

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.

Link to the whole In-room Dining Menu 下記QRコードを読み取り、ルームサービスメニューをご覧ください



※ 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.





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.

SEASONAL MENU



CAVIAR OSCIETRRA + TAITTINGER CHAMPAGNE

オシェトラ キャビア + 'テタンジェ'シャンパン セットメニュー

上質なオシェトラ産キャビアと 「テタンジェ」グラスシャンパンのセットを ルームサービスでお出しいたします 特別なシーズンの彩りにお部屋で贅沢なお時間をお愉しみください

We will serve a set of high-quality Oscietra caviar and a glass of champagne from "Taittinger" In-room Dining.

"Please enjoy a luxurious time in your room, adding a special touch to this season."

18,000

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 egg="" milk="" peanut="" 乳,="" 卵,="" 小麦,="" 落花生=""></wheat>	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

2,150

冬の根菜添え

Garlic Tomato sauce Gluten-free Rigatoni Winter root vegetable

ファットリアビオさんのモッツァレラと

2,150

ルッコラ・茄子・生ハムのピザ

Pizza of "Fattoria-Bio"'s Mozzarella, Rucola, Eggplant & Prociutto <小麦 Wheat, 乳 Milk>

大葉とスモークチキンのクラブハウスサンドウィッチ

2,400

スパイシーポテト付

Shiso & Smoked chicken Clubhouse Sandwith w. Spicy fries <小麦 Wheat, 卵 Egg, 乳 Milk>

旬のきのこと柚子の蕎麦

2,350

Soba noodles with Seasonal mushrooms & Yuzu

<小麦 Wheat, そば Buckwheat>

鍋焼きうどん

2,550

Udon noodle Hot Pot

<えび Shrimp, 小麦 Wheat, 卵 Egg>

自家製コンソメ雑炊 王宮風 ライム添え Homemade Consomme Porridge w. Lime

3,300

<卵 Egg, 乳 Milk>

 [※] 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

季節の野菜と鶏の鍬焼き丼定食 お味噌汁付 Chicken Teriyaki Overrice set w. Miso soup <小麦 Wheat>	2,100
きのこと秋鮭のクリームソースタリアテッレ Cream sauce Tagliatelle w. Mushrooms & Salmon <小麦 Wheat, 卵 Egg, 乳 Milk, ナッツ Nut>	2,600
特製 担々麺 Tantan noodle (Szechuan Sesame Spicy noodle) <小麦 Wheat, 卵 Egg>	2,750
海老のドリア Shrimp Rice Gratin <えび Shrimp, 小麦 Wheat, 卵 Egg, 乳 Milk>	2,750
特製 和牛カレー KITANO (ウィスキー添え) Original Wagyu Beef Curry KITANO *w. Whisky <小麦 Wheat, 卵 Egg, 乳 Milk, Peanuts 落花生>	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
NYチーズケーキ 柚子添え NY Cheese cake w. Yuzu <小麦 Wheat, 卵 Egg, 乳 Milk>	1,550
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.

Beverage

コーヒー Coffee	1,300
紅茶 (ダージリン/アッサム/アールグレイ) English tea (Darjeeling / Assam / Earl Gray)	1,300
エスプレッソ Espresso	1,300
カフェ・オ・レ Café au Lait	1,300
キタノオリジナルフレーバーティー 緑茶「佳風」 Kitano Original Flavor tea "Kafu"	1,450
キタノオリジナルフレーバーティー 和紅茶「陽だまり」 Kitano Original Flavor tea "Hidamari"	1,450
コカコーラ Coca-Cola	1,050
ジンジャーエール Ginger Ale	1,050
温州みかんジュース Mikan Orange Juice	1,300
信州りんごジュース Nagano Apple Juice	1,300
ボトルウォーター (ガス入り/ガスなし) 720ml Bottled Water (Sparkling / Still) 720ml	1,450
ビール アサヒ 熟撰 (334ml) Beer Asahi Jukusen (334ml)	1,450
本日のグラスワイン 赤/白 Toda's recommended Glass Wine (Red/White)	2,350~
本日のグラスシャンパン Toda's recommended Glass Champagne	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.