



THE KITANO HOTEL TOKYO

In-room Dining Menu

11:00-14:00, 18:00-21:00 (L.O.) / PLEASE CALL 2201

総料理長・加茂健による「身体にやさしい」インルームダイニングメニュー。
旅でお疲れの胃腸を癒すお料理の数々をお愉しみください

Light / Regular / Rich と
ご体調やご気分に合わせてお選びいただけます

The "body-friendly" in-room dining menu created by
Executive Chef Takeshi Kamo. Enjoy a variety of dishes
designed to soothe your tired stomach after a long journey.

From "Light", "Regular" and "Rich" category,
you can choose according to your condition or mood.

※ 税込み表示価格に加え、サービス料15%を頂戴しております ※ Prices include tax and are subject to a 15% service charge.

※ アレルギー等をお持ちのお客様はご遠慮なくお申し付けください ※ If you have any allergies or dietary requirements, please feel free to let us know.

※状況によりお待ちいただく場合がございます。ご了承くださいませ ※Kindly be advised that waiting times may take longer depending on the situation.

Light

グリーンサラダ Green Salad	FULL 1,450 HALF 800
ニソワーズサラダ バゲット付 Salade Niçoise w. Baguette <小麦 Wheat, 卵 Egg>	1,700
スパイス タコライスサラダ もち麦 Spicy Tacos Rice Salad <小麦 Wheat, 卵 Egg>	1,850
フレンチフライ トリュフ風味 Truffle Fries <小麦 Wheat>	1,450
スモークサーモン Smoked Salmon <乳 Milk>	2,150
酪恵舎モッツァレラとトマト・季節のフルーツのカプレーゼ風 Caprese of Tomato, Seasonal Fruits & Rakukei-sha's Milky Mozzarella <乳 Milk>	1,950
スパイシーフライドチキン Spicy Fried Chicken <Wheat 小麦, Egg 卵, Milk 乳, Peanut 落花生>	2,550
越宝玉米 おにぎり定食 (明太子・高菜・鶏五目) お味噌汁付 Onigiri Rice-Ball Set (Cod Roe/Takana/Chicken Rice) w. Miso Soup <小麦 Wheat>	1,700

※ 税込み表示価格に加え、サービス料15%を頂戴しております ※ Prices include tax and are subject to a 15% service charge.

※ アレルギー等をお持ちのお客様はご遠慮なくお申し付けください ※ If you have any allergies or dietary requirements, please feel free to let us know.

※状況によりお待ちいただく場合がございます。ご了承くださいませ ※Kindly be advised that waiting times may take longer depending on the situation.

Regular

ガーリックトマトソースのグルテンフリーリガトーニ 季節の野菜添え Garlic Tomato Sauce Gluten-Free Rigatoni with Seasonal Vegetables	2,150
大葉とスモークチキンのクラブハウスサンドウィッチ スパイシーポテト付 Shiso & Smoked Chicken Clubhouse Sandwith w. Spicy Fries <小麦 Wheat, 卵 Egg, 乳 Milk>	2,400
春の山菜そば Spring Mountain Vegetable Soba <小麦 Wheat, 蕎麦 Buckwheat>	2,340
北海道産帆立とじゃがいものグラタン Hokkaido Scallop and Potato Gratin <小麦 Wheat, 乳 Milk>	4,160
鍋焼きうどん Udon Noodle Hot Pot <えび Shrimp, 小麦 Wheat, 卵 Egg>	2,550
ゴルゴンゾーラと季節野菜のピザ 蜂蜜添え Gorgonzola and Seasonal Vegetable Pizza with Honey <小麦 Wheat, 乳 Milk>	3,050
自家製コンソメ雑炊 王宮風 ライム添え Homemade Consomme Porridge w. Lime <卵 Egg, 乳 Milk>	3,300

※ 税込み表示価格に加え、サービス料15%を頂戴しております ※ Prices include tax and are subject to a 15% service charge.

※ アレルギー等をお持ちのお客様はご遠慮なくお申し付けください ※ If you have any allergies or dietary requirements, please feel free to let us know.

※状況によりお待ちいただく場合がございます。ご了承くださいませ ※Kindly be advised that waiting times may take longer depending on the situation.

Rich

季節の野菜と鶏の鰯焼き丼定食 お味噌汁付 Chicken Teriyaki Over Rice set with Miso Soup <小麦 Wheat>	2,100
桜エビとアスパラガスのペペロンチーノ Sakura Shrimp & Asparagus Peperoncino <小麦 Wheat, 卵 Egg, えび Shrimp>	2,535
特製 担々麺 Tantan Noodle (Szechuan Sesame Spicy Noodle) <小麦 Wheat, 卵 Egg>	2,750
スパイシーチリコンカン 季節菜添え Spicy Chili Con Carne with Seasonal Vegetables <乳 Milk>	2,750
特製 和牛カレー KITANO (ウイスキー添え) Original Wagyu Beef Curry KITANO *w. Whisky <小麦 Wheat, 卵 Egg, 乳 Milk, 落花生 Peanuts>	3,550

Dessert

宇治ほうじ茶のプリン Uji Hoji-Cha (Roasted tea) Pudding <卵 Egg, 乳 Milk>	1,450
自家製アップルパイ Homemade Apple Pie <小麦 Wheat, 卵 Egg, 乳 Milk>	1,550
北海道産ゴルゴンゾーラチーズケーキ Hokkaido Gorgonzola Cheesecake <卵 Egg, 乳 Milk, 胡桃 Walnuts>	1,820
フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	2,450

※ 税込み表示価格に加え、サービス料15%を頂戴しております ※ Prices include tax and are subject to a 15% service charge.

※ アレルギー等をお持ちのお客様はご遠慮なくお申し付けください ※ If you have any allergies or dietary requirements, please feel free to let us know.

※状況によりお待ちいただく場合がございます。ご了承くださいませ ※Kindly be advised that waiting times may take longer depending on the situation.
