

ルームサービス -In Room Dining- 営業時間のお知らせ

ブレックファースト	Breakfast	7:00 am - L.O. 11:00 am
ランチ & デイナー	Lunch & Dinner	11:00 am - L.O. 10:30 pm
ディナーセットメニュー	In-Room Dining Dinner	5:30 pm - L.O. 9:30 pm

日本料理「水簾」のメニューのみ以下の営業時間で承ります

Japanese menu is available as below.

ランチ Lunch	12:00 pm - L.O. 2:00 pm
ディナー Dinner	5:30 pm - L.O. 9:00 pm

※水曜日は「天麩羅重」「寿司」の提供はございません

Tempura on rice and Sushi are not offered on Wednesdays.

お客さまにはご迷惑をおかけいたしますが、
何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。



IN-ROOM DINING MENU

ルームサービスメニュー



THE CAPITOL HOTEL TOKYU

TOKYO

CONTENTS

目次

BREAKFAST	4	ブレックファースト
Continental breakfast	5	コンチネンタルブレックファースト
American breakfast	5	アメリカンブレックファースト
Strawberry breakfast	7	苺のブレックファースト
White omelet breakfast	7	ホワイトオムレツブレックファースト
Japanese breakfast	9	和朝食
À la carte	9	アラカルト
LUNCH AND DINNER	10	ランチ & ディナー
Appetizer, soup & salad	11	前菜、スープ & サラダ
Fish & meat	11	魚料理 & 肉料理
Favorites	13	お好み料理
In-room dining dinner	15	インルームダイニングディナー
Japanese restaurant Sui ren	15	日本料理「水簾」
Dessert	15	デザート
CHAMPAGNE AND WATER	16	シャンパン & ウォーター
WINE	17	ワイン
ALCOHOLIC BEVERAGES	18	アルコール飲料
DRINKS	19	お飲みもの

We use domestically produced rice.

お米は国産米を使用しております。

ルームサービス -In Room Dining- 営業時間のお知らせ

ブレックファースト	Breakfast	7:00 am - L.O. 11:00 am
ランチ & デイナー	Lunch & Dinner	11:00 am - L.O. 10:30 pm
ディナーセットメニュー	In-Room Dining Dinner	5:30 pm - L.O. 9:30 pm

日本料理「水簾」のメニューのみ以下の営業時間で承ります

Japanese menu is available as below.

ランチ Lunch	12:00 pm - L.O. 2:00 pm
ディナー Dinner	5:30 pm - L.O. 9:00 pm

※水曜日は「天麩羅重」「寿司」の提供はございません

Tempura on rice and Sushi are not offered on Wednesdays.

お客さまにはご迷惑をおかけいたしますが、
何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。



BREAKFAST

ブレイクファースト

CONTINENTAL BREAKFAST

¥5,186

Choice of orange juice, grapefruit juice, tomato juice, or mixed vegetable drink

Please choose any one items from the menu listed below
Caspian Sea plain yogurt, oatmeal, or cereal

Fruit salad

Assorted breakfast bakeries

Three kinds of jam (strawberry, blueberry, marmalade) and fermented butter

Toarco Toraja blended coffee or tea

コンチネンタルブレイクファースト

お好みのジュース/ドリンクをお選びください

(オレンジ、グレープフルーツ、トマト、ミックス ベジタブル ドリンク)

下記のメニューより1品お選びください

カスピ海プレーンヨーグルト、オートミール、または シリアル

フルーツサラダ

キャピトル自家製ブレッド盛り合わせ

ジャム3種 (ストロベリー、ブルーベリー、マーマレード) と発酵バター

トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー または 紅茶

AMERICAN BREAKFAST

¥7,084

Choice of orange juice, grapefruit juice, tomato juice, or mixed vegetable drink

Caspian Sea plain yogurt

Vegetable salad

Eggs any style

with your choice of ham, bacon, or sausage and accompanied with seasonal vegetables

Assorted breakfast bakeries

Three kinds of jam (strawberry, blueberry, marmalade) and fermented butter

Toarco Toraja blended coffee or tea

アメリカンブレイクファースト

お好みのジュース/ドリンクをお選びください

(オレンジ、グレープフルーツ、トマト、ミックス ベジタブル ドリンク)

カスピ海プレーンヨーグルト

彩り野菜のサラダ

卵料理 お好みの調理法で野菜を添えて

スクランブルエッグ、フライドエッグ、オムレツなど
ハム、ベーコン、ソーセージよりサイドディッシュをお選びください

キャピトル自家製ブレッド盛り合わせ

ジャム3種 (ストロベリー、ブルーベリー、マーマレード) と発酵バター

トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー または 紅茶

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Menu items may change depending on availability without prior notice.

食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係にお申し出ください。
仕入れの状況によって内容が変更になることもございますのであらかじめご了承ください。



Strawberry breakfast (January 15 - March 31) ・ 苺のブレイクファースト (1月15日～3月31日)



White omelet breakfast (April 1 - December 31) ・ ホワイトオムレツブレイクファースト (4月1日～12月31日)

STRAWBERRY BREAKFAST

January 15 - March 31

¥7,084

苺のブレックファースト

1月15日～3月31日

French toast
with strawberries, maple syrup, and whipped cream

フレンチトースト
あまおうを添えて メープルシロップ・ホイップクリームとともに

Choice of strawberry drink,
orange juice, grapefruit juice, tomato juice,
or mixed vegetable drink

お好みのジュース/ドリンクをお選びください
(ストロベリードリンク、オレンジ、グレープフルーツ、トマト、
ミックス ベジタブル ドリンク)

Vegetable salad with strawberries

苺をあしらった野菜サラダ ストロベリードレッシング添え

Caspian Sea plain yogurt with strawberries

カスピ海プレーンヨーグルト 苺を添えて

Strawberry tea,
Toarco Toraja blended coffee, or tea

ストロベリーティー、トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー
または紅茶

WHITE OMELET BREAKFAST

April 1 - December 31

¥7,084

ホワイトオムレツブレックファースト

4月1日～12月31日

Vegetable salad

彩り野菜のサラダ

Egg white omelet with tomato, mushroom,
and spinach, served with mashed potatoes

トマト、マッシュルーム、ほうれん草入り白身オムレツ
マッシュポテト添え

Fruit salad

フルーツサラダ

Caspian Sea plain yogurt

カスピ海プレーンヨーグルト

Choice of orange juice, grapefruit juice,
tomato juice, or mixed vegetable drink

お好みのジュース/ドリンクをお選びください
(オレンジ、グレープフルーツ、トマト、ミックス ベジタブル ドリンク)

Assorted breakfast bakeries

キャピトル自家製ブレッド盛り合わせ

Three kinds of jam (strawberry,
blueberry, marmalade) and fermented butter

ジャム3種 (ストロベリー、ブルーベリー、マーマレード)
と発酵バター

Toarco Toraja blended coffee, or tea

トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー または 紅茶

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Menu items may change depending on availability without prior notice.

食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係にお申し出ください。
仕入れの状況によって内容が変更になることもございますのであらかじめご了承ください。



Japanese breakfast · 和朝食



Eggs Benedict with salad · ポーチドエッグのベネディクト風 サラダとともに



Assorted fruit platter · フルーツの盛り合わせ

<p>JAPANESE BREAKFAST (7:00 am – 10:00 am)</p> <p>Choice of orange juice, grapefruit juice, tomato juice, or mixed vegetable drink</p> <p>Japanese breakfast served with steamed rice or rice porridge</p> <p>Fruit</p> <p>Toarco Toraja blended coffee, or tea</p>	<p>¥7,084</p>	<p>和朝食 (7:00 am – 10:00 am)</p> <p>お好みのジュース/ドリンクをお選びください (オレンジ、グレープフルーツ、トマト、ミックス ベジタブル ドリンク)</p> <p>ご飯 または お粥</p> <p>フルーツ</p> <p>トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー または 紅茶</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

À LA CARTE

Eggs any style with your choice of ham, bacon, or sausage and accompanied with seasonal vegetables	¥2,783
Eggs Benedict with salad	¥3,162
Vegetable salad	¥2,150
French toast with clotted cream and maple syrup from Canada	¥2,403
Caspian Sea plain yogurt	¥1,518
Assorted breakfast bakeries	¥1,518
Oatmeal	¥1,518
Melon (1/6)	¥2,530
Pineapple (1/4)	¥1,518
Papaya (1/2)	¥1,897
Grapefruit (1/2)	¥1,265
Assorted fruit platter	¥3,036
Orange juice	¥1,897
Grapefruit juice	¥1,897
Tomato juice	¥1,897
Mixed vegetable drink	¥1,897
Toarco Toraja blended coffee	¥1,897
English breakfast	¥1,518
Earl Grey	¥1,518

アラカルト

卵料理 お好みの調理法で野菜を添えて スクランブルエッグ、フライドエッグ、オムレツなど ハム、ベーコン、ソーセージよりサイドディッシュをお選びください
ポーチドエッグのベネディクト風 サラダとともに
彩り野菜のサラダ
フレンチトースト フルーツ添え クロテッドクリームとメープルシロップ
カスピ海プレーンヨーグルト
キャピトル自家製ブレッド盛り合わせ
オートミール
メロン (1/6個)
パイナップル (1/4個)
パパイヤ (1/2個)
グレープフルーツ (1/2個)
フルーツの盛り合わせ
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
トマトジュース
ミックス ベジタブル ドリンク
トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー
イングリッシュ ブレックファースト
アールグレイ

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Menu items may change depending on availability without prior notice.

食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係にお申し出ください。
仕入れの状況によって内容が変更になることもございますのであらかじめご了承ください。



LUNCH AND DINNER

ランチ & デイナー

APPETIZER, SOUP & SALAD

Marinated salmon with pickled vegetables	¥2,783
Caesar salad with raw ham and shrimp	¥3,162
Salad with lemon vinaigrette	¥2,150
Assorted steamed vegetables	¥2,783
Cheese platter with dried fruit	¥3,036
Today's appetizers-set of three (5:00 pm – 9:30 pm)	¥4,048
Today's soup	¥1,771
Consommé with junsai (water shield) and vegetables	¥2,024

FISH & MEAT

Today's fish, served chef's style	¥4,048
Deep-fried chicken served in a basket	¥4,301
Hamburg steak served with demi-glace sauce and mushrooms	¥4,427
Grilled beef sirloin or filet with vegetables and your choice of onion sauce or madeira sauce	¥6,325
Sliced beef sirloin on rice bowl served with soup and salad	¥7,210
Bread or rice	¥632

前菜、スープ & サラダ

サーモンのマリネ 野菜のピクルス飾り
ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ
彩り野菜のサラダ レモンヴィネグレットソース
温野菜の盛り合わせ
チーズの盛り合わせ ドライフルーツを添えて
本日のオードブル3種の盛り合わせ (5:00 pm – 9:30 pm)
本日のスープ
コンソメスープ

魚料理 & 肉料理

本日の魚料理 シェフのスタイル
チキンバスケット
国産牛のハンバーグ きのこ入りデミグラスソース
国産牛サーロインのグリル または 国産牛フィレのグリル 野菜取り合わせ 焦がしオニオンソース または マディラソース
国産牛サーロインステーキ丼 スープ、サラダとともに
パン または ライス

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Menu items may change depending on availability without prior notice.

食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係にお申し出ください。
仕入れの状況によって内容が変更になることもございますのであらかじめご了承ください。



American clubhouse sandwich・アメリカン クラブハウスサンドウィッチ



Cheese burger・チーズバーガー



Bouillabaisse and garlic toast・金目鯛のピヤベースとガーリックトースト



Spaghetti Giardino・野菜とハーブのスパゲッティ“ジャルディーノ風”

FAVORITES

Bouillabaisse and garlic toast (5:00 pm – 9:30 pm)	¥5,313
Nasi goreng	¥3,162
Omelet rice with demi-glace sauce	¥3,289
Curry sauce with rice (shrimp or chicken)	¥3,415
Curry sauce with rice (beef)	¥3,921
Japanese-style shrimp and crabmeat pilaf	¥3,289
Spaghetti peperoncino with mushrooms	¥3,289
Spaghetti Giardino with vegetables and herbs	¥3,289
Spaghetti Napolitan with ham, shrimp, and vegetables	¥3,289
Pakomen (Chinese noodles)	¥3,668
Hamburger served with french fries	¥3,668
Cheese burger your choice of gruyere, cheddar, or mozzarella served with french fries	¥4,048
Mixed sandwich with ham, cheese, and vegetables	¥2,656
American clubhouse sandwich	¥3,289
Roast beef sandwich on rye bread with wasabi mayonnaise, served with salad	¥4,174
Marinated salmon, gruyere, lettuce, tomato, and avocado sandwich on rye bread	¥3,162

お好み料理

金目鯛のピヤベースとガーリックトースト (5:00 pm – 9:30 pm)
インドネシア風フライドライス
オムライス デミグラスソースとともに
カレーライス (シュリンプ または チキン)
カレーライス (ビーフ)
海老、蟹、じゃこ、きのこの和風ピラフ
きのこ入りペペロンチーノ
野菜とハーブのスパゲッティ “ジャルディーノ風”
スパゲッティ “ナポリタン”
排骨拉麵 (パーコーメン)
ハンバーガー フレンチフライドポテトとともに
チーズバーガー グリエール、チェダー または モッツァレラチーズ フレンチフライドポテトとともに
ハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ
アメリカン クラブハウスサンドウィッチ
ローストビーフ ライブレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ、サラダとともに
マリネサーモン、グリエールチーズ、レタス、 トマト、アボカドのライブレッドサンドウィッチ

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Menu items may change depending on availability without prior notice.

食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係にお申し出ください。
仕入れの状況によって内容が変更になることもございますのであらかじめご了承ください。



Tempura on rice (Excluding December 16 - January 15) ・天麩羅重 お椀付き (除外日:12月16日~1月15日)



Nigiri sushi (Excluding December 16 - January 15) ・にぎり寿司盛り合わせ お椀付き (除外日:12月16日~1月15日)

IN-ROOM DINING DINNER

(5:30 pm – 9:30 pm)

Excluding December 21 - 25

Amuse-bouche / today's appetizer / today's soup

Today's fish, served chef's style or
grilled beef sirloin or filet with vegetables and
your choice of onion sauce or madeira sauce

Today's dessert / coffee / mignardises

¥15,180

インルームダイニングディナー

(5:30 pm – 9:30 pm)

除外日:12月21日~12月25日

アミューズ / 本日のオードブル / 本日のスープ

本日の魚料理 シェフのスタイル または
国産牛サーロインのグリル または 国産牛フィレのグリル
取り合わせ野菜 焦がしオニオンソース または マディラソース

シェフパティシエからのデザート / コーヒー / 小菓子

JAPANESE RESTAURANT SUIREN

Excluding December 16 - January 15

Nigiri sushi

nine pieces of sushi and Japanese omelet
served with miso soup
(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

¥8,475

Chirashi sushi

assorted sashimi on vinegared rice
served with miso soup
(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

¥6,325

Tempura on rice

deep-fried prawns and vegetables on rice
served with miso soup and pickles
(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

¥5,692

日本料理「水簾」

除外日:12月16日~1月15日

にぎり寿司盛り合わせ お椀付き

にぎり寿司9貫と玉子焼き
(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

ちらし寿司 お椀付き

(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

天麩羅重 お椀付き

(12:00 pm – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm)

DESSERT

Crème brûlée

¥2,024

Assorted fruit platter

¥3,036

Today's ice cream, or today's sherbet

¥1,265

Assorted chocolate platter

¥2,024

Custard pudding

¥1,771

デザート

クレームブリュレ

フルーツの盛り合わせ

本日のアイスクリーム または シャーベット

チョコレートの盛り合わせ

カスタードプリン

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Menu items may change depending on availability without prior notice.

食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係にお申し出ください。
仕入れの状況によって内容が変更になることもございますのであらかじめご了承ください。

CHAMPAGNE AND WATER

シャンパン & ウォーター

CHAMPAGNE (750ml)

Perrier-Jouët Blanc de Blancs	¥27,830
Pol Roger Brut Réserve	¥21,505 H ¥13,915
Veuve Clicquot Yellow Label Brut	¥21,505 H ¥13,915
R&L Legras Blanc de Blancs Grand Cru	¥27,830
Ruinart Blanc de Blancs	¥27,830 H ¥17,710
Gaston Chiquet Spécial Club Brut	¥26,691
Perrier-Jouët Bellé Epoque	¥58,822
Krug Grande Cuvée	¥79,695 H ¥43,010
Louis Roederer Cristal Brut	¥93,610
Henri Giraud Fût de Chêne	¥74,761
Dom Pérignon P2	¥177,100
Bollinger R. D.	¥92,977
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	¥44,275
Billecart Salmon Brut Rosé	¥30,360 H ¥17,457
Louis Roederer Collection	¥20,872 G ¥3,542

NATURAL WATER

Oku-Aizu Kaneyama 500ml / Japan	¥1,518
Evian 750ml / France	¥1,518
Voss 800ml / Norway	¥2,024
Acqua Panna 1000ml / Italy	¥1,644

SPARKLING WATER

Oku-Aizu Kaneyama 720ml / Japan	¥2,024
Perrier 330ml / France 750ml / France	¥1,012 ¥1,518
Antipodes 1000ml / New Zealand	¥2,024
S.Pellegrino 1000ml / Italy	¥1,644

シャンパン (750ml)

ペリエ ジュエ ブラン ド ブラン
ボル ロジェ ブリュット レゼルヴ
ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット
ルグラ ブラン ド ブラン グラン クリュ
ルイナル ブラン ド ブラン
ガストン シケ スペシャル クラブ ブリュット
ペリエ ジュエ ベル エポック
クリュッグ グランド キュヴェ
ルイ ロデレール クリスタル
アンリ ジロー フュ ド シェーヌ
ドン ベリニヨン P2
ボランジェ アール ディー
ローラン ペリエ キュヴェ ロゼ ブリュット
ビルカール サルモン ブリュット ロゼ
ルイ ロデレール コレクション

ミネラルウォーター

奥会津金山 天然水 (硬度 66mg/l) 500ml / 日本
エヴィアン (硬度 304mg/l) 750ml / フランス
ヴォス (硬度 11.7mg/l) 800ml / ノルウェー
アクア パンナ (硬度 107mg/l) 1000ml / イタリア

スパークリングウォーター

奥会津金山 天然炭酸の水 (弱発泡 硬度 45mg/l) 720ml / 日本
ペリエ (発泡 硬度 415mg/l) 330ml / フランス 750ml / フランス
アンティポディーズ (発泡 硬度 16mg/l) 1000ml / ニュージーランド
サンペレグリーノ (弱発泡 硬度 618mg/l) 1000ml / イタリア

G Glass / グラス 120ml H Half bottle / ハーフボトル 375ml

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Menu items may change depending on availability without prior notice.

食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係にお申し出ください。
仕入れの状況によって内容が変更になることもございますのであらかじめご了承ください。

WINE

ワイン

WHITE WINES (750ml)

Chardonnay, Takahata La Cloture Electrique en Kamiwada Yamagata / Japan	¥17,710
Cuvée Misawa, Grace Yamanashi / Japan	¥47,184
Fronholz Riesling, Ostertag Alsace / France	¥25,300
Pouilly-Fuisse, D.Merlin Maconnais / France	H ¥8,855
Baron de L, de Ladoucette Loire / France	¥44,275
Châteauneuf du Pape, E.Guigal Côtes du Rhône / France	¥22,770
Soave Classico Vigneti di Foscarino Veneto / Italy	¥16,445
Viognier Marlborough, Churton Marlborough / New Zealand	¥15,180 G ¥2,783
Unfiltered Chardonnay, Newton Napa Valley / U.S.A.	¥20,240 G ¥3,542
Asatsuyu, Kenzo Estate Napa Valley / U.S.A.	¥35,420 H ¥17,710
M3 Chardonnay, Shaw & Smith Adelaide Hills / Australia	¥16,445
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay Tekoko Marlborough / New Zealand	¥22,770 G ¥4,174

RED WINES (750ml)

Muscat Bailey A, Maruki Winery Yamanashi / Japan	¥9,487
Shiojiri Merlot, Suntory Nagano / Japan	¥20,240
Gevrey-Chambertin, Jeunes-Rois Frédéric Magnien Bourgogne / France	¥29,095
Clos de la Roche Grand Cru, Dujac Bourgogne / France	¥99,935
ORIGAMI Bordeaux / France	¥10,752 G ¥1,897
Château Beaumont Haut Médoc / France	H ¥8,475
Château Ginkgo Castillon-Côtes de Bordeaux / France	¥35,420
Château Palmer Margaux / France	¥151,800
Prophet's Rock Home Vineyard Pinot Noir Central Otago / New Zealand	¥19,607
Pinot Noir, Calera Central Coast / U.S.A.	¥16,445 G ¥3,036
Pinot Noir Mt.Jefferson Cuvée, Cristom Oregon / U.S.A.	¥18,342 H ¥10,120
Merlot, Napa Highlands Napa Valley / U.S.A.	¥18,975
Rindo, Kenzo Estate Napa Valley / U.S.A.	¥48,070 H ¥25,047
Opus One Napa Valley / U.S.A.	¥189,750 H ¥88,550
Shiraz Greenock Kalleske Barossa valley / Australia	¥18,975 G ¥3,289

白ワイン (750ml)

高島 ラ クロチュア エレクトリック エン 上和田シャルドネ 山形 / 日本	
キュヴェ 三澤 グレイス 山梨 / 日本	
フロンホルツ リースリング オステル タッグ アルザス / フランス	
プイィ フェイッセ ドメーヌ メールラン マコネ / フランス	
パロン ド エル ドゥ ラドゥセット ロワール / フランス	
シャトーンヌフ デュ パブ E.ギガル コート デュ ローズ / フランス	
ソアーヴェ クラシコ ヴィニエッティ ディ フォスカリーノ ヴェネト / イタリア	
ヴィオニエ マールボロ チャートン マールボロ / ニュージーランド	
アンフィルタード シャルドネ ニュートン ナバヴァレー / アメリカ	
あさつゆ ケンゾー エステイト ナバヴァレー / アメリカ	
M3 シャルドネ ショウ アンド スミス アデレード ヒルズ / オーストラリア	
ソーヴィニヨン ブラン クラウディ ベイ テココ マールボロ / ニュージーランド	

赤ワイン (750ml)

マスカット ベーリー-A まるき葡萄酒 山梨 / 日本	
塩尻メルロ サントリー 長野 / 日本	
ジュヴレ シャンベルタン ジュヌヌ ロウ フレデリック マニャン ブルゴーニュ / フランス	
クロ ド ラ ロッシュ グランクリュ デュジャック ブルゴーニュ / フランス	
オリガミ ボルドー / フランス	
シャトー ボーモン オー メドック / フランス	
シャトー ジンコ カスティヨン コート ド ボルドー / フランス	
シャトー パルメ マルゴー / フランス	
プロフェツ ロック ホーム ヴィンヤード ピノ ノワール セントラル オタゴ / ニュージーランド	
ピノ ノワール カレラ セントラルコースト / アメリカ	
ピノ ノワール マウント ジェファーソン キュヴェ クリSTM オレゴン / アメリカ	
メルロー ナバ ハイランズ ナバヴァレー / アメリカ	
紫鈴 ケンゾー エステイト ナバヴァレー / アメリカ	
オーパス ワン ナバヴァレー / アメリカ	
シラズ グリーノック カレスキー バロッサヴァレー / オーストラリア	

ALCOHOLIC BEVERAGES

アルコール飲料

COCKTAILS

Mimosa	¥2,783
Moscow mule	¥2,277
Gin and tonic	¥2,277
Campari and soda	¥2,024

カクテル

ミモザ
モスコミュール
ジントニック
カンパリソーダ

SPIRITS (60ml)

Bombay Sapphire	¥1,897
Grey Goose	¥2,150
Bacardi White	¥2,024
Agavales Blanco	¥2,024

スピリッツ (60ml)

ボンベイ サファイア ジン
グレイ Goose ウォッカ
バカルディ ラム
アガバレス シルバー テキーラ

MALT WHISKY (30ml)

Suntory Yamazaki 18y	¥8,222
The Macallan 12y	¥3,542
Glenmorangie 18y	¥3,542
Kavalan King Car Conductor	¥4,554

モルトウイスキー (30ml)

サントリー 山崎 18年
ザ・マッカラン 12年
グレンモーレンジィ 18年
カバラン金車コンダクター

BLENDED WHISKY (30ml)

Suntory Hibiki Blender's Choice	¥3,921
Jack Daniel's	¥2,403
Johnnie Walker Blue Label	¥5,060
Royal Household	¥6,325

ブレンデッド ウイスキー (30ml)

サントリー 響 ブレンダーズ チョイス
ジャックダニエル
ジョニー ウォーカー ブルー ラベル
ロイヤル ハウスホールド

COGNAC (30ml)

Frapin V.S.O.P.	¥2,783
Hennessy X.O.	¥5,313
Martell Cordon Bleu	¥4,554

コニャック (30ml)

フラパン V.S.O.P.
ヘネシー X.O.
マーテル コルドン ブルー

JAPANESE SAKE (180ml)

Denshu (junmai shu)	¥3,668
Keigetsu Sake Nature (junmai daiginjo)	¥4,427

日本酒 (180ml)

田酒 (純米酒) / 青森県
桂月 サケ ナチュラル (純米大吟醸) / 高知県

SHOCHU - DISTILLED LIQUOR (60ml)

Zumi (tropical yam)	¥1,518
Maoh (sweet potato)	¥3,162
Zekoo (barley)	¥1,897
Torikai Ginka (rice)	¥1,771

焼酎 (60ml)

ずみ (ヤム芋)
魔王 (芋)
是空 (麦)
鳥飼 吟香 (米)

JAPANESE BEER (334ml)

Asahi Super Dry / Kirin Ichiban Shibori Sapporo Black Label	¥1,644
Yebisu / Suntory The Premium Malt's	¥1,771

ビール (334ml)

アサヒスーパードライ / キリン一番搾り
サッポロ黒ラベル
エビスビール / サントリー ザ プレミアムモルツ

IMPORTED BEER (330ml)

Heineken	¥1,771
Guinness Extra Stout	¥1,897

インポートビール (330ml)

ハイネケン
ギネス エクストラ スタウト

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Menu items may change depending on availability without prior notice.

食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係にお申し出ください。
仕入れの状況によって内容が変更になることもございますのであらかじめご了承ください。

DRINKS

お飲みもの

NON ALCOHOLIC WINE (750ml)

Non alcoholic sparkling wine	¥9,614 G ¥1,644
Non alcoholic white wine	¥9,614 G ¥1,644
Non alcoholic red wine	¥9,614 G ¥1,644

ROYAL BLUE TEA (750ml)

Tea made from the finest hand-picked tea leaves and pure water, bottled in wine bottles

Fall in Love Deluxe A delightful floral aroma	¥13,915 G ¥2,530
Queen of Blue Deluxe A deep, elegant taste, with notes of honey	¥13,915 G ¥2,530
The Gyokuro Hojicha KAHO Elegant sweetness and mellow	¥15,812 G ¥2,783
The Japanese Green Tea IRIKA Crisp and refreshing	¥15,812 G ¥2,783
Jewel of Flowers HANA Natural jasmine flower scent	¥15,812 G ¥2,783

SOFT DRINKS

Orange juice	¥1,897
Grapefruit juice	¥1,897
Coca-Cola	¥1,518
Coca-Cola Zero	¥1,518
Ginger ale	¥1,518
Oolong tea	¥1,518

COFFEE AND TEA

Toarco Toraja blended coffee	¥1,897
Coffee	¥1,518
Café latte	¥1,518
Cappuccino	¥1,518
Café au lait	¥1,518
Espresso	¥1,518
Black tea	¥1,518
Chamomile	¥1,518
Strawberry flavored rooibos	¥1,518
Peppermint	¥1,518

ノンアルコール ワイン (750ml)

ノンアルコール スパークリング ワイン
ノンアルコール 白ワイン
ノンアルコール 赤ワイン

ロイヤルブルーティー (750ml)

手摘みの高級茶葉と水のみを使い
ワインボトルに取めたノンアルコールティー

フォール イン ラヴ デラックス まるやかで自然な渋み、生茶の味わい
クイーン オブ ブルー デラックス 高貴な甘みと上品な渋み
玉露ほうじ茶 香焙 苦みや渋みはほとんどなく、甘くまろやかな香り
釜炒り緑茶 炒香 釜炒り緑茶であり、すっきりとした味わいの生茶の香り
ジャスミン茶 花 摘みたてのジャスミンの花をそのまま感じるような香りと味わい

ソフトドリンク

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
コカ コーラ
コカ コーラ ゼロ
ジンジャーエール
ウーロン茶

コーヒー&ティー

トアルコ トラジャ ブレンドコーヒー
コーヒー
カフェラテ
カプチーノ
カフェオレ
エスプレッソ
紅茶
カモミール
森いちごのルイボス
ペパーミント

G Glass / グラス 120ml

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Menu items may change depending on availability without prior notice.

食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係にお申し出ください。
仕入れの状況によって内容が変更になることもございますのであらかじめご了承ください。



THE CAPITOL HOTEL TOKYU

T O K Y O

ザ・キャピトルホテル 東急

The Capitol Hotel Tokyu

〒100-0014 東京都千代田区永田町2-10-3

2-10-3 Nagatacho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0014, Japan

Tel 03-3503-0109 Fax 03-3503-0309

www.capitolhoteltokyu.com