



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 1,100 HALF 600
ニソワーズサラダ バゲット付 Salade Niçoise w. Baguette <小麦 Wheat, 卵 Egg>	1,300
スパイス タコライスサラダ もち麦 Spicy Tacos Rice Salad <小麦 Wheat, 卵 Egg>	1,400
フレンチフライ トリュフ風味 Truffle Fries <小麦 Wheat>	1,100
スモークサーモン Smoked Salmon <乳 Milk>	1,650
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>	1,500
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>	1,950
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>	1,300

※ 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.

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
冬の根菜添え

Garlic Tomato sauce Gluten-free Rigatoni Winter root vegetable

1,650

ファットリアビオさんのモッツァレラと
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>

1,650

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>

1,850

旬のきのここと柚子の蕎麦

Soba noodles with Seasonal mushrooms & Yuzu

<小麦 Wheat, そば Buckwheat>

1,800

鍋焼きうどん

Udon noodle Hot Pot

<えび Shrimp, 小麦 Wheat, 卵 Egg>

1,950

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>

2,550

※ 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

季節の野菜と鶏の鉄焼き丼定食 お味噌汁付 Chicken Teriyaki Overrice set w. Miso soup <小麦 Wheat>	1,600
きのこ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>	2,000
特製 担々麺 Tantan noodle (Szechuan Sesame Spicy noodle) <小麦 Wheat, 卵 Egg>	2,100
海老のドリア Shrimp Rice Gratin <えび Shrimp, 小麦 Wheat, 卵 Egg, 乳 Milk>	2,100
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, Peanuts 落花生>	2,750

Dessert

宇治ほうじ茶のプリン Uji Hoji-cha (Roasted tea) Pudding <卵 Egg, 乳 Milk>	1,100
自家製アップルパイ Homemade Apple Pie <小麦 Wheat, 卵 Egg, 乳 Milk>	1,200
NYチーズケーキ 柚子添え NY Cheese cake w. Yuzu <小麦 Wheat, 卵 Egg, 乳 Milk>	1,200
フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	1,850

※ 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	1,000
紅茶 (ダーズリン/アッサム/アールグレイ) English tea (Darjeeling / Assam / Earl Gray)	1,000
エスプレッソ Espresso	1,000
カフェ・オ・レ Café au Lait	1,000
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”	1,100
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 “Kafu”	1,100
コカコーラ Coca-Cola	800
ジンジャーエール Ginger Ale	800
温州みかんジュース Mikan Orange Juice	1,000
信州りんごジュース Nagano Apple Juice	1,000
ボトルウォーター (ガス入り/ガスなし) 720ml Bottled Water (Sparkling / Still) 720ml	1,100
ビール アサヒ 熟撰 (334ml) Beer Asahi Jukusen (334ml)	1,100
本日のグラスワイン 赤/白 Toda's recommended Glass Wine (Red/White)	1,800~
本日のグラスシャンパン Toda's recommended Glass Champagne	2,500~

※ 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.
