

早餐菜单

早上 6 点至上午 11 点30 供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

早餐套餐

日式早餐	3700	美式早餐	3700
自制豆腐、素什锦、烤鱼、米饭、味噌汤、海苔、酱菜及时令水果		欧陆式早餐，搭配任选蛋类菜肴	
欧陆式早餐	2200	任选烹饪方法的早餐双蛋 — 煎蛋、炒蛋、水波蛋、水煮蛋或煎蛋卷	
橙汁、西柚汁、苹果汁或番茄汁		任选软嫩或香脆培根、火腿或香肠，搭配西兰花和炸薯饼	
牛角包、吐司、丹麦包或橄榄面包，搭配黄油、蜂蜜、果酱或柑桔酱		薄煎饼、华夫饼或法式吐司，搭配蜂蜜和枫糖浆	
时令水果与酸奶		面包篮	
热燕麦粥、玉米片、全麦维、格兰诺拉燕麦片或水果麦片			
咖啡、低因咖啡、茶或热巧克力			

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

早餐菜单

早上 6 点至上午 11点30 供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

中式早餐		零点早餐	
3000		时令水果	
中式早餐粥，搭配炸豆腐、皮蛋、油条、泡菜和香葱		半个木瓜	1300
点心篮		半个西柚	800
中式茶		甜瓜	1000
		糖渍水果	900
		水果拼盘	1200
健康早餐			
3000			
水果沙拉			
煎蛋白卷和烤番茄			
瑞士营养麦片，搭配低脂牛奶			
全麦土司，搭配橄榄油和低热量果酱			
绿色沙拉配干葱汁			
低因咖啡或花草茶			

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

早餐菜单

早上 6 点至上午 11点30 供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

麦片		500/种	薄煎饼、华夫饼或法式吐司
玉米片、全麦维、热燕麦粥、格兰诺拉燕麦片或水果麦片			搭配蜂蜜和枫糖浆
酸奶			面包篮 500/种
原味	500		松饼、牛角包、吐司、丹麦包或橄榄面包
低脂	500		搭配黄油、果酱、蜂蜜或柑桔酱
水果	1,000		
肉类配餐		600/种	沙拉
培根、小火香煎或香脆火腿或香肠			绿蔬沙拉 800
烘焙配餐		800/种	凯撒沙拉 1000

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

早餐菜单

早上 6 点至上午 11 点30 供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

蛋类菜肴

搭配炸薯饼、烤番茄和西兰花

班尼迪克蛋	1,400
煎蛋	1,200
炒蛋	1,200
煎蛋卷	1,200
水波蛋	1,200
水煮蛋	1,200

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

全日菜单

上午 11点30 至下午 1 点供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”

开胃菜

生鲷鱼片配清酒酱 1,300

马苏里拉芝士和番茄沙拉 1,800
搭配罗勒、橄榄和特级初榨橄榄油

什锦芝士 1,600
搭配自制干果面包、葡萄干和鲜果

沙拉

凯撒沙拉 1,200
搭配任选

扒鸡肉 600

2只烤虾 800

主厨沙拉 900
蔬菜、烟熏三文鱼、帕尔玛火腿、芝士和法式酱汁

汤品

东京军鸡蔬菜汤 1,100

奶油玉米浓汤 900

法式洋葱汤 1,200

每日例汤 900

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

全日菜单

上午 11点30 至下午 1 点供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”

三明治

所有三明治均搭配沙拉和薯条

手指三明治配烟熏三文鱼、火腿和芝士	1,200
俱乐部三明治	1,600
烤芝士和番茄三明治	1,200

奶油海胆 2,000

红烧茄子和番茄干	1,500
那不勒斯比萨（9寸）	2,200
四芝士比萨（9寸）	2,400
马苏里拉芝士、帕尔马芝士、戈贡佐拉芝士及高德芝士	

意面与比萨

任选意式细面、斜管面或蝴蝶面和以下酱汁或配料

大蒜和橄榄油	1,200
秋川牛肉酱	1,700

日式舒心美食

蛋包饭	1,800
咖喱牛肉	2,000
搭配米饭和泡菜	

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

全日菜单

上午 11点30 至下午 1 点供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”

咖喱猪扒

2,100

香咖喱煮日式炸猪排， 搭配米饭和泡菜

东京军鸡亲子丼

2,000

传统鸡肉蛋炒饭

饭团套餐

1,200

饭团配酱菜和味噌汤

锅烧乌冬面

1,800

日式砂锅乌冬面

汉堡

秋川牛肉汉堡

2,500

神户牛肉汉堡

3,800

主菜

炸鸡

1,200

搭配薯条、红卷心菜沙拉和辣蛋黄酱

精选烤肠

1,500

搭配芥末酱、泡菜、绿蔬和黑麦面包

日式炸明虾（4只）

1,800

搭配鞑靼酱、土豆和黄瓜沙拉

搭配鞑靼酱、土豆和黄瓜沙拉

1,800

搭配黑橄榄酱汁、土豆泥、菠菜、蛤蜊和贻贝

东京湾海鲈鱼

2,000

搭配黑橄榄酱汁、土豆泥、菠菜、蛤蜊和贻贝

菜单所示价格均以日元计算， 不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求， 请与客房服务部联系。

全日菜单

上午 11点30 至下午 1 点供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”

烧烤类

以下所有烧烤类食物均搭配一款任选酱汁和配菜

〈酱汁〉
橙醋汁、红酒汁或蘑菇汁

〈配菜〉
香烤时蔬、炒蘑菇、芦笋、薯条、土豆泥或蒸米饭

烤三文鱼排 3,000

烤鸡胸肉 3,000

烤汉堡牛排 — 秋川牛肉 2,500

烤汉堡牛排 — 神户牛肉 5,000

秋川菲力牛排 170g 225g
7,500 / 9,800

秋川西冷牛排 225g 340g
9,000 / 13,500

甜品

薄煎饼 1,400
搭配时令水果及香草冰淇淋

面点大厨推荐蛋糕 600
请查询当日可选蛋糕。

冰淇淋 800
香草、巧克力或日式绿茶口味

雪芭 800
西柚或覆盆子口味

时令果盘 2,000

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

儿童菜单

上午 11点30 至晚上 11点30 供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

儿童套餐

1,800

- 玉米浓汤
- 酱汁汉堡牛排
- 炸明虾配鞑靼
- 薯条
- 鸡肉炒饭
- 沙拉
- 面包
- 时令水果配香草冰淇淋和橙汁

儿童零点菜单

- 煎蛋卷配炒饭1,200
- 那不勒斯意面1,200
- 汉堡牛排1,600
- 香炸明虾（4只）1,600
- 清蒸鱼1,600
- 儿童沙拉800
- 小份什锦水果700
- 面点大厨推荐蛋糕700
- 请查询当日可选蛋糕。

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

儿童菜单

上午 11点30 至晚上 11点30 供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

家庭套餐

10,500/3人

每增加一位客人，加收 3,500 日元

凯撒沙拉

那不勒斯比萨（9寸）

博洛尼亚风味秋川牛肉酱意面

炸鸡

薯条和任选蛋糕

咖啡或茶和儿童果汁

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

晚餐菜单

下午 5点30 至晚上 9点30 供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

江户式晚餐套餐	5,000	秋川菲力牛排（100克） 搭配橙醋汁、红酒汁或蘑菇汁	+3,000
开胃菜 5种开胃菜 东京湾鳗鱼及 4 种推荐开胃菜 请查询当日可选开胃菜。		或	
汤品 东京军鸡蔬菜汤		海鲈鱼配西冷或菲力牛排双拼	+2,000
主菜 东京湾海鲈鱼配橄榄酱汁		面包或米饭	
任选清蒸或香煎		甜点 请查询当日可选甜点。	
或		咖啡或茶	
西冷牛排（100克）， 搭配江户式甜味噌酱			
或			

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

晚餐菜单

下午 5点30 至晚上 9点30 供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

日式料理 — 樱餐厅特色菜品

翡翠鲜虾蒸鲑鱼 搭配米饭、小份配菜和红味噌汤	3,000	松花堂便当盒餐	5,000
金枪鱼刺身丼 配红味噌汤和酱菜	3,500	神户牛肉寿喜烧 搭配米饭、小盘配菜和红味噌汤	4,500
卷寿司配红味噌汤 配红味噌汤和酱菜	3,000		
握寿司配红味噌汤 配红味噌汤和酱菜	5,000		
什锦豪华握寿司配红味噌汤 配红味噌汤和酱菜	8,000		

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

晚餐菜单

下午 5点30 至晚上 9点30 供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

中式料理 — 唐宫特色菜品

点心	2块
蒸虾饺	550
春卷	600
猪肉蒸饺	600

主菜

四川麻婆豆腐	2,100
咕咾肉	2,700
香辣虾	3,300
XO 酱爆炒神户牛肉	4,500

炒饭和炒面

膏蟹炒饭	2,100
杂烩炒面	1,600

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

饮品单

上午 11点30 至下午 1 点供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

茶点小食

鲜榨果汁	1,000/杯	茶	900/壶
橙汁或西柚汁		英式早餐、大吉岭、伯爵、薄荷、甘菊、阿萨姆红茶、绿茶或中式茶	
果汁	900/杯		
橙汁、西柚汁、苹果汁或番茄汁			
软饮	800/杯	巧克力和牛奶	900/杯
可乐、健怡可乐或姜汁汽水		热巧克力	
矿泉水	900/杯	普通或脱脂牛奶	800/杯
圣培露 500毫升		热饮或冷饮	
普娜 500毫升			
咖啡	900/杯		
普通或低因咖啡			

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

饮品单

上午 11点30 至下午 1 点供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

无酒精鸡尾酒

灰姑娘	1,000/杯
橙汁、柠檬汁或菠萝汁	
秀兰邓波儿	1,000
姜汁汽水和红石榴汁	

啤酒

334毫升/瓶

可雅德	1,050
三得利	1,000
朝日、麒麟、札幌	950
非酒精饮品	950

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

日本酒单

上午 11点30 至下午 1 点供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

60毫升 / 180毫升 / 瓶

清酒	2,500	8,000	鸡尾酒	
多满自慢纯米大吟酿			江戸	1,200
烧酒	1,000	2,500	金汤力	1,200
岛之华大麦酒			黑加仑甜酒或金巴利	1,200
威士忌		43,000		
三得利山崎18年				

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

葡萄酒单

上午 11点30 至下午 1 点供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

香槟

半瓶 / 瓶

汉诺帝王	6,500	11,000
法国酩悦	7,500	13,000
首席法兰西特酿	8,500	16,000

白葡萄酒

勃艮第

马利尼堡夏布利	12,000
希尔万鲁瓦切默尔索干白	14,000

波尔多

靓茨伯	15,000
-----	--------

纳帕谷

克罗杜维尔酒庄霞多丽	12,000
------------	--------

红葡萄酒

半瓶 / 瓶

勃艮第

米歇尔马格尼恩莫雷圣丹尼	14,000
阿兰于德洛香波慕西尼干红	14,000

波尔多

蓝珊	10,000
歌丽雅	15,000
拉弗嘉仙	17,000

纳帕谷

蒙大维酒庄赤霞珠	11,000
----------	--------

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。

葡萄酒单

上午 11点30 至下午 1 点供应。如需点单，请按“IN-ROOM DINING”。

日产葡萄酒

白葡萄酒

	杯	/	小瓶	/	瓶
格蕾丝酒庄甲州	1,400		4,000		7,000
三泽明野甲州			2,000		10,000
甲州橡木陈酿	2,400		7,000		12,000
原茂陈年霞多丽					13,000

红葡萄酒

长野梅洛	1,800		6,000		9,000
------	-------	--	-------	--	-------

菜单所示价格均以日元计算，不包括服务费和税费。 所供大米产自日本。如对某些食物过敏或有特殊饮食要求，请与客房服务部联系。