

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

豊富なバリエーションから選んだ食事を、好きなタイミングで客室で仕上げて味わえます。シェフが下準備を済ませた状態で客室へ届けるため、簡単な作業で本格的な料理を堪能できます。出来立ての料理が並ぶテーブルを囲み、気がねなく食事をお楽しみください。

You can choose from a variety of dishes to have in your room at a time of your choice. The chef finishes the prepwork before it is sent to the room, allowing you to enjoy authentic cuisine that is readily available. Enjoy a freshly-prepared meal right on your table.



- 【場 所】 客室
【料 金】 各料理の料金は次ページ以降をご確認ください。
【時 間】 16:00から18:00の間にお届けにまいります。
お好きなタイミングでお召し上がりください。
【ご予約】 フロント#1番にて承ります。
当日16:00までのご予約をお願いいたします。

- 【Place】 Guest room
【Price】 Please check the following pages for the price of each dish.
【Hours】 Delivery will be done between 4:00 pm - 6:00 pm.
【Reservation】 Please dial [#1] to make a reservation.
Reservation is available until 4:00 pm on the day.

- *米トレーサビリティ法に基づく産地情報については、スタッフにお尋ねください。
- *食材は予告なく変更される場合がございます。
- *上記税抜料金にサービス料を10%頂戴いたします。
- *当日16:00以降にお食事をキャンセルされる場合には、キャンセル料を頂戴いたします。

- * Please inquire to our staff regarding the variety of rice used in our cuisine.
- * Ingredients are subject to change without notice.
- * All prices are subject to 10% service charge and tax.
- * A cancellation fee will be charged if you cancel the reservation after 4:00 pm on the day .

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

バラエティ豊かなメニューの中から、和食と洋食それぞれのおすすめの組み合わせを紹介いたします。
客室での調理の有無に関しては、次ページ以降をご確認ください。

We recommend the combinations of Japanese and Western dishes from a variety of menu contents.
You can order the set menu with following price. For the details of the set menu, please dial [#1].
Please check the next pages for the way of cooking in your room.



*セットメニューは2名様分のボリュームがございます。写真はイメージです。

* The set menu has 2 serving volume. Images shown are for illustration purpose only.

和食セットメニュー ¥14,000 (2名様分)
Japanese Set Menu

3種の貝の泡盛蒸し
ラフター煮卵添え
3種のまぜまぜお造り
ジーマーミ豆腐
島らっきょう浅漬け
グルクンの南蛮漬け シークワサー風味
もずく酢
ぼろぼろじゅーしー (沖縄風ぞうすい)
マンゴープリン
黒糖プリン
(調理時間の目安：10分～20分)

洋食セットメニュー ¥14,000 (2名様分)
Western Set Menu

旬魚のカルパッチョ タオルミーナ風
ローストビーフのインサラータ仕立て
彩り野菜の煮込みハンバーグ
旬魚のブイヤベース仕立て
マンゴープリン
黒糖プリン
(調理時間の目安：10分～20分)

*米トレーサビリティ法に基づく産地情報については、スタッフにお尋ねください。

*食材は予告なく変更される場合がございます。

*上記税抜料金にサービス料を10%頂戴いたします。

*当日16:00以降にお食事をキャンセルされる場合には、キャンセル料を頂戴いたします。

* Please inquire to our staff regarding the variety of rice used in our cuisine.





* Ingredients are subject to change without notice.

* All prices are subject to 10% service charge and tax.

* A cancellation fee will be charged if you cancel the reservation after 4:00 pm on the day .

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

カルタファタ料理 Carta Fata Cuisine




3種の貝の泡盛蒸し Steamed 3 kinds of Shellfish with <i>Awamori</i>	 (5分) ¥2,500
スペアリブのトロピカル煮込み Tropical Stewed Spareribs	 (15分) ¥2,500
彩り野菜の煮込みハンバーグ Stewed Hamburg Steak with Colorful Vegetables	 (15分) ¥2,500
ラフテー 煮卵添え Rafute Stewed Pork with Boiled Egg	 (5分) ¥2,500

鍋料理

Hot Pot Cuisine

鍋料理は2名様分からのご注文を承ります。

Hot pot cuisine is available to order from 2 servings.

海鮮マース鍋 Okinawan Seafood Hot pot	 (15分) ¥20,000 2名様分
*3月10日~4月25日の間は期間限定メニュー「海鮮しゃぶしゃぶ鍋」をご用意いたします。(¥24,000 2名様分) From March 10th to April 25th we will prepare a timed exclusive menu "Seafood <i>Shabu-shabu</i> Hot Pot"(¥24,000 for 2 people)	
和牛のしゃぶしゃぶ Wagyu Beef <i>Shabu-shabu</i> Hot pot	 (15分) ¥20,000
豚のつゆしゃぶ Pork <i>Shabu-shabu</i> Hot pot	 (15分) ¥16,000 2名様分

前菜

Appetizers

旬魚のカルパッチョ タオルミーナ風 Taormina style Carpaccio of Seasonal Fish	¥1,800
生ハムとサラミの取り合わせ Ham and Salamis	¥1,800
ミニモッツァレラのカプレーゼ Mini Mozzarella Caprese	¥1,500
島スタイルの野菜サラダ Island style Salad	¥1,500
ローストビーフのインサラータ仕立て Roast Beef Insalata	¥2,500



IH調理器を使用するメニュー



オーブンレンジを使用するメニュー

() 内は調理時間の目安





- *米トレーサビリティ法に基づく産地情報については、スタッフにお尋ねください。
- *食材は予告なく変更される場合がございます。
- *IH調理器およびオーブンレンジは、「使用上のご注意」をよく読んでからご使用ください。
- *上記税抜料金にサービス料を10%頂戴いたします。
- *当日16:00以降にお食事をキャンセルされる場合には、キャンセル料を頂戴いたします。

- * Please inquire to our staff regarding the variety of rice used in our cuisine.
- * Ingredients are subject to change without notice.
- * Please check safety precautions of Induction Hob and Electric oven before using it.
- * All prices are subject to 10% service charge and tax.
- * A cancellation fee will be charged if you cancel the reservation after 4:00 pm on the day .

ギャザリングサービス Gathering Dining Service





洋食

Western Dishes

シーフードグラタン Seafood Gratin		(30分) ¥1,800
旬魚のブイヤベース仕立て Seasonal Fish Bouillabaisse		(10分) ¥6,000
牛肉のインボルティーニ トマトソース Beef Involtini in Tomato Sause		(30分) ¥3,500
豆腐よりの香るチーズフォンデュ Cheese Fondue with Okinawa style Fermented Tofu		(10分) ¥3,500
ハンバーグスパイスカレー Spicy Curry with Hamburg Steak		¥2,000
パン Bread		¥500

和食

Japanese Dishes

煮込みソーキそば Soki Soba Noodle with Pork Ribs		(10分) ¥1,800
和牛乗せ 黒糖うどんすき鍋 Hot pot of Udon Noodle with Wagyu Beef		(10分) ¥3,000
3種のまぜまぜお造り Mixed 3 kind of Sashimi		¥2,500
ぼろぼろじゅーしー(沖縄風ぞうすい) Okinawa style Rice Porridge		(10分) ¥2,000
冷製もずくそば Mozuku Seaweed Soba		¥1,800
ごはん Rice		(3分) ¥500



IH調理器を使用するメニュー



オーブンレンジを使用するメニュー




() 内は調理時間の目安

- *米トレーサビリティ法に基づく産地情報については、スタッフにお尋ねください。
- *食材は予告なく変更される場合がございます。
- *IH調理器およびオーブンレンジは、「使用上のご注意」をよく読んでからご使用ください。
- *上記税抜料金にサービス料を10%頂戴いたします。
- *当日16:00以降にお食事をキャンセルされる場合には、キャンセル料を頂戴いたします。

- * Please inquire to our staff regarding the variety of rice used in our cuisine.
- * Ingredients are subject to change without notice.
- * Please check safety precautions of Induction Hob and Electric oven before using it.
- * Tax is not included. 10% service charge will be added.
- * A cancellation fee will be charged if you cancel the reservation after 4:00 pm on the day .

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

中華料理 Chinese Dishes

マーボー豆腐 Mapo Tofu		(10分) ¥1,200
ラフテー乗せおこわ蓮蒸し Steamed Rafute Stewed Pork with Rice Ball		(15分) ¥1,600
3種の点心セイロ蒸し (チャーシュー肉まん・えび蒸し餃子・肉シューマイ) 3 kinds of Steamed Dim Sum (Twice Cooked Pork Dumplings, Shrimp Dumpling, Meat Shumai)		(15分) ¥1,500
中華冷菜3種取り合わせ (よだれ鶏・クラゲの和え物・中華ハム) 3 kinds of Chinese Appetizers (Drooling Chicken, Jellyfish Salad, Chinese Cold Ham)		¥1,800

小鉢料理 Okinawan Small Bowl Dishes

ジーマーミ豆腐 Jimami Peanut Tofu		¥800
島らっきょう浅漬け Island Pickled Shallot		¥800
もずく酢 Mozuku Seaweed Salad with Vinegar		¥800
グルクンの南蛮漬け シークワサー風味 Double-lined Fucilier with Nanban Sauce and Shekwasha Flavor		¥1,000

デザート Desserts

ジェラート 〈パイナップル バナナ アップルマンゴー バニラ 豆腐 塩ちんすこう〉 Gelato 〈Pineapple Banana Mango Vanilla Tofu Tinsuko〉		各¥500
黒糖プリン Brown Sugar Pudding		¥800
マンゴープリン Mango Pudding		¥800



IH調理器を使用するメニュー



オーブンレンジを使用するメニュー

() 内は調理時間の目安

- *米トレーサビリティ法に基づく産地情報については、スタッフにお尋ねください。
- *食材は予告なく変更される場合がございます。
- *IH調理器およびオーブンレンジは、「使用上のご注意」をよく読んでからご使用ください。
- *上記税抜料金にサービス料を10%頂戴いたします。
- *当日16:00以降にお食事をキャンセルされる場合には、キャンセル料を頂戴いたします。

- * Please inquire to our staff regarding the variety of rice used in our cuisine.
- * Ingredients are subject to change without notice.
- * Please check safety precautions of Induction Hob and Electric oven before using it.
- * All prices are subject to 10% service charge and tax.
- * A cancellation fee will be charged if you cancel the reservation after 4:00 pm on the day .

オーブンレンジ 使用上のご注意

オーブンレンジはギャザリングサービス専用でございます。
お客様の安全のため、以下をよくお読みいただいてからご使用ください。

- ・ 高圧部品に触らないでください。
吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物を入れたり、自分で分解、修理、改造しないでください。

【電源プラグやコードについて】

- ・ 電源プラグやコードは、乱暴に扱わないでください。
傷付けたり、変形させたりせず、ゆるんだコンセント、傷んだ電源プラグやコードは使用しないでください。
- ・ 定格15A以上、交流100Vの専用コンセントを単独でご使用ください。
- ・ 電源プラグは、根元まで確実に差し込んでください。
- ・ お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなってください。
- ・ 濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。
- ・ 抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜いてください。

【加熱時について】

- ・ 卵（ゆで卵、うずらの卵含む）など、膜や殻付きのものはレンジ加熱しないでください。
加熱時、卵は必ず溶きほぐし、膜（いかなど）や殻付き（栗など）のものは、切れ目や割れ目を入れてください。
- ・ 加熱のしすぎになり、破裂するため、ピン、密封容器の栓やフタをはずしてください。
- ・ ベビーフードやミルク、介護食をあたためるときは、加熱後かき混ぜてから温度を確認してください。
- ・ 突然沸騰、発煙、発火、やけどの恐れがあるため、食品、飲み物を加熱しすぎないでください。
加熱しすぎたときは、そのまま1～2分程度、庫内で冷ましてから取り出してください。
- ・ 突然沸騰のおそれのある食品（飲み物、カレー、シチュー、煮物、汁物、油脂分の多いバターや生クリームなど）は、自動あたためで加熱しないでください。
- ・ 発煙、発火のおそれのある食品（少量のもの、水分の少ないもの、パン、油がついたもの、高温になりやすいものは、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。
- ・ 熱に弱いものやスプレー缶を近づけないでください。
- ・ 子どもだけで使用しないでください。
- ・ 使用中や使用後しばらくは、高温部分に触れないでください。
- ・ ラップをはずすときは、やけどにご注意ください。
- ・ 調理後の庫内やドアに水をかけないでください。
- ・ 庫内やドアに油、食品カス、煮汁を付けたままで放置したり、加熱したりしないでください。
- ・ 庫内の食品が燃え出したときは、ドアを開けず、「とりけし」を押し、フロント#1番にご連絡ください。

【加熱前について】

- ・ 金属類やアルミホイルなどを使用して、レンジ加熱しないでください。
- ・ 鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま、加熱しないでください。
- ・ 缶詰、ビン詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し替えてください。
- ・ 加熱に合った容器をご使用ください。
- ・ 調理以外に使わず、食品なしの状態でもレンジ加熱したり、庫内を収納庫として使用しないでください。

【ドアについて】

- ・ 庫内やドアに物をぶつかけたり、ドアに物を挟んだまま使用しないでください。
- ・ ドアやハンドルに無理な力を加えず、4kg以上のものをのせないでください。

* その他、異常時や故障時はただちに使用を中止し、フロント#1番にご連絡ください。
(SHARP オーブンレンジ RE-F18A)