノンアルコールスパークリングワイン (カプリース) (南アフリカ) Non-Alcoholic Sparkling Wine (Caprice) (South Africa)	Bottle ¥7,000 Glass ¥1,300
34.ワイン (ラ セレクション 赤 / 白) (フランス) Wine (La Selection Red / White) (France)	Bottle ¥8,000 Glass ¥1,500
35.ジャックダニエルブラック Jack Daniel's Black	¥1,700
36.シーバスリーガル 12年 Chivas Regal 12y	¥1,800

表記の価格はサービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。 The prices include the service charge and appropriate tax.

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment, which may contain allergy-provoking ingredients.

当店で使用しているお米はリゾットとチャーハン以外全て国産米です。リゾットとチャーハンに使用しているお米の産地情報につきましては、スタッフへお尋ねください。

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto and fried rice. Please feel free to ask us about the production of rice used for risotto and fried rice.

FROM OUR RESTAURANTS

LUNCH 12:00~14:00 DINNER 17:30~20:00

日本料理「はなの」 Japanese Restaurant “HANANO”

37.うな重 (赤出汁、香の物) Unaju (Grilled eel box) Japanese Pickles, Red miso Soup	¥6,700
38.上天丼 (赤出汁、香の物) Tendon (Tempura on rice) Japanese Pickles, Red miso Soup	¥5,200
39.海鮮丼 (赤出汁、香の物) Kaisendon (Freshly assorted Sashimi on rice) Japanese Pickles, Red miso Soup	¥6,500
40.天ぷら盛り合わせ Assorted Tempura	¥5,000
41.季節のお造り 5種盛り合わせ Five Kinds of Seasonal Sashimi	¥6,000
42.近江牛ローストビーフ Roasted Omi Beef (Omi Beef is one of the big three beef brands in Japan)	¥4,500

LUNCH 12:00~14:00 DINNER 17:30~19:30

中国料理「故宮」 Chinese Restaurant “KOKYU”

43.五目チャーハン Fried Rice with meat and vegetables	¥4,000
44.五目野菜入り焼きそば Fried Noodles with vegetables	¥4,000
45.くらげの冷製 Chinese Traditional Jellyfish Marinated	¥3,600
46.鶏肉の冷製 特製葱と生姜ソース Chilled Chicken with ginger and leek sauce	¥3,600
47.はちみつ入りチャーシュー Barbecued Pork with Honey	¥3,600
48.エビのマヨネーズソース Deep-fried prawn with mayonnaise sauce	¥4,500

表記の価格はサービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。 The prices include the service charge and appropriate tax.
当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment, which may contain allergy-provoking ingredients.

当店で使用しているお米はリゾットとチャーハン以外全て国産米です。リゾットとチャーハンに使用しているお米の産地情報につきましては、スタッフへお尋ねください。

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto and fried rice. Please feel free to ask us about the production of rice used for risotto and fried rice.

IN-ROOM DINING NIGHT SNACKS 20:30~22:00

A LA CARTE ~こちらのメニューは数に限りがございます/These are available in limited quantities only~

49.ミックスナッツ Mixed Nuts	¥1,000
50.ミネストローネスープ  Minestrone Soup	¥1,000
51.ミックスグリーンサラダ  Mixed Green Salad	¥2,000
ドレッシングをお選びください：フレンチ/和風/サウザンアイランド/胡麻	
Choice of Dressing : French / Japanese / Thousand Island / Sesame	
52.ホテル自家製シャルキュトリ一盛り合わせ Assorted Homemade Charcuteries	¥2,500
53.チーズ盛り合わせ Assorted Cheeses	¥2,500
54.大阪きつねうどんと炊き込みご飯 Osaka-Style Udon Noodles with Deep-Fried Tofu and Seasoned Rice	¥2,500
55.ピッツァ マルゲリータ Pizza Margherita	¥3,500
56.なにわ黒牛カレー Osaka Wagyu "Naniwa Kuroushi" Beef Curry and Rice	¥3,500

DESSERT ~ケーキの種類はスタッフまでお問い合わせください/Please ask staff for the detail~

17. ケーキセット (コーヒー又は紅茶付き) Cake Set (with Coffee or Tea)	¥2,200
---	--------

BEVERAGES

18.オレンジ Orange、19.グレープフルーツ Grapefruits、20.アップル Apple	¥900
21.ミルク Milk	¥900
22.ペプシコーラ Pepsi-Cola、23.ジンジャーエール Ginger Ale	¥1,000
24.ペリエ Perrier	¥1,100
25.コーヒー Coffee、26.カフェオレ Café au lait	¥1,200
27.紅茶 Tea	¥1,300

ALCOHOL BEVERAGES

28.アサヒスーパードライ (334ml) Beer (Asahi Super Dry)	¥1,400
29.サントリープレミアムモルツ (334ml) Beer (Suntory the Premium Malts)	¥1,400
30.サントリーオールフリー (334ml) Non-Alcoholic Beer (Suntory All Free)	¥1,400
31.シャンパン (テタンジェ ブリュット レゼルブ) Champagne (Taittinger Brut Reserve)	Bottle ¥24,000
32.スパークリングワイン (スカナビエーノ ブリュット) (イタリア) Sparkling Wine (Scanavino Brut) (Italy)	Bottle ¥7,000 Glass ¥1,300
33.ノンアルコールスパークリングワイン (カプリース) (南アフリカ) Non-Alcoholic Sparkling Wine (Caprice) (South Africa)	Bottle ¥7,000 Glass ¥1,300
34.ワイン (ラ セレクション 赤 / 白) (フランス) Wine (La Selection Red / White) (France)	Bottle ¥8,000 Glass ¥1,500
35.ジャックダニエルブラック Jack Daniel's Black	¥1,700
36.シーバスリーガル 12年 Chivas Regal 12y	¥1,800



ベジタリアンのお客様向きのお料理 Vegetarian Selection

表記の価格はサービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。 The prices include the service charge and appropriate tax.

当キッチンではアレルギー食品 (アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料) を含むメニューも調理しております。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment, which may contain allergy-provoking ingredients.

当店で使用しているお米はリゾットとチャーハン以外全て国産米です。リゾットとチャーハンに使用しているお米の産地情報につきましては、スタッフへお尋ねください。

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto and fried rice. Please feel free to ask us about the production of rice used for risotto and fried rice.

IN-ROOM DINING BREAKFAST MENU 7:00~10:00

洋朝食 WESTERN STYLE BREAKFAST

¥4,700

- スムージー / ジュース (下記より一つお選びください)

Smoothie / Juice (Please choose one item)

特製ジンジャーグリーンスムージー

オレンジジュース、グレープフルーツジュース、またはトマトジュース

Ginger green smoothie, Orange juice, Grapefruit juice or Tomato juice

- ・シェフ特製 コンソメのポトフ **Chef's special Pot-au-feu**

- 卵料理 ソーセージ、ベーコン、ハッシュドポテト添え (下記より一品お選びください)

Choice of eggs comes with Sausage, Bacon, and Hush brown (Please choose one item)

トリブルトリュフとグラスフェッドバターのオムレツ、プレーンオムレツ、

フライドエッグ、スクランブルエッグ、またはボイルドエッグ(半熟または固ゆで)

Truffle omelet with grass-fed butter, Omelet,

Fried egg, scrambled egg, or boiled egg (soft or hard)

- ・ベーカリー **Bakery**

- ・サラダ **Salad**

- ・フルーツ盛り合わせ **Assorted fruits**

- ・無脂肪ヨーグルト **Non-fat yogurt**

- お飲み物 **Choice of beverage** (下記より一つお選びください / Please choose one item)

コーヒー、カフェインレスコーヒー、紅茶、ミルク、またはカフェオレ

Coffee, Decaf coffee, Tea, Milk, or Café au lait

和洋朝食 JAPANESE AND WESTERN COMBO BREAKFAST

¥4,700

- スムージー / ジュース (下記より一つお選びください)

Smoothie / Juice (Please choose one item)

特製ジンジャーグリーンスムージー

オレンジジュース、グレープフルーツジュース、またはトマトジュース

Ginger green smoothie, Orange juice, Grapefruit juice or Tomato juice

- ・焼き魚と玉子料理、和惣菜盛り合わせ **Japanese style grilled fish, eggs, and side dishes**

- ・ご飯、香の物、味噌汁 **Rice, Miso soup**

- ・サラダ **Salad**

- ・フルーツ盛り合わせ **Assorted fruits**

- お飲み物 **Choice of beverage** (下記より一つお選びください / Please choose one item)

コーヒー、カフェインレスコーヒー、紅茶、ミルク、またはカフェオレ

Coffee, Decaf coffee, Tea, Milk, or Café au lait

表記の価格はサービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。 The prices include the service charge and appropriate tax.

当キッチンではアレルギー食品 (アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料) を含むメニューも調理しております。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment, which may contain allergy-provoking ingredients.

当店で使用しているお米はリゾットとチャーハン以外全て国産米です。リゾットとチャーハンに使用しているお米の産地情報につきましては、スタッフへお尋ねください。

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto and fried rice. Please feel free to ask us about the production of rice used for risotto and fried rice.