

ルームサービスメニュー

Room Service Menu (7:00～22:00 Last Order)

ご注文の際は、ナイトテーブル上の
「ルームサービス専用ボタン」をご利用ください。
Please press the Room Service button on your telephone
on the night table to place your order.

ご朝食は混み合う場合がございますので
事前にお電話でご予約ください。
Please make a reservation for your breakfast order
via phone the day prior in order to avoid congestion.

食材によるアレルギーのあるお客さまは
予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions
to inform us when placing your order.

表示料金には、サービス料 13% および
消費税 10% が含まれております。
The Prices include 13% service charge and
10% consumption tax.

朝食メニュー

Breakfast Menu

(7:00～11:00 Last Order)

アメリカンブレックファスト

American Breakfast ¥3,730

ジュース

(オレンジ、トマト、グレープフルーツ、アップル、野菜)

Juice (Orange, Tomato, Grapefruit, Apple or Vegetable)

卵料理 ハム、ベーコン または ソーセージ添え

(目玉焼、ゆで卵、スクランブルエッグ、プレーンオムレツ)

Eggs with Ham, Bacon or Sausage

(Eggs : Fried, Boiled, Scrambled or Plain Omelet)

トースト または モーニングブレッド

Toast or Morning Bread

ヨーグルト、コーンフレーク または グリーンサラダ

Yogurt, Corn Flakes or Green Salad

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

ホワイトオムレツのブレックファスト

White omelet Breakfast ¥3,730

ジュース

(オレンジ、トマト、グレープフルーツ、アップル、野菜)

Juice (Orange, Tomato, Grapefruit, Apple or Vegetable)

プレーンヨーグルト フルーツ添え

Plain Yogurt with Fruits

白身のオムレツ ハーブを添えて

Egg White Omelet with Herb

グリーンサラダ

Green Salad

トースト または モーニングブレッド

Toast or Morning Bread

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

和朝食

Japanese Breakfast ¥4,360

野菜の炊き合わせ

ほうれん草のお浸し

本日の小鉢

本日の焼き魚

国産牛肉のすき煮

御飯 / 味噌汁

納豆 / 海苔 / 漬物

コーヒー または 紅茶

Simmered Dish / Fish Dish / Vegetable Dish / Preserved Dish

Japanese Pickles / Steamed Rice and Miso Soup / Coffee or Tea

* 食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

* 仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます

* Menu items are subject to change depending on seasonality.



CERULEAN TOWER TOKYU HOTEL

和食メニュー

Japanese dish Menu

Lunch 11:30 ~ 14:00 Dinner 17:00 ~ 21:00

天重 海老・白身魚2種・野菜5種 (味噌汁・香の物付き)	¥4,150	国産牛の網焼きステーキ重 温野菜添え Beef Steak on Rice Box	¥3,830
TEMPURA Rice Bowl Fried Shrimp, White Fish and 5 kinds of Vegetables with Miso Soup and Japanese Pickles		黒毛和牛の網焼きステーキ重 温野菜添え Japanese Wagyu Beef Steak on Rice Box	¥5,470
牛香味焼重 (味噌汁・香の物付き)	¥4,360	冷そば(稲荷寿司付き) SOBA Noodles(Cold)・INARISUSHI(sushi in fried tofu)	¥2,490
Grilled Beef Rice Box with Miso Soup and Japanese Pickles			

今月のおすすめメニュー

Seasonal Japanese-style Set Menu

「睦月御膳」 MUTSUKI Gozen ¥5,000

菜の花、天使海老、わかめの黄身酢がけ

小松菜胡麻和え / 蕪 そぼろ餡

蟹の茶碗蒸し / 鰯 照り焼き

天麩羅の盛合せ(帆立、海老芋、春菊)

国産牛肩ロース肉のみぞれ鍋

金目鯛炊き込みご飯

赤出汁 / 香の物

甘味

Field mustard, Shrimp and Seaweed with Vinegar Sauce

Japanese mustard spinach seasoned dressed Sesame sauce

Boiled Turnip with Starchy sauce

Japanese steamed egg custard with Crabmeat

Yellow tail Teriyaki

Assorted Tempura (Scallop, Taro, Garland chrysanthemum)

Beef chuck roll hot pot with Grated Japanese radish

Seasoned Rice with Red bream

Miso soup / Japanese Pickles

Assorted Dessert

ルームサービスで使用しておりますお米の産地につきましてのお問い合わせは係りまでお願いいたします。

Please contact room service for inquiries concerning producing district of rice that we use in Room Service.



ルームサービスメニュー

Room Service Menu (11:00~22:00 Last Order)

前菜 Appertizer

ビーフパストラミ・イタリアンサラミ・ 生ハムの盛り合わせ Assorted Pastrami, Salami and Serrano Ham	¥2,330	レモンとスパイスを効かせた クリスピーフライドチキン Crispy Fried Chicken	¥2,740
3種類のグリルソーセージ フライドポテト添え Grilled Sausage	¥2,600	チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	¥2,880

サラダ Salad

ミックスグリーンサラダ Mixed Green Salad	(M) ¥1,780 (L) ¥2,740	国産ブランド鶏ささ身とアボカドのサラダ Chicken Breast and Avocado Salad	¥2,460
パルメザンチーズのシーザーサラダ Caesar's Salad	¥1,920	タジン鍋で蒸した温野菜盛り合わせ Assorted Steamed Vegetables	¥1,920
ローストチキンとアボカドのサラダ Chicken and Avocado Salad	¥1,920		

スープ Soup

本日のスープ Soup of the Day	¥960	オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	(M) ¥1,230 (L) ¥2,460
とうもろこしのポタージュスープ Corn Potage Soup	¥960		

サンドウィッチ Sandwich

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ American Club House Sandwich ベーコン・ローストチキン・レタス・トマト Bacon, Roasted Chicken, Lettuce and Tomato	¥2,600	ルーベンサンドウィッチ Reuben Sandwich パストラミ・エメンタルチーズ・ザワークラフト・サウザンアイランド Pastrami, Emmental Cheese, Sauerkraut and Thousand Island	¥2,600
クロックムッシュ Croque Monsieur グリュイエールチーズ・ハム Gruyere Cheese and Ham	¥2,600	国産牛ビッグハンバーガー (170g) Beef Big Hamburger	¥3,970
国産牛ビッグチーズハンバーガー (170g) Cheddar Cheese Hamburger	¥4,110	国産牛ビッグダブルハンバーガー (340g) Double Beef Big Hamburger	¥5,200

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

パスタ・カレー&ピラフ Pasta, Curry & Pilaff

ミートソースのスパゲッティー ボロネーズ Spaghetti Bolognese	¥2,610	特選かるめら黒印度カレー Special Black Indian Curry	¥3,560
シーフードとオリーブ・アンチョビの スパゲッティーペペロンチーノ Spaghetti Peperoncino with Seafoods	¥2,610	ビーフカレー 温野菜添え Stewed Beef Curry with Vegetables	¥2,600
蟹のクリームスパゲッティー Crabmeat Cream Sauce Spaghetti	¥2,610	小海老のビスクカレー Shrimp Bisque Curry	¥3,010
オマール海老と帆立の クリームスパゲッティー Lobster and Scallops, Cream Sauce Spaghetti	¥2,860	サーワークリームで仕上た ビーフストロガノフ バターライス添え Beef Stroganoff with Butter Rice	¥3,010
蟹と茸のピラフ 蟹味噌風味 Crabmeat Pilaff with Mushrooms	¥2,880		

メインディッシュ Main Dish

本日魚のグリル Grilled Fish	¥2,880	国産牛肉ハンバーグステーキ (170g) フライドポテト添え Hamburg Steak (170g)	¥3,830
本日魚のスチーム Steamed Fish	¥2,880	ハンバーグステーキは4種類のソースからお選びいただけます。 (にんにく風味の和風玉ねぎ、きのこ、レフォールクリーム、おろしポン酢) Please choose a taste of sauce from the following if you order a Hamburg Steak. (Onion Garlic, Mushroom, Horseradish cream, Japanese)	
アクアパッツア (魚介のスープ仕立て) Acqua Pazza	¥2,880	国産牛肉チーズハンバーグステーキ (170g) フライドポテト添え デミグラスソース Cheese Hamburg Steak (170g) with Demi glace sauce	¥4,110
帆立と海老のグリル トマトソース Grilled Scallops and Prawns	¥3,010	国産牛サーロインステーキ (150g) フライドポテト添え Sirloin Steak (150g)	¥5,470
海老フライ レムラードソース添え Fried Prawns	¥3,150	国産牛サーロインステーキ (250g) フライドポテト添え Sirloin Steak (250g)	¥7,250
松阪ポークのグリル (300g) Grilled "MATSUZAKA" Pork	¥3,010	黒毛和牛 A5 サーロインステーキ (200g) フライドポテト添え Japanese Wagyu Beef Steak (200g)	¥8,890
ハーフチキン (グリルまたは照り焼き) フライドポテト添え Grilled Chicken or TERIYAKI Chicken	¥3,010	サーロインステーキは3種類のソースからお選びいただけます。 (にんにく風味の和風玉ねぎ、きのこ、レフォールクリーム) Please choose a taste of sauce from the following if you order a Sirloin Steak. (Onion Garlic, Mushroom, Horseradish cream)	
国産ブランド鶏胸肉のスチーム 温野菜添え Steamed Chicken Breast	¥3,290		

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

VEGAN MENU

ヴィーガンメニュー 11:00~22:00(L.O.)

健康や美容、ライフスタイルにも取り入れられ、海外アーティストの中でも話題のヴィーガンメニューを販売。
穀物や豆、野菜をふんだんに使い、食材本来の味や香りを感じて頂けるボリューム満点の手作り料理をご堪能下さい。

We are serving vegan meals made with cheese, sauce and meat substitutes are all vegan.

SALAD



ファーロ麦とレンズ豆のサラダ仕立て
Farro Wheat and Lentil Beans Salad

¥1,750

ビタミン・ミネラルが豊富なファーロ麦とレンズ豆に、コクのあるドライトマトを合わせました。



アスパラガスとグリーンピース キヌアのサラダ ¥1,750
Quinoa, Asparagus, Green Peas Salad

高い栄養価を持つキヌアとアスパラガス、グリーンピースを合わせた食感の良いサラダです。

SOUP



南瓜とアーモンドミルクのポターージュ

¥1,130

Potage Soup with Pumpkin and Almond Milk

アーモンドミルクのまろやかな風味によって南瓜の甘さがより際立ったポターージュです。



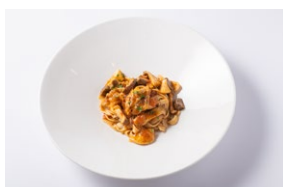
11種のミネストローネ

¥1,130

Minestrone

11種類の香味野菜をふんだんに使用したミネストローネ。

PASTA&CURRY



茸の煮込みソース フィットチーネ

¥2,780

Fettuccine with Stew Mushroom Sauce

まろやかな茸の煮込みソースで仕上げたフィットチーネ。



菜園風 ジェノベーゼ สปาゲティ

¥2,780

Pasta Coated with a Basil, Potato, Green Beans, Pine Nuts, and Olive Oil Sauce

上質なオリーブオイルと爽やかなバジルソース、数種の野菜を合わせたパスタです。



ほうれん草のタイ風グリーンカレー

¥2,370

Green curry with spinach

ほうれん草を使用したベジタブルカレー、香辛料やココナッツミルクでエスニック風に仕上げました。

デザート Dessert

ケーキ各種
Hotel Original Cakes

¥750 または ¥1,000

アイスクリーム
(種類はスタッフにお尋ねください)
Ice Cream (Please ask our staff about Ice Cream Type)

¥1,120

フルーツ盛り合わせ
Assorted Fruits

¥2,860

【ルームサービス限定 デザートセット】

14:00 ~ 22:00 (Last Order)

パティシエ自慢ルームサービス限定の“デザートの盛り合わせ”
ゆったりとしたホテルでのひと時をお過ごしください

デザートセット ¥2,060

ドリンクセット ¥3,090

“ドリンクセット”のドリンクは
下記より好きなものをお選びください
コーヒー / 紅茶 / オレンジジュース / グラスワイン (赤・白)



食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.

飲み物 Beverages

シャンパン & スパークリングワイン Champagne & Sparkling Wine

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル et Chandon Brut Impérial	Half ¥10,000 Full ¥16,800	テタンジェ ブリュット レゼルヴ Taittinger Brut Réserve	¥16,800
ヴーヴ クリコ Veuve Clicquot Ponsardin	(Demi Sec) Half ¥12,800 (Brut) Full ¥17,700	フェラーリ ロゼ Ferrari Rosé	¥13,100
ルイナール ブランド ブラン Ruinart Blanc de Blancs	¥30,100	ドン ペリニヨン Don Pérignon	※スタッフにお尋ねください Please ask our staff

白ワイン White Wine

ロバート モンダヴィ プライベートセレクション シャルドネ Robert Mondavi Private Selection Chardonnay	¥8,100	ルバイヤート 甲州 シュールリー Rubaiyat Koshu Sur Lie	¥10,500
プイイフュメ Pouilly Fumé	¥12,500	シャブリ プルミエ クリュ Chablis Premier Cru	Half ¥8,500 Full ¥17,500

赤ワイン Red Wine

キャンティ クラシコ Chianti Classico	¥9,400	バローロ Barolo	¥17,600
ベリンジャー ナイツ ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon	¥14,300	シャトー ラ ラグューヌ Chateau La Lagune	¥26,400
ラ フィエフ ド ラグラランジュ Les Fiefs de Lagrange	Half ¥9,500	ヴォース ロマネ Vonée Romane	¥30,100
シャトー ラ コンセイヤント Chateau la Conseillante	¥43,700		

ビール Beer

国産ブランド 小瓶 Japanese Beer Small Bottle	¥1,600	インポートブランド 小瓶 Imported Brand Small Bottle	¥1,600
ノンアルコールビール Non Alcohol Beer	¥1,600		

ソフトドリンク Soft Drink

フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥1,750	コカコーラ または ジンジャエール Coca Cola or Ginger Ale	¥1,370
サンペレグリノ 500ml San Pellegrino	¥1,370	エビアン 750ml Evian	
ペリエ 330ml	¥1,370	コーヒー または 紅茶	¥1,440

*その他ご希望のお飲み物はスタッフまでお尋ねください。Please ask our staff for more information about drinks.



鮭以とう一貫 Sushi Ito Ikkan

Lunch 11:30 ~ 13:50 (Last Order) Dinner 17:30 ~ 21:00 (Last Order)

鮭 SUSHI

旬の握り盛り合わせ 握り 8 貫と巻物 お吸い物付き Assorted Seasonal Sushi Assorted Sushi 8 pieces, and Rolled Sushi with Soup	¥6,215	特上二段重チラシ お吸い物付き Double-Decker Special Chirashi with Soup	¥7,458
旬の上握り盛り合わせ 握り 10 貫と巻物 お吸い物付き Assorted Special Seasonal Sushi Assorted Sushi 10 pieces, and Rolled Sushi with Soup	¥9,323	助六弁当 お吸い物付き Sukeroku Bentou (Inari and Rolled Sushi) with Soup	¥2,486
一貫スペシャル お吸い物付き トロ、赤身、旬の白身、ウニ、イクラ、車海老、のどぐろ炙り 小肌、穴子の握り 9 貫と店主お勧め握り 2 貫と巻物、卵焼き Ikkan Special with Soup Fatty Tuna, Red Tuna, Seasonal White Fish, Urchin Roe, Salmon Roe Prawn, Seared Black throat Seaperch, Gizzard Shad, Conger Eel etc.	¥13,052	巻物三種盛り合わせ 鉄火巻・かっぱ巻・お新香巻 お吸い物付き Assorted 3 kinds Rolled Sushi Rolled Sushi (Tuna,Cucumber,Pickled-Vegetables) with Soup	¥2,859
		新カルフォルニアロール 一貫風 California Roll By Ikkan	¥3,108
		特選海鮮太巻 (お吸い物付き) Special Seafood Rolled Sushi with Soup	¥9,323

一品料理 A LA CARTE

刺身 3 種盛り合わせ (鮭 他) Assorted 3kinds of Sashimi	¥6,215	刺身 5 種盛り合わせ (鮭・ウニ・季節の白身 他) Assorted 5kinds of Sashimi	¥13,052
一貫晩酌セット (珍味 3 種) Assorted 3kinds of Appetizer	¥2,486	特選海鮮丼 (味噌汁付き) Special Seafood Bowl with Miso soup	¥5,842
煮穴子蒲焼き Boiled Conger Eel Kabayaki	¥3,978	出汁巻玉子 Japanese Omelet	¥1,865



中国料理「szechwan restaurant 陳」 Chinese cuisine "szechwan restaurant CHEN"
Lunch 11:30 ~ 13:30 (Last Order) Dinner 17:30 ~ 21:00 (Last Order)

アラカルト A LA CARTE

前菜3種盛り合わせ (鶏・クラゲ・ピータン) Assorted Cold Cuts Chicken, Jellyfish and Preserved Eggs	¥3,853
棒棒鶏 (バンバンジー) Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce	¥3,480
自家製チャーシュー Homemade Roasted Pork Fillet	¥3,480
あわびの醤油煮込み Braised Abalone with Soy Sauce Gravy	¥7,458
ふかひれの姿煮 Braised Whole Superior Shark Fin with Gravy Please ask the staff	時価
蟹の卵入りふかひれスープ Braised Shark Fin with Crab Egg	¥3,232
野菜スープ Vegetable Soup	¥1,492
胡椒入り酸味スープ Hot & Sour Soup	¥1,492
野菜の塩炒め Stir-fried Vegetable (Salt)	¥3,853
チンジャオロース あんかけ焼きそば Fried Noodles with Minced Beef and Green Pepper	¥2,983
海の幸入り焼きそば Fried Noodles with Seafood	¥3,108
五目チャーハン Fried Rice with Assorted Meats Served with Chinese Clear Soup	¥2,983
春巻き3本 Spring Roll	¥1,616
ザーサイ Chinese Pickles	¥622
アンニンドーフ Almond Pudding	¥622
マンゴプリン Mango Pudding	¥622

陳御膳 szechwan restaurant CHEN set

各 ¥4,351

- A. 四川飯店伝統の麻婆豆腐御膳
ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート
Braised Bean Curd with Minced Meat & Hot Chili Sauce,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert
- B. 牛肉とピーマンの細切り炒め御膳
ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート
Stir-fried Beef with Green Pepper,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert
- C. 海老のチリソース御膳
ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート
Stir-fried Shrimp with Chili Sauce,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert
- D. 酢豚(黒酢風味)御膳
ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート
Sweet & Sour Pork (Black Vinegar Flavor)
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert
- E. 回鍋肉(ホイコーロー)御膳
ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート
Stir-fried Pork with Garlic Leaves in Garlic, Szechwan Style,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert
- F. 鶏のピリ辛炒め御膳
ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート
Stir-fried Diced Chicken with Pepper & Cashew Nuts,
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert
- G. 海老と野菜の塩味炒め御膳
ライス・スープ・ザーサイ・点心・デザート
Stir-fried Shrimp & Vegetables (Salt)
Served with Steamed Rice, Soup, Chinese Pastry and Dessert

食材によるアレルギーのあるお客さまは予め係りにお申し出ください。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order.