

# インルームダイニング *In-Room Dining*

御食事お届け時間 18:00-20:30 *Food Delivery Time 18:00-20:30*  
最終受付時間 20:00 *Last Order 20:00*



※画像はイメージです。

## 那須 後藤ファーム “後藤牛”のステーキ御膳 ¥5,400 (tax incl. ¥5,940)

※サラダ、御飯、味噌汁、香の物がセットになります。

*Nasu Goto Farm "GOTOGYU" Beef Steak Meal.  
Served with Petit Salad, Rice,  
Miso Soup, and Pickles.*



※画像はイメージです。

## “下田さん家の豚”の ロースを使った生姜焼き御膳 ¥3,300 (tax incl. ¥3,630)

※サラダ、御飯、味噌汁、香の物がセットになります。

*Thick-cut "Shimoda-san's Pork" Loin  
Marinated in Soy-Ginger Sauce and Pan Fried.  
Served with Petit Salad, Rice,  
Miso Soup, and Pickles.*



※画像はイメージです。

## “信玄どり”と伊藤養鶏場の卵 “たまごころ”を使った親子丼御膳 ¥2,700 (tax incl. ¥2,970)

※サラダ、御飯、味噌汁、香の物がセットになります。

*OYAKO-DON with "SHINGENDORI" Chicken  
and Ito Poultry Farm "Tamagokoro" Egg.  
Served with Petit Salad, Rice,  
Miso Soup, and Pickles.*

※当店のお米は全て国産米を使用しています。  
\* All of our rice uses domestic rice.

# インルームダイニング *In-Room Dining*



※画像はイメージです。

料理長にお任せ

## 旬のお造り盛り合わせ

¥6,000 (tax incl. ¥6,600)

*Chef's Selection of Assorted Seasonal Sashimi.*



※画像はイメージです。

## キッズセット

ハンバーグ、海老フライ、パスタ、温野菜、  
フライドポテト、ポテトサラダ、御飯、味噌汁、  
ホワイトプリン

¥2,700 (tax incl. ¥2,970)

*KID'S SET*

*Hamburg, Fried Prawn, Pasta, Fried Potato,  
Boiled Vegetables, Potato Salad, SORANO Rice,  
Miso Soup, Milk Flan*

お問い合わせ・ご注文は、フロント **9** 番まで

*For inquiries or orders, please call ext. 9*

※食材の仕入れ状況などにより、産地やメニューの内容が変更する場合がございます。

*The contents or production area of the food can vary according  
to the buying and stock state of the day.*

## ドリンクメニュー <アルコール>

Drink Menu <ALCOHOL >

お飲物お届け時間 13:00-20:30 Drink Delivery Time 13:00-20:30

最終受付時間 20:00 Last Order 20:00

### WINE / ワイン

#### ○シャンパン / スパークリング <Champagne / Sparkling Wine >

エスプリ・ド・ミッシェル ティソ フェット・ドール ロゼ ブリュット ( フランス / ジュラ ) 750ml ¥6,000  
*ESPRIT DE MICHEL TISSOT Fete d'Or Rose BRUT ( France / Jura )* (tax incl. ¥6,600)

エヴィデンス クレマン・ド・ブルゴーニュ キュヴェ ( フランス / ブルゴーニュ ) 750ml ¥9,000  
*évidence Cremant de Bourgogne Cuvée ( France / Burgundy )* (tax incl. ¥9,900)

ドラピエ カルト・ドール ブリュット NV ( フランス / シャンパーニュ ) 750ml ¥13,000  
*Champagne Drappier Carte d'Or Brut NV ( France / Champagne )* (tax incl. ¥14,300)

ドン・ペリニオン ( フランス / シャンパーニュ ) 750ml ¥41,000  
*Dom Perignon ( France / Champagne )* (tax incl. ¥45,100)

#### ○白ワイン <White >

シャブリ アラン・ポートル ハーフボトル ( フランス / ブルゴーニュ ) 375ml ¥6,900  
*Chablis Alain Pautré Half bottle ( France / Burgundy )* (tax incl. ¥7,590)

勝沼醸造 アルガーノ ボシケ 甲州 ( 日本 / 山梨 ) 750ml ¥10,100  
*Katsunuma Winery Arugano Bosque ( Japan / Yamanashi )* (tax incl. ¥11,110)

カレラ ジョシュ・ジェンセン セレクション シャルドネ 2018 ( アメリカ / カリフォルニア ) 750ml ¥11,200  
*CALERA Josh Jensen Selection Chardonnay ( U.S.A/California )* (tax incl. ¥12,320)

#### ○オレンジワイン <Orange >

ユルチッチ モンブラン ( オーストリア / カンプタル ) 750ml ¥9,300  
*Jurtschitsh Mon Blanc ( Austria / Kamptal )* (tax incl. ¥10,230)

#### ○赤ワイン <Red >

シャトー トウルヌフィーユ ハーフボトル ( フランス / ボルドー ) 375ml ¥7,500  
*Chateau Tournefeuille Half bottle ( France / Bordeaux )* (tax incl. ¥8,250)

ポールクルーバー エステイト ピノノワール ( 南アフリカ / エルギン ) 750ml ¥9,300  
*Paul Cluver Estate Pinot Noir ( South Africa / Elgin )* (tax incl. ¥10,230)

アマローネ “ ブロロ・デル・フィガレット ” ( イタリア / ヴェネト ) 750ml ¥16,100  
*Amarone della Valpolicella Brolo del Figaretto ( Italy / Veneto )* (tax incl. ¥17,710)

### SAKE / 日本酒

立飛のそら 純米大吟醸 無濾過生 <ホテルオリジナル> 720ml ¥8,000  
*Tachihi no Sora Junmai Daiginjo Unfiltered Sake <Hotel Original>* (tax incl. ¥8,800)

※ボトルワインは他にも数多く取り揃えています。リストをご希望の方は、スタッフまでお声がけください。  
\* We have many other bottles of wine. If you would like to see a wine list, please ask the staff.

## ドリンクメニュー <アルコール>

Drink Menu <ALCOHOL >

### BEER / ビール

立飛ビール - 立川で唯一のクラフトビール -

各 ¥800 (tax incl. ¥880)

パールエール *TACHIHI Beer Pale Ale*

イギリス発祥の金色～銅色のビール。ホップやモルトの豊かな香りが特徴。  
クラフトビールの定番ビール。

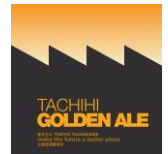
『World Beer Awards 2022』American style Pale Ale部門  
JAPAN Country Winner, Silver Medal受賞



ゴールドエンエール *TACHIHI Beer Golden Ale*

名前の通りきれいな黄金色をしたコクとホップの香りを効かせたビール。

「Japan Great Beer Awards 2022」銀賞受賞



ベルジャン ホワイト *TACHIHI Beer Belgian White*

ベルギーのヒューガルデン村が発祥の白ビールで、原材料に小麦・オレンジピール・コリアンダーが使われているのが特徴。ホップの香りと苦味は抑えられており、さわやかさが際立ちます。

『International Beer Cup2022』

・C.Belgian Heritage カテゴリーチャンピオン

・65.Belgian-Style Witbier スタイル金賞受賞



## ドリンクメニュー <ノンアルコール>

Drink Menu <NON-ALCOHOL >

○ノンアルコール スパークリング *Non-Alcohol Sparkling*

ラルチザン・デュ・テ ホワイトティースパークリング

750ml ¥5,900 (tax incl. ¥6,490)

*L'ARTISAN DU THE White Tea Sparkling Silver Needle*

フェンティマンス スパークリング *FENTIMANS Sparkling*

各 ¥1,100 (tax incl. ¥1,210)

エルダーフラワー *ELDERFLOWER*

ローズレモネード *ROSE LEMONADE*

ジンジャー・ビア *GINGER BEER*

高知県産クラフトソーダ

*Craft Soda from Kochi*

各 ¥1,200 (tax incl. ¥1,320)

直七&クランベリー *Naoshichi & Cranberry*

青ざりみかん&山椒ソーダ *Aogiri & Sansho*

柚子ジンジャーエール *Yuzu & Ginger*

富士プレミアムスパークリングウォーター *Fuji Premium Sparkling Water* 300ml ¥800 (tax incl. ¥880)

700ml ¥1,400 (tax incl. ¥1,540)

○ジュース *Juice*

各 ¥900 (tax incl. ¥990)

信州産「ふじ」すりおろし *"FUJI" Apple Juice*

ザクロ *Pomegranate Juice*

葡萄コンコード *Grape Concord Juice*

国産「白桃」 *White Peach Juice*

長野県産「すもも」 *Plum from Nagano*

南国の味「マンゴ」 *Mango Juice*

三ヶ日みかん *Mandarin Orange Juice*

桃太郎トマト *Tomato Juice*

国産すりおろし「ラ・フランス」 *"La France" Juice*

人参 *Carrot Juice*

○ビールテイスト

サントリー オールフリー *Suntory All Free Non-alcoholic Beer*

¥800 (tax incl. ¥880)