

# インルームダイニング



**THE RITZ-CARLTON**

NIKKO

# インルームダイニング

朝食メニュー 7:00 a.m. - 11:00 a.m.

---

## ザ・リッツ・カールトン ブレックファスト (和朝食) \_\_\_\_\_ ￥7,500

- フレッシュオレンジ 又は 栃木県産りんごジュース
- 海老原ファームのグリーンサラダ
- 焼き魚
- 御造り
- 出汁巻き
- 本日の小鉢
- ご飯、赤出汁、香の物
- 季節のカットフルーツ
- コーヒー、紅茶、又は 栃木県産の瓶牛乳

---

## ザ・リッツ・カールトン ブレックファスト (洋朝食) \_\_\_\_\_ ￥7,500

- フレッシュオレンジ 又は 栃木県産りんごジュース
- 海老原ファームのグリーンサラダ
- パン 3 種
- 卵料理 (卵 2 個)  
3 種類的那須御養卵より日替わりで提供  
極 | 卵皇 | さくら  
スクランブル、目玉焼き、オムレツ、ポーチドエッグ、エッグベネディクト (卵 1 個) から  
お好きな調理法をお選び下さい。
- 大滝日光スモークサーモン
- 黒毛和牛ローストビーフ
- ベーコン、ポークソーセージ
- 季節のカットフルーツ
- コーヒー、紅茶、又は 栃木県産の瓶牛乳

# インルームダイニング

朝食メニュー 7:00 a.m. - 11:00 a.m.

---

コンチネンタルブレックファスト ¥ 3,800

- フレッシュオレンジ又は栃木県産りんごジュース
- パン4種
- 栃木県産ヨーグルト
- 季節のカットフルーツ
- コーヒー、紅茶、又は栃木県産の瓶牛乳

---

ア・ラ・カルト	■ 海老原ファームのグリーンサラダ ----- フレンチドレッシング又はジンジャードレッシング	¥ 2,300
	■ 卵料理をお好きなスタイルで(卵2個) ----- スクランブル、目玉焼き、オムレツ又はポーチドエッグ	¥ 1,400
	■ ベーコン又はポークソーセージ -----	¥ 1,700
	■ エッグベネディクト -----	¥ 2,700
	■ クロワッサンワッフル ----- 季節のベリー、ホイップバニラクリーム、メープルシロップ	¥ 2,300
	■ 栃木県産ヨーグルト、季節のベリー -----	¥ 1,700
	■ シリアル ----- コーンフレーク、オールブラン、フルーツグラノーラ又はチョコレートクリスピー 栃木県産ヨーグルト又はミルクとともに	¥ 1,200
	■ 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ -----	¥ 2,900
	■ 季節のベリー、ホイップバニラクリーム -----	¥ 2,800
	■ グルテンフリー・ブレッドバスケット ----- プレーン、シリアル、ブリオッシュ	¥ 2,000

# インルームダイニング

オールデイ・ダイニング 11:00 a.m. – 10:00 p.m.

## 前菜&サラダ

- 海老原ファームのグリーンサラダ ----- ￥2,300  
フレンチドレッシング又はジンジャードレッシング
- 伊達鶏のシーザーサラダ ----- ￥2,800
- 大滝日光スモークサーモンとアボカドのオープンサンド ----- ￥2,900
- スペイン産イベリコベジータ盛り合わせ ----- ￥4,300
- 栃木県産那須チーズプレート ----- ￥4,300
- キャビアリ クリスタルキャビア トラディショナルコンディメンツ ----- ￥17,500

## サンドイッチ& ハンバーガー

- ザ・リッツ・カールトン日光クラブサンドイッチ ----- ￥3,700  
ホワイトトースト、日光御養卵、トマト、ベーコン、グリユイエールチーズ
- ザ・リッツ・カールトン日光黒毛和牛バーガー ----- ￥4,400  
和牛パテ、トマト、キャラメライズドオニオン、チェダーチーズ
- ベジタブルサンドイッチ ----- ￥3,200  
フォッカッチャ、ほうれん草、胡瓜、トマト、アボカド、フムス

## パスタ&カレー

- ペンネ ボロネーゼ ----- ￥3,300
- トリュフニョッキグラタン ----- ￥4,400
- 栃木県産黒毛和牛ビーフカレー&海老原ファームのグリーンサラダ ----- ￥4,400

## サイドディッシュ

- 海老原ファームのフライドポテト ----- ￥1,500
- 伊達鶏のから揚げ ----- ￥2,800

## デザート

- 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ ----- ￥2,900
- ザ・リッツ・カールトン特製チョコレートケーキ ----- ￥2,000
- 日光片山酒造 大吟醸酒粕チーズケーキ ----- ￥1,900

# インルームダイニング

日本料理レストラン by ザ・リッツ・カールトン日光

12:00 p.m. – 2:00 p.m. / 5:30 p.m. – 9:00 p.m.

## ア・ラ・カルト

■ 大滝日光サーモン押し寿司 -----	¥ 3,500
■ 御造り三種盛り -----	¥ 6,000
■ 御造り五種盛り -----	¥ 8,000
■ 伊達鶏 日光山椒焼き -----	¥ 2,800
■ 日光湯波の御造り -----	¥ 2,000
■ 栃木県産豆腐冷奴、日光醤油「誉」 -----	¥ 1,500
■ 日光御養卵の出汁巻き -----	¥ 1,500
■ 日光蕎麦（温製） -----	¥ 2,800
■ 車海老天婦羅丼、赤出汁、香の物 -----	¥ 6,000
■ 栃木県産黒毛和牛焼肉丼、赤出汁、香の物 -----	¥ 6,000
■ 那須瑞穂農場黒毛和牛フィレのグリル 120 g、季節野菜 -----	¥ 18,500
■ 那須瑞穂農場黒毛和牛サーロインのグリル 120 g、季節野菜 -----	¥ 16,000

# インルームダイニング

## ワインセレクション

グラスワイン	■ ルイナール ブランド ブラン -----	¥ 3,800
	■ ビルカールサルモンブリュットロゼ -----	¥ 5,500
	■ パスカル ジョリヴェ プイイ フュメ -----	¥ 2,800
	■ ウィリアム フェーブル シャブリ ヴァイヨン -----	¥ 4,300
	■ クロ デュ ヴァル エステート ナパヴァレー メルロー -----	¥ 2,800
	■ エチュード ピノノワール カーネロス -----	¥ 4,900
スペシャル スパークリングワイン	■ ボランジェ スペシャル キュヴェ 375ml -----	¥ 16,000
	■ クリュッグ グランド キュヴェ 375ml -----	¥ 30,000
	■ ノミネルナール ザ・リッツ・カールトン ラベル -----	¥ 17,000
	■ ルイナール ブランド ブラン -----	¥ 22,000
	■ ルイ ロデレー クリスタル -----	¥ 110,000
	白ワイン	■ パスカル ジョリヴェ プイイ フュメ 375ml -----
■ オリヴィエルフレーヴ ムルソー 375ml -----		¥ 16,000
■ ジェラルド ベルトラン ザ・リッツ・カールトン ラベル -----		¥ 15,000
■ ウィリアム フェーブル シャブリ プルミエクリュ ヴァイヨン -----		¥ 21,000
■ ドメーヌ ド シュヴァリエ ドメーヌ ド シュヴァリエ ブラン -----		¥ 50,000
赤ワイン		■ シャトー ド ベズ シャトー ド ベズ 375ml -----
	■ ピエーヴェ サンタ レステイトウータ ブルネッロ ディ モンタルチーノ 375ml ----	¥ 20,000
	■ バロン フィリップ ド ロスチャイルド ザ・リッツ・カールトン ラベル -----	¥ 15,000
	■ シャトー フィジャック ラ グランジェ ヌーヴ ド フィジャック -----	¥ 23,000
	■ テヌータ サンガイド サッシカイア -----	¥ 68,000

当メニューに載ってないワインでもお届けできる物がございます。お気軽にルームサービスへお問い合わせください。

金額は日本円の料金です。表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

# インルームダイニング

## ドリンクセレクション

ビール	■ サントリー ザ・プレミアム・モルツ 334ml -----	¥1,300
	■ エビス 334ml -----	¥1,300
ジュース	■ フレッシュオレンジ -----	¥1,700
	■ 栃木県産りんごジュース -----	¥1,400
スムージー	■ グリーン -----	¥1,900
	■ レッド -----	¥1,900
ソフトドリンク	■ 炭酸清涼飲料 -----	¥1,200
	■ ジンジャエール -----	¥1,200
コーヒー	■ ブレンドコーヒー -----	¥1,700
	■ カフェオレ -----	¥1,700
	■ ミルク -----	¥1,200
	■ 豆乳 -----	¥1,200