

ROOM SERVICE

ブレックファストセット

7:00am - 10:30am

ウエスタンブレックファストセット

コンチネンタル

¥ 3,700

ベーカリーセクション フルーツ ベリー ヨーグルト
コールドカット スライスチーズ サラダ スモークサーモン
フルーツジュース または 野菜ジュース
オレンジ / グレープフルーツ / アップル / キャロット / トマト
コーヒー または 紅茶

cafe 33 ブレックファスト

¥ 4,500

ベーカリーセクション フルーツ ベリー ヨーグルト
コールドカット スライスチーズ サラダ スモークサーモン
“エッグス&シングス” “ワッフル&フレンチトースト” “ヘルシーボウル”
の中からお選びください
フルーツジュース または 野菜ジュース
オレンジ / グレープフルーツ / アップル / キャロット / トマト
コーヒー または 紅茶

和朝食セット

東山ブレックファスト

¥ 4,500

<壺の重> 玉子料理 小附四種 ちりめん山椒煮と辛子明太子
<貳の重> 温豆腐 焼き合わせ 本日の焼魚
御飯 味噌汁 香の物
フルーツジュース または 野菜ジュース
オレンジ / グレープフルーツ / アップル / キャロット / トマト
ほうじ茶 コーヒー または 紅茶

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。
市場・天候等の状況により食材が変更になる事がございます
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください
米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

ブレックファスト アラカルト

7:00am - 10:30am

エッグス & シングス

お好みの卵料理

¥ 2,500

卵 2 個をお好みのスタイルで

目玉焼き / ス克蘭ブル / ポーチドエッグ / オムレツ

ベーコン ソーセージ ほうれん草

ローストトマト マッシュルーム

スモークサーモン ス克蘭ブル

¥ 2,400

クリームチーズベーグル

ベネディクト

¥ 2,500

ポーチドエッグ(2 個) マフィン ハム ほうれん草

ローストトマト オランダーズソース

コーンビーフハッシュ

¥ 2,400

コーンビーフとサツマイモのハッシュポテト 卵(2個)

⑤ ヴィーガン

¥ 2,300

サワードウのグリル アボカド ひよこ豆 ほうれん草

ローストトマト マッシュルーム ミックスシーズ

追加 ポーチドエッグ(2 個) (¥750)

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。

市場・天候等の状況により食材が変更になる事がございます

アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください

米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

ワッフル & フレンチトースト

ストロベリーワッフル ￥2,000

フレッシュストロベリー ストロベリージャム ホイップクリーム

フレンチトースト ￥2,000

温かいバナナ レーズン ブルーベリー メープルシロップ

ホイップクリーム

追加 ベーコン (¥750)

ヘルシーボウル

シリアル & ミルク ￥1,500

コーンフレーク レーズンブラン ココアパフよりお選びください

ミルクは豆乳 アーモンドミルク オーツミルクもご用意しております

グラノーラボウル ￥2,000

ヨーグルト フルーツ ココナッツ シーズ メープルシロップ

アサイーボウル ￥2,400

ブルーベリー カカオ ピーカンナッツ ゴジベリー フラックスシーズ

⑤ ウェイクアップサラダ ￥1,600

ベビーリーフ スプラウト ラディッシュ ひよこ豆 トマト

きゅうり シーズ シトラスセサミヴィネグレット

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。

市場・天候等の状況により食材が変更になる事がございます

アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください

米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

サイドオーダー

フルーツ&ベリー ￥1,300

季節のフルーツとベリーの盛り合わせ

デリプレート ￥1,500

ハム スライスチーズ マスタード ピクルス

スモークサーモン ￥1,500

ケイパー レモン レッドオニオン

ベーカリーバスケット ￥950

バター 蜂蜜 ジャム

ホワイトトースト ￥550

バター 蜂蜜 ジャム

クリスピーベーコン ポークソーセージ 各 ￥750

マッシュルーム ほうれん草のソテー

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。

市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます

アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください

米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

モーニングドリンク

フルーツ または 野菜ジュース ￥650

オレンジ / グレープフルーツ / アップル
キャロット / トマト

コールドプレスジュース ￥900

本日のブレンド

コーヒーセレクション ￥650

コーヒー / カフェオレ (ホット / アイス)
エスプレッソ / カプチーノ / カフェラテ
デカフェもご用意しております

紅茶とハーブティー ￥650

アールグレイ / イングリッシュブレックファスト
ミント / カモミール / ローズヒップ

ミネラルウォーター (スティル)

富士ミネラルウォーター (360ml) ￥850 (780ml) ￥1,200

ミネラルウォーター (スパークリング)

富士プレミアムスパークリングウォーター (300ml) ￥850 (700ml) ￥1,200

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。

市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます

アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください

米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

ランチメニュー 11:30am - 2:30pm

前菜 & サラダ

① サラダ カプレーゼ ￥1,600

② セツテサラダ ￥1,100

パルマ産生ハムと季節のフルーツ ￥2,100

シーザーサラダ ￥2,000

チキン ベーコン 卵 アボカド トマト

③ メッセプレート ￥1,800

フムス スモークした茄子 レンズ豆のダール ファラフェル

フラットブレッドのグリル

スープ

ミネストローネ ￥950

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。

市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます

アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください

米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

サンドウィッチ & バーガー

クラブハウスサンドウィッチ

¥ 2,000

ホワイトトースト チキン ベーコン 卵
アボカド レタス トマト
フレンチフライ

33 チーズバーガー

¥ 2,500

100%ビーフのパティ マスタードマヨネーズ
ブリオッシュパン チェダー レッドオニオン レタス トマト
フレンチフライ 自家製トマトチャツネ

① プラントバーガー

¥ 1,800

えんどう豆と非遺伝子組換え大豆、お米、椎茸のプラントベースパティ
豆乳バンズ トマト シラチャーマヨネーズ
フレンチフライまたはグリーンサラダ

アジア

ビーフキーマカレー

¥ 2,400

玄米ブレンドライス ピクルス

ROOM SERVICE

ピザ

①マリナーラ	¥ 1,400
トマトソース ガーリック オレガノ	
①マルゲリータ	¥ 2,100
トマトソース モッツアレラ バジル	
①マルゲリータ D.O.C.	¥ 2,900
トマトソース モッツアレラ バジル 水牛のモッツアレラ	
①クワトロフォルマッジ	¥ 2,900
モッツアレラ タレージョ ゴルゴンゾーラ グラナパダーノ	
サルシッチャときのコ	¥ 2,300
トマトソース モッツアレラ ポークソーセージ マッシュルームのソテー	

パスタ

フジッリ	¥ 2,300
タコのラグー ルチア風	
リングイネ	¥ 2,200
ボンゴレ フレッシュトマト	
デュラムセモリナショートパスタ “カラマラータ”	¥ 3,000
魚貝類とフレッシュトマト バジル	

クラシックソース

①スパゲッティ	¥ 1,900
ポモドーロ エ バジリコ (トマトとバジル)	
フジッリ	¥ 2,300
ボロネーゼ	
フジッリ	¥ 2,400
アマトリチャーナ	

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください
米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

メイン

大山鶏のロースト ￥4,200
ローズマリーポテト添え

国産牛サーロインのタリアータ ￥5,900

デザート

パンナコッタ ￥900
ベリーソース

アイスクリームとシャーベット (1スcoop) ￥500
バニラ / チョコレート / ラズベリーシャーベット

フルーツの盛り合わせ ￥2,200

チーズの盛り合わせ ￥2,200
ドライフルーツ 蜂蜜 トーストブレッド

ROOM SERVICE

アフタヌーンメニュー

2:30pm – 5:30pm

前菜 & サラダ

シーザーサラダ

¥ 2,000

チキン ベーコン 卵 アボカド トマト

⑩メッセプレート

¥ 1,800

フムス スモークした茄子 レンズ豆のダール ファラフェル
フラットブレッドのグリル

サンドウィッチ & バーガー

クラブハウスサンドウィッチ

¥ 2,000

ホワイトトースト チキン ベーコン 卵
アボカド レタス トマト
フレンチフライ

33 チーズバーガー

¥ 2,500

100%ビーフのパティ マスタードマヨネーズ
ブリオッシュパン チェダー レッドオニオン レタス トマト
フレンチフライ 自家製トマトチャツネ

⑩プラントバーガー

¥ 1,800

えんどう豆と非遺伝子組換え大豆、お米、椎茸のプラントベースパティ
豆乳バンズ トマト シラチャーマヨネーズ
フレンチフライまたはグリーンサラダ

ROOM SERVICE

アジア

ビーフキーマカレー ￥2,400
玄米ブレンドライス ピクルス

デザート

ニューヨークチーズケーキ ￥900
ミックスベリーコンポート ホイップクリーム

アイスクリームとシャーベット ￥500
バニラ / チョコレート / ラズベリーシャーベット

フルーツの盛り合わせ ￥2,200

ROOM SERVICE

ディナーメニュー 5:30pm - 10:00pm

前菜 & サラダ

① サラダ カプレーゼ ￥1,600

② セツテサラダ ￥1,100

パルマ産生ハムと季節のフルーツ ￥2,100

スープ

ミネストローネ ￥950

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください
米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

ピザ

①マリナーラ	¥ 1,400
トマトソース ガーリック オレガノ	
①マルゲリータ	¥ 2,100
トマトソース モッツアレラ バジル	
①マルゲリータ D.O.C.	¥ 2,900
トマトソース モッツアレラ バジル 水牛のモッツアレラ	
①クワトロフォルマッジ	¥ 2,900
モッツアレラ タレグジョ ゴルゴンゾーラ グラナパダーノ	
サルシッチャときのコ	¥ 2,300
トマトソース モッツアレラ ポークソーセージ マッシュルームのソテー	

パスタ

フジッリ	¥ 2,300
タコのラグー ルチア風	
リングイネ	¥ 2,200
ボンゴレ フレッシュトマト	
デュラムセモリナショートパスタ “カラマラータ”	¥ 3,000
魚貝類とフレッシュトマト バジル	

クラシックソース

①スパゲッティ	¥ 1,900
ポモドーロ エ バジリコ (トマトとバジル)	
フジッリ	¥ 2,300
ボロネーゼ	
フジッリ	¥ 2,400
アマトリチャーナ	

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。
市場・天候等の状況により食材が変更になる事がございます
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください
米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

メイン

大山鶏のロースト ￥4,200
ローズマリーポテト添え

国産牛サーロインのタリアータ ￥5,900

デザート

パンナコッタ ￥900
ベリーソース

アイスクリームとシャーベット (1スcoop) ￥500
バニラ / チョコレート / ラズベリーシャーベット

フルーツの盛り合わせ ￥2,200

チーズの盛り合わせ ￥2,200
ドライフルーツ 蜂蜜 トーストブレッド

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください
米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

お子様メニュー

11:30am - 2:30pm and 5:30pm - 10:00pm

ミネストローネ 季節の野菜のスープ	¥ 700
ピッツァ マルゲリータ トマトソース モッツアレラチーズ バジル	¥ 1,400
ピッツァ クアトロフォルマッジ モッツアレラ タレグジョ ゴルゴンゾーラ グラナパダーノ	¥ 1,600
ペンネ スパゲッティ または ニョッキ トマトソース ボロネーゼ または バター・チーズ	¥ 1,400
パンナコッタ ベリーソース	¥ 900
アイスクリームとシャーベット (1スcoop) バニラ / チョコレート / ラズベリーシャーベット	¥ 500

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。

市場・天候等の状況により食材が変更になる事がございます

アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください

米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

ドリンクメニュー

ソフトドリンク

¥ 650

コカコーラ / コカコーラゼロ / ジンジャーエール

フルーツ または ベジタブルジュース

¥ 650

オレンジ / グレープフルーツ / アップル / キャロット / トマト

コーヒーセレクション

¥ 650

コーヒー / カフェオレ (ホット / アイス)

エスプレッソ / カプチーノ / カフェラテ

デカフェもご用意しております

紅茶とハーブティー

¥ 650

アールグレイ / イングリッシュブレックファスト

ミント / カモミール / ローズヒップ

ミネラルウォーター (スティル)

富士ミネラルウォーター

(360ml) ¥ 850 (780ml) ¥ 1,200

ミネラルウォーター (スパークリング)

富士プレミアムスパークリングウォーター

(300ml) ¥ 850 (700ml) ¥ 1,200

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。

市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます

アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください

米の産地情報はスタッフまでお問合せください

ROOM SERVICE

ドリンクメニュー

ビール

アサヒ スーパードライ	(334ml)	¥900
キリン ラガー	(334ml)	¥900
サッポロ 黒ラベル	(334ml)	¥900
ノンアルコールビール	(334ml)	¥850

クラフトビール - 京都醸造

一期一会 セゾン	(330ml)	¥1,500
一意専心 ベルジャン IPA	(330ml)	¥1,500
黒潮の如く ベルジャン スタウト	(330ml)	¥1,500

日本酒

東山オリジナル	(180ml)	¥1,900
純米吟醸		
キンシ正宗 - 京都府		

ROOM SERVICE

シャンパン

NV ルイ ロデレール コレクション 242 **¥ 13,000**
ピノ ノワール、シャルドネ、ピノ ムニエ

スパークリングワイン

NV シャンドン ブリュット グラス 150ml **¥ 1,700**
モエ エ シャンドン オーストラリア ボトル 750ml **¥ 8,000**

グラスワインセレクション

白ワイン

2019 シャトー メルシャン グラス 150ml **¥ 1,000**
甲州 デカンタ 375ml **¥ 2,500**
メルシャン - 山梨県、日本 ボトル 750ml **¥ 4,500**

2018 マトゥア グラス 150ml **¥ 1,200**
ソーヴィニヨン ブラン デカンタ 375ml **¥ 2,800**
マトゥア - マルボロ、ニュージーランド ボトル 750ml **¥ 5,500**

赤ワイン

2018 シャトー メルシャン グラス 150ml **¥ 1,000**
マスカット ベーリーA デカンタ 375ml **¥ 2,500**
メルシャン - 山梨県、日本 ボトル 750ml **¥ 4,500**

2019 ライン 39 グラス 150ml **¥ 1,500**
カベルネ ソーヴィニヨン デカンタ 375ml **¥ 3,500**
オニール ヴィントナーズ & ディスティラーズ ボトル 750ml **¥ 7,000**
カリフォルニア、アメリカ

ROOM SERVICE

ワインセレクション

白ワイン

2017 ムートン カデ レゼルヴ グラブ ブラン ￥9,000

ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン

バロン フィリップ ド ロスチャイルド - ボルドー、フランス

2017 シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン ￥14,000

シャルドネ

ウィリアム フェーブル - ブルゴーニュ、フランス

2017 ジョエル ゴット ￥7,000

ソーヴィニヨン ブラン

ジョエルゴット - カリフォルニア、アメリカ

2017 シレーニ エステート ￥8,500

シャルドネ

シレーニエステート - ホークスベイ、ニュージーランド

2018 キスヴィン ワイナリー ￥8,500

甲州

キスヴィン ワイナリー - 山梨県、日本

ROOM SERVICE

赤ワイン

2013 ニュイサンジョルジュ レ シャリオ	¥ 20,000
ピノ ノワール ドメーヌ ミッシェル グロ - ブルゴーニュ、フランス	
2016 ムートン カデレゼルヴ	¥ 9,000
メルロー、カベルネ ソーヴィニヨン バロン フィリップ ドロスチャイルド - メドック ボルドー、フランス	
2014 エコー ドランシュ バージュ	¥ 18,000
カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ フラン シャトー ランシュ バージュ - ポイヤック ボルドー、フランス	
2013 シャトーヌフデュパプ	¥ 13,000
グルナッシェ、シラー、ムールヴェードル ヴィダル フルーリー - ローヌ、フランス	
2016 ゴールデンアイ	¥ 17,000
ピノ ノワール ゴールデンアイ - アンダーソン ヴァレー カリフォルニア、アメリカ	
2016 ファーニエンテ オークヴィル	¥ 52,000
カベルネ ソーヴィニヨン ファーニエンテ - ナパ ヴァレー カリフォルニア、アメリカ	
2007 オーパスワンナパヴァレー	¥ 130,000
カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ フラン バロン フィリップ ロートシルト & ロバート モンダヴィ ナパ ヴァレー カリフォルニア、アメリカ	

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください
米の産地情報はスタッフまでお問合せください