

# ROOM SERVICE

営業時間 Opening hours 6:00 ~ 24:00

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

## 目次

## CONTENTS

朝食	BREAKFAST	P.1 ~ 2
昼食・夕食	LUNCH, DINNER	P.3 ~ 4
ヴィーガンメニュー デザート・フルーツ	VEGAN MENU DESSERT, FRUIT	P.5
キッズメニュー ランチボックス	KID'S MENU LUNCH BOX	P.6
山里・桃花林より	FROM YAMAZATO, TOH-KA-LIN	P.7 ~ 8
お飲み物	DRINK	P.9
シャンパーニュ・ワイン	CHAMPAGNE, WINE	P.10
深夜メニュー	MIDNIGHT MENU	P.11

料金・内容等につきましては、変更する場合がございます。  
Prices and items may change without any prior notice.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

当方は国産米を使用しています。  
We use domestically produced rice.

朝食 Breakfast | 6:00~11:30

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

オークラブ Breakfast  
The Okura Breakfast

¥ 6,500

フルーツ盛り合わせ  
Assorted Fruit

ジュース  
オレンジ または グレープフルーツ  
Juice  
Orange or Grapefruit

卵料理(お選びください)  
フライ、ポーチ、スクランブル または ボイル

ベーコン、ハム またはソーセージ  
(ハラールチキンソーセージのご用意もございます)  
Eggs  
Fried, Poached, Scrambled or Boiled  
with Bacon, Ham, Sausage or Halal Chicken Sausage

トースト または モーニングロール  
Toast or Morning Roll

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

コンチネンタル Breakfast  
Continental Breakfast

¥ 5,000

フルーツ盛り合わせ  
Assorted Fruit

ジュース  
オレンジ または グレープフルーツ  
Juice  
Orange or Grapefruit

トースト または モーニングロール  
Toast or Morning Roll

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

和朝食 Japanese Breakfast | 7:00~9:30

和朝食  
Japanese Breakfast

¥ 6,500

焼魚・煮物・卵料理・小鉢・香の物・味噌椀・フルーツ  
ご飯 または お粥

Grilled Fish, Boiled Vegetables, Egg (Japanese Style), Side Dish,  
Pickles, Miso Soup and Fruit  
Steamed Rice or Rice Porridge

朝食 Breakfast | 6:00~11:30

朝食一品料理

A La Carte

(消費税・サービス料込)

グリーンジュース	Green Juice	¥ 2,100
オレンジジュース	Orange Juice	2,100
グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	2,100
プレーン または 低脂肪ヨーグルト ベリーソース添え	Plain Yogurt or Low Fat Yogurt with Berry Sauce	1,300
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	4,400
ミックスサラダ	Mixed Salad	2,100
ヘルシーサラダ ミックスリーフ・スプラウト・キノア・海藻・こんにゃく添え	Healthy Salad with Mixed Leaves, Sprouts, Quinoa, Seaweed, Konjac	2,800
エッグベネディクト&ロワイヤル	Eggs "Benedict & Royale" (Salmon & Ham)	3,700
シリアル オートミール ホットミルク添え, コーンフレーク または グラノーラ ミルク添え	Cereal Oatmeal with Hot Milk Corn Flakes or Granola with Milk	1,200
バナナ添え	With Sliced Banana	600
卵料理(2個) フライ、ポーチ、スクランブル または ボイル	2 Eggs Fried, Poached, Scrambled or Boiled	1,600
ベーコン、ハム、ソーセージ または ハラルチキンソーセージ	Bacon, Ham, Sausage or Halal Chicken Sausage	1,200
オムレツ(卵3個) ハム または チーズ	Omelette (3 Eggs) Ham or Cheese	2,600
ハッシュブラウンポテト	Hashed Browns	1,500
ホットケーキ フルーツ添え	Pancakes with Fruit	2,700
フレンチトースト フルーツ添え	French Toast with Fruit	4,000
トースト(2枚) ホワイト、レーズン または ホールウイート	Toast (2 Slices) White, Raisin or Whole Wheat	1,400
ベーカリーバスケット(4個) クロワッサン・シナモンロール・デニッシュペストリー	Bakery Basket (4 Pieces) Croissant, Cinnamon Roll, Danish Pastry	1,600

お飲み物 (ポットサービス)

Beverage (Pot Service)

コーヒー、紅茶 または エスプレッソ	Coffee, Tea or Espresso	¥ 2,100
カフェオレ または 豆乳ラテ	Café au Lait or Soymilk Latte	2,200
フレッシュハーブティー	Fresh Herb Tea	2,300
ルイボスティー	Rooibos Tea	2,200

前菜・スープ

Appetizer & Soup

スモークサーモン	Smoked Salmon	(消費税・サービス料込) ¥4,300
チーズの盛り合わせ	Assorted Cheese with Baguette	4,200
オードブル3種盛り合わせ	Assorted 3 Kinds of Appetizers	4,600
キャビア サワークリーム添え	Caviar with Sour Cream	14,000
冷製ポテトのクリームスープ “ヴィシソワーズ”	Cold Cream of Potato Soup “Vichyssoise”	2,100
ミネストローネスープ	Minestrone Soup	2,100
コーンスープ	Corn Soup	2,000

メインディッシュ

Main Dish

彩り温野菜	Assorted Hot Vegetables	¥4,000
海老フライ タルタルソース添え	Fried Prawns with Tartar Sauce	5,000
真鯛のグリル おろしポン酢添え	Grilled Seabream with Grated “Daikon” & “Ponzu” Sauce	4,800
若鶏のグリル 温野菜添え	Grilled Chicken with Hot Vegetables	5,400
ハンバーグステーキ マッシュルームソース	Hamburger Steak with Mushroom Sauce	5,400
フィレビーフステーキ (140g) “テリヤキ”	Fillet Beef Steak (140g) “Teriyaki”	7,100
かにコロッケ トマトソース添え	Crabmeat Croquette with Tomato Sauce	5,100
ライス または パン	Rice or Bread	800

和食軽食 (下記のお食事にはフルーツが付きます)

Japanese Snack (Including Fruit)

おにぎり (梅・たらこ・鮭) 香の物・味噌椀	“Onigiri” (Rice Wrapped in Laver)	¥3,500
きつねうどん	“Udon” Noodle Soup with Deep-fried Tofu	2,900
うな重 香の物・味噌椀	“Unaju” (Eel Served on Rice)	11,000

スナック & サラダ

Snack & Salad

カレーライス サラダ添え (ビーフ、海老 または 野菜)	Curry and Rice with Salad (Beef, Shrimp or Vegetables)	(消費税・サービス料込) ¥ 4,600
ビーフピラフ サラダ添え	Beef Pilaff with Salad	4,400
スパゲティ ボロネーズ サラダ添え	Spaghetti Bolognese with Salad	4,200
ベジタブル ペペロンチーノ スパゲティ 和風味 サラダ添え	Vegetable Peperoncino Spaghetti Japanese Style with Salad	4,100
ミックスサンドイッチ ローストビーフ・トマト・ハム・レタス	Mixed Sandwich (Roast Beef, Tomato, Ham & Lettuce)	3,500
クラブハウスサンドイッチ	Clubhouse Sandwich	4,200
カイザーバーガー パンズ・ベーコン・パティ・チーズ グリビッシュソース・野菜	Kaiser Burger Kaiser Roll, Bacon, Patty, Cheese, Gribiche Sauce and Vegetables	5,100
シーザーサラダ チキン・チーズ添え	Caesar Salad with Chicken and Cheese	3,600
ヘルシーサラダ ミックスリーフ・スプラウト・キノア 海藻・こんにゃく添え	Healthy Salad with Mixed Leaves, Sprouts, Quinoa, Seaweed and Konjac	2,800
各種ドレッシング：フレンチ、サウザンドアイランド、 ブルーチーズ または 和風	Choice of Dressing: French, Thousand Island, Blue Cheese or Japanese	

昼食・夕食 Lunch & Dinner | 11:30~22:00

ヴィーガンメニュー

Vegan Menu

ベジタブルサモサ	Vegetable Samosa	(消費税・サービス料込) ¥ 3,600
ひよこ豆ディップ スティック野菜とバゲット添え	Chickpea Dip with Vegetable Sticks and Baguette	3,400
大豆ミートのハンバーグステーキ	Soy Meat Hamburger Steak	3,600
ヴィーガンキーマカレー	Vegan Keema Curry	3,400
南仏野菜のスパゲティトマトソース	Vegetable Spaghetti Tomato Sauce	3,600

デザート & フルーツ

Dessert & Fruit

ケーキ各種 バニラソース添え	Cake of the Day	¥ 1,800
グレープフルーツゼリー ヨーグルト添え	Grapefruit Jelly with Yogurt	1,800
アイスクリーム各種 (バニラ、チョコレート または 抹茶)	Ice Cream (Vanilla, Chocolate or Green Tea)	1,500
シャーベット	Sherbet	1,500
カスタードプリン	Custard Pudding	1,800
ピーチメルバ	Peach Melba	2,000
チョコレートサンデー	Chocolate Sundae	2,000
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	4,400
本日のデザート	Dessert of the Day	2,800

昼食・夕食 Lunch & Dinner | 11:30~22:00

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

**キッズメニュー**

**Kid's Menu**

コーンスープ	Corn Soup	¥1,300
チキンオムライス ハヤシソース添え	Chicken Omelette Rice with Demi-glace Sauce	3,200
ミニハンバーグと海老フライの盛り合わせ	Small Hamburger Steak and Deep-fried Prawns	3,500
カスタードプリン	Custard Pudding	1,800
アイスクリーム(バニラ または チョコレート)	Ice Cream (Vanilla or Chocolate)	1,500

**ランチボックス**

**Lunch Box**

前日までにご予約ください。

Please make a reservation one day in advance

**サンドイッチボックス**

**Sandwich Box**

¥4,300

ミックスサンドイッチ

フルーツ・ミネラルウォーター(ペットボトル)

Mixed Sandwich

Fruit and Mineral Water (Bottle)

**おにぎりボックス**

**Onigiri Box**

¥4,300

おにぎり

香の物・フルーツ・緑茶(ペットボトル)

Onigiri (Rice Wrapped in Laver),

Pickles, Fruit and Green Tea (Bottle)

## 山里鮨

## YAMAZATO SUSHI

1. 鮨 A 10貫・巻物・味噌椀	NIGIRI SUSHI A with Miso Soup	(消費税・サービス料込) ¥12,500
2. 鮨 B 12貫・巻物・味噌椀	NIGIRI SUSHI B with Miso Soup	17,500
3. 生ちらし 味噌椀	CHIRASHI with Miso Soup	16,500

## 山里

## YAMAZATO

4. お造り御膳 一品・ご飯・味噌椀・香の物	SASHIMI with Side Dish and Miso Soup	¥9,800
5. 季節の焼き魚御膳 一品・ご飯・味噌椀・香の物	Grilled Seasonal Fish with Miso Soup	9,000
6. 天重 味噌椀・香の物	“TENJU” (Tempura on Rice) with Miso Soup	8,500
7. 和牛すき煮御膳 突出し・ご飯・味噌椀・香の物	Boiled Beef, Sukiyaki-Style Set with Miso Soup	12,000

このページのお料理は、上記各レストランよりお届けいたしますので多少お時間をいただきます。

As the above menu items are prepared by the restaurant,  
delivery may take a little longer than other room service deliveries.



桃花林

TOH-KA-LIN

(消費税・サービス料込)

特小盆(1~2名)  
Smaller Dish

11. 三種冷菜盛り合わせ	三色拼盆	Assorted Chilled Appetizers (3 Kinds)	¥ 9,200
12. 海老のチリソース煮	乾焼蝦仁	Braised Shrimp in Chili Sauce	5,500
13. 酢豚	酥古老肉	Sweet and Sour Pork	5,300
14. 麻婆豆腐	麻婆豆腐	Tofu and Minced Beef in Chili Sauce	4,700
15. 牛肉のオイスターソース炒め	蠔油牛肉	Sautéed Beef with Oyster Sauce	7,300
16. かにの卵入りふかひれのスープ	蟹黄魚翅	Shark's Fin and Crab Roe Soup (1 Cup)	5,000
17. ふかひれの姿煮込み	紅焼大排翅	Braised Whole Shark's Fin	23,300
18. 鴨の皮巻き北京風 1枚	掛爐片皮鴨	Roast Duck Skin, Peking Style (1 Piece)	3,200
19. 春巻 2本	春捲	Spring Rolls (2 Pieces)	1,000
20. かにたまのかけご飯 スープ付き	天津燴飯	Egg Fu-Young (Crabmeat) on Rice Served with Soup	4,300
21. 五目炒飯 スープ付き	八珍炒飯	Mixed Fried Rice Served with Soup	3,200
22. 五目焼きそば	八珍炒麵	Mixed Fried Noodles	3,200
23. 新鮮果実入り杏仁豆腐	鮮果豆腐	Almond Jelly with Fresh Fruit	2,300

1人前  
per person

このページのお料理は、上記各レストランよりお届けいたしますので多少お時間をいただきます。

As the above menu items are prepared by the restaurant,  
delivery may take a little longer than other room service deliveries.

お飲み物 Beverage

アルコール類

Alcoholic Drink

(消費税・サービス料込)

国産ビール (アサヒ、キリン、サッポロ または サントリー)	Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo or Suntory)	¥ 1,800
生ビール	Draft Beer	2,000
アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	Asahi Dry Zero 334ml (Non-alcohol)	1,700
八海山 180ml (冷酒)	Cold Sake (Hakkaisan) 180ml	3,200
九頭竜 150ml (熱燗)	Hot Sake (Kuzuryu) 150ml	1,900
麦焼酎 いいちこ	Japanese Shochu of Wheat (Ichiko)	1,900
芋焼酎 唐仁原	Japanese Shochu of Potato (Toujinbara)	1,900
ジントニック または カンパリソーダ	Gin Tonic or Campari Soda	3,000
国産ウイスキー 響ブレンダーズチョイス	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	4,300

ボトルサービス Bottle Service

焼酎 (いいちこ または 唐仁原)	Japanese Shochu (Ichiko or Toujinbara)	¥ 30,000
国産ウイスキー 響ブレンダーズチョイス	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	85,000

ウェルネスドリンク

Wellness Drink

4種の赤野菜と果物のジュース (提供時間:10:30~18:30)	Red Vegetable Juice (10:30~18:30)	¥ 2,100
グリーンジュース	Green Juice	2,100
ルイボスティー または カモミールティ	Rooibos Tea or Camomile Tea	2,200
フレッシュハーブティ	Fresh Herb Tea	2,300

ソフトドリンク

Beverage

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶	Coffee, Espresso or Tea	¥ 2,100
アイスコーヒー または アイスティ	Iced Coffee or Iced Tea	1,700
ミルクセーキ(バニラ または チョコレート)	Milk Shake (Vanilla or Chocolate)	1,500
コーラ、コーラゼロ または ジンジャーエール	Cola, Cola Zero or Ginger Ale	1,400
エビアン 750ml	Evian 750ml	2,100
サンペレグリーノ 750ml	S. Pellegrino 750ml	2,100

シャンパーニュ & ワイン Champagne & Wine

シャンパーニュ	Champagne	(消費税・サービス料込)	
		750ml	375ml
ヴーヴ クリコ イエローラベル	Veuve Clicquot Yellow Label	¥ 25,000	¥ 18,000
ローラン ペリエ ウltra ブリュット	Laurent-Perrier ULTRA BRUT	40,000	
ドン ペリニヨン	Dom Pérignon	74,000	
クリュッグ グランド キュヴェ	Krug Grande Cuvée	77,000	43,500

白ワイン	White Wine		
ブルゴーニュ シャルドネ	Bourgogne Chardonnay (Bourgogne)	¥ 16,000	
モンテス アルファ シャルドネ	Montes Alpha Chardonnay (Chile)	13,500	¥ 10,000
プイイ フュメ	Pouilly-Fumé (Vallée de la Loire)	22,000	11,000
シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン	Chablis 1er Cru Vaillons (Bourgogne)	27,000	
ニュートン アンフィルタード シャルドネ	Newton unfiltered Chardonnay (Napa)	25,000	
シャサーニュ モンラッシェ	Chassagne Montrachet (Bourgogne)	44,000	

赤ワイン	Red Wine		
クロ サン タンヌ ホテルオークラ	Clos Sainte-Anne Hotel Okura (Bordeaux)	¥ 17,000	
ブルゴーニュ ピノ ノワール	Bourgogne Pinot Noir (Bourgogne)	18,000	¥ 11,000
キャンティ クラッシコ	Chianti Classico (Italy)	17,000	12,000
シャトー ラグランジュ	Château Lagrange (Bordeaux)	33,000	
クロ デュ ヴァル カベルネ ソーヴィニヨン	Clos du Val Cabernet Sauvignon (California)	29,000	
アミラル ドゥ ベイシュベル	Amiral de Beychevelle (Bordeaux)		15,500
ジュヴレ シャンベルタン	Gevrey Chambertin (Bourgogne)	37,000	21,500
ケンゾー エステート 藍	KENZO ESTATE ai (California)	90,000	

グラスワイン	Wine by the Glass	
ポメリー ブリュット ロワイヤル	Pommery Brut Royal	¥ 3,900
ブルゴーニュ シャルドネ	Bourgogne Chardonnay (Bourgogne)	3,400
クロ サン タンヌ ホテルオークラ	Clos Sainte-Anne Hotel Okura (Bordeaux)	3,400

深夜メニュー Midnight Menu | 22:00~24:00

		(消費税・サービス料込)
チーズの盛り合わせ バゲット添え	Assorted Cheese with Baguette	¥4,400
コーンスープ	Corn Soup	2,200
スパゲティ ボロネーズ サラダ添え	Spaghetti Bolognese with Salad	4,400
ビーフカレー サラダ添え	Beef Curry and Rice with Salad	4,800
クラブハウスサンドイッチ	Clubhouse Sandwich	4,400
シェフサラダ	Chef's Salad	4,300
きつねうどん フルーツ付き	“Udon” Noodle Soup with Deep-fried Tofu	3,100
おにぎり 香の物・味噌椀・フルーツ付き	“Onigiri” (Rice Wrapped in Laver)	3,700
アイスクリーム各種 (バニラ、チョコレート または 抹茶)	Ice Cream (Vanilla, Chocolate or Green Tea)	1,700
シャーベット	Sherbet	1,700
チョコレートサンデー	Chocolate Sundae	2,200
フレッシュフルーツプレート	Fresh Fruit Plate	4,600
オレンジジュース	Orange Juice	2,300
コーヒー または 紅茶(ポットサービス)	Coffee or Tea (Pot Service)	2,300
カフェオレ または カフェラテ(ポットサービス)	Café au Lait or Café Latte (Pot Service)	2,400
フレッシュハーブティー	Fresh Herb Tea	2,500
ルイボ스티ー または カモミールティー	Rooibos Tea or Camomille Tea	2,400
国産ビール (アサヒ、キリン、サッポロ、サントリー)	Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo or Suntory)	2,000
焼酎 麦(いいちこ) または 芋(唐仁原)	Japanese Shochu Wheat (Iichiko) or Potato (Toujinbara)	2,100
ジントニック、カンパリソーダ	Campari Soda or Gin Tonic	3,200
国産ウイスキー 響 ブレンダーズチョイス	Japanese Whisky (Hibiki Blender's Choice)	4,500