

## 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。
- \*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.
- \* 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            ¥16,940 (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            ¥16,940 (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。

\*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.

\* 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 Awamori	 (5分) ¥3,030
スペアリブのトロピカル煮込み Tropical Stewed Spareribs	 (15分) ¥3,030
彩り野菜の煮込みハンバーグ Stewed Hamburg Steak with Colorful Vegetables	 (15分) ¥3,030
ラフテー 煮卵添え Rafute Stewed Pork with Boiled Egg	 (5分) ¥3,030

## 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.

海鮮しゃぶしゃぶ鍋 Seafood <i>Shabu-shabu</i> Hot Pot	 (15分) ¥29,040 2名様分
和牛のしゃぶしゃぶ Wagyu Beef <i>Shabu-shabu</i> Hot pot	 (15分) ¥24,200 2名様分
豚のつゆしゃぶ Pork <i>Shabu-shabu</i> Hot pot	 (15分) ¥19,360 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	¥2,180
生ハムとサラミの取り合わせ Ham and Salamis	¥2,180
ミニモッツァレラのカプレーゼ Mini Mozzarella Caprese	¥1,820
島スタイルの野菜サラダ Island style Salad	¥1,820
ローストビーフのインサラータ仕立て Roast Beef Insalata	¥3,030



IH調理器を使用するメニュー  
menus using Induction Hob



オーブンレンジを使用するメニュー  
menus using Microwave oven

( ) 内は調理時間の目安

() is approximate time for cooking

\*米トレ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。

\*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.

\* 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) ¥2,180
旬魚のブイヤベース仕立て Seasonal Fish Bouillabaisse		(10分) ¥7,260
牛肉のインボルティーニ トマトソース Beef Involtini in Tomato Sause		(30分) ¥4,240
豆腐よりの香るチーズフォンデュ Cheese Fondue with Okinawa style Fermented Tofu		(10分) ¥4,240
ハンバーグスパイスカレー Spicy Curry with Hamburg Steak		¥2,420
パン Bread		¥610

## 和食

### Japanese Dishes

煮込みソーキそば Soki Soba Noodle with Pork Ribs		(10分) ¥2,180
和牛乗せ 黒糖うどんすき鍋 Hot pot of Udon Noodle with Wagyu Beef		(10分) ¥3,630
3種のまぜまぜお造り Mixed 3 kind of Sashimi		¥3,030
ぼろぼろじゅーしー(沖縄風ぞうすい) Okinawa style Rice Porridge		(10分) ¥2,420
冷製もずくそば Mozuku Seaweed Soba		¥2,180
ごはん Rice		(3分) ¥610



IH調理器を使用するメニュー  
menus using Induction Hob



オーブンレンジを使用するメニュー  
menus using Microwave oven

( )内は調理時間の目安

() is approximate time for cooking

\*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。

\*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.

\* 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)	¥1,460
ラフテー乗せおこわ蓮蒸し Steamed Rafute Stewed Pork with Rice Ball		(15分)	¥1,940
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)	¥1,820
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)			¥2,180

## 小鉢料理 Okinawan Small Bowl Dishes

ジーマーミ豆腐 Jimami Peanut Tofu			¥970
島らっきょう浅漬け Island Pickled Shallot			¥970
もずく酢 Mozuku Seaweed Salad with Vinegar			¥970
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			¥1,210

## 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¥610
黒糖プリン Brown Sugar Pudding			¥970
マンゴープリン Mango Pudding			¥970



IH調理器を使用するメニュー  
menus using Induction Hob



オーブンレンジを使用するメニュー  
menus using Microwave oven

( ) 内は調理時間の目安  
( ) is approximate time for cooking

- \*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。
- \*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.
- \* 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)