



# In Room Dining SPANISH FAIR

プライベート空間で色鮮やかなスペイン料理をお楽しみください。

*Enjoy colorful Spanish cuisine in a private space.*

期間：2022年 4/1(金)～6/30(木)

5:00PM～11:00PM (L.O.10:30PM)

## DINNER COURSE MENU 1名様 ¥9,800



マンゴーのガスパチョ イベリコチョリソ  
Mango Gazpacho, Iberico Chorizo

帆立のグリル  
人參チャツネ ビーツドレッシング  
Grilled Scallop  
Carrot Chutney, Beet Dressing

または  
or

シーザーサラダ  
ハモン・イベリコ ポーチドエッグ  
Caesar Salad  
Poached Egg, Jamon Iberico, Grana Padano

サルステラ (スペイン風ブイヤベース)  
ルイユ  
Zarzuela (Spanish Bouillabaisse),  
Rouille

または  
or

グリルハンバーグステーキ200g  
ジンジャーソース  
Grilled Salisbury Steak 200g  
Seasonal Farm-to-Table Vegetables,  
Ginger Sauce

クレマカタラーナ  
Crema Catalana

コーヒー または 紅茶  
Coffee / Tea



レッドメロンガスパチョ ハモン・イベリコ  
Red Melon Gazpacho with Jamon Iberico

¥2,200



イベリコハムとポテトのクロケット 柚子アイオリ  
Jamon Iberico and Potato Croquettes  
with Yuzu Pepper Mayonnaise

¥2,350



魚介のパエリア  
Seafood Paella

¥4,800



サルステラ (スペイン風ブイヤベース) ルイユ  
Zarzuela (Spanish Bouillabaisse), Rouille

¥4,800

## A LA CARTE MENU

\* All prices include taxes and service charges. \* Rice served is a product of Japan. \* If you have any special dietary needs or food allergies, please contact our Team Members.  
※表示料金には税金・サービス料が含まれております。※当ホテルでは国産米を使用しております。※食物アレルギーなどお食事に特別なご要望があるお客様はホテルスタッフまでお申し付けください。