



THE TSUBAKI TOWER

# ROOM SERVICE MENU

## Lunch & Dinner

11:00AM -10PM

### APPETIZER

Marinated salmon with vegetable pickles 自家製マリネサーモン 野菜のグレッグ	\$20
Caesar salad with prosciutto and prawn ロメインレタス、プロシュートハムと海老 のシーザーサラ	\$22
Seasonal salad with champagne vinaigrette 季節の野菜サラダ、シャンパンビネグレット ソース	\$15
Cheese platter with dried fruits チーズの盛り合わせとドライフルーツを添えて	\$22
Today's chef's appetizer – set of 3 本日のオードブル三種	\$28
Soup of the day 本日のスープ	\$10

### SAVORS

Thai fried rice with Chicken or prawn タイ風フライドライス (チキン又は海老)	\$28
Japanese curry sauce with steamed rice (Chicken or Beef) カレーライス (チキン又はビーフ)	\$28
Linguine pasta with summer vegetables and tomato sauce リングイネパスタ 夏野菜とトマトソース	\$22
US beef Hamburger served with French fries (add lobster) 米国産ビーフハンバーガー フライドポテト添 え (ロブスターを追加)	\$25 (\$28)
Mix sandwich with ham, cheese and vegetables ハム、チーズ、野菜のサンドウィッチ	\$23
Lobster roll served with French fried ロブスターロール フレンチフライと共に	\$28

### FISH & MEAT

Today's fish served chefs style 本日の魚料理、シェフのスタイル	\$30
Deep fried prawns served with basil tartar sauce and potato salad 海老フライ,バジルのタルタルソース、ポテトサラダ を添えて	\$28
Deep fried chicken served with basket フライドチキン	\$18
Hamburg steak (100% beef) Served with mix mushroom sauce, seasonal vegetable and rice or bread USビーフ100%のハンバーグ キノコ のソース	\$28
Grilled beef sirloin(300g,10oz) or Tenderloin of beef (200g,7oz). Served with vegetables and potato ,onion sauce or red wine sauce US牛サーロインのグリル(300g) または、US牛フィ レ肉のグリル(200g) 季節の野菜とローストポテト 焦がしオニオンソース又は、赤ワインソース	\$33 (sirloin) \$38(tenderloin)
Sliced beef sirloin on rice bowl served with soup and salad US牛サーロインステーキ丼 スープ、サラダと共に	\$28
Bread or rice パン又は、ライス	\$3

### DESSERT

Green tea Cream brulee 抹茶のクレームブリュレ	\$8
Assortment of fruits フルーツの盛り合わせ	\$15
Mango pudding マンゴプディング	\$8
Assortment of chocolates チョコレートの盛り合わせ	\$15



THE TSUBAKI TOWER

# ROOM SERVICE MENU

## Late Night Menu

10:00PM -7:00AM

### APPETIZERS

Marinated salmon with vegetable pickles 自家製マリネサーモン 野菜のグレッグ	\$20
Caesar salad with prosciutto and prawn ロメインレタス、プロシュートと海老の シーザーサラダ	\$22
Seasonal salad with champagne vinaigrette 季節の野菜サラダ、シャンパンビネグレット ソース	\$15
Cheese platter with dried fruits チーズの盛り合わせとドライフルーツを添えて	\$22
Today's chef's appetizer – set of three 本日のオードブル三種の盛り合わせ	\$23
Soup of the day 本日のスープ	\$10

### MAIN DISHES

Thai style fried rice with chicken or prawn タイ風フライドライス (チキン又は海老)	\$28
Japanese curry served with rice (Chicken or Beef) カレーライス (チキン又はビーフ)	\$28
Linguine pasta with summer vegetables and tomato sauce リングイネパスタ 夏野菜とトマトソース	\$22
US beef Hamburger Served with French-fries USビーフハンバーガー、フレンチフライと共に	\$22
Mix sandwich with ham, cheese and vegetables ハム、チーズ、野菜のサンドウィッチ	\$23

### DESSERT

Green tea Cream brulee 抹茶のクリームブリュレ	\$8
Assortment of fruits フルーツの盛り合わせ	\$15
Mango pudding マンゴプディング	\$8
Cheesecake with blueberry sauce チーズケーキ ブルーベリーソースがけ	\$8

A 10% service charge will be added to your bill.  
ご利用金額の10%をサービス料として頂戴致します。

Menus, dishes, food items and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.  
現地事情、食材入荷の都合により、一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Fish, squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.