

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

客室でお楽しみいただけるお食事のサービスです。
ご注文頂いた料理を客室の冷蔵庫にお届けいたします。
お好きな時間に簡単に仕上げて出来立てをお楽しみください。

We offer our brand new service in your room. We will bring meals in the refrigerator in your room.
Enjoy the freshly prepared meals anytime with a little bit of finishing touch.



- 【場 所】 客室
【時 間】 16:00から19:00の間にお届けします。
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17:00までのご予約をお願いいたします。

- 【Place】 Guest room
【Hours】 Delivery will be done between 4:00 pm - 7:00 pm.
【Reservation】 Please dial [#1] to make a reservation.
Reservation is available until 5:00 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12:00以降にお食事をキャンセルされる場合には、食事料金100%の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.
- * In case of cancellation after 12:00 p.m. on the day of the reservation, a cancellation fee of 100% of the meal will be charged.

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

厳選した4種類のセットメニューを2名様分でご用意しております。
お客様のお好みに合わせて、贅沢なひとときをお過ごしください。

We offer four carefully selected set menus for two people.

Enjoy a luxurious experience according to your preferences.

和食

Japanese Style

¥21,780

先付け

Appetizer

旬魚のお造り ジーマーミ仕立て

Sashimi with Peanut Sauce

海の幸のアーサ蒸し

Steamed Seafood with Seaweed

牛肉の琉球ぬちぐさ蒸し

Steamed Beef with Ryukyu Herbs

ぼろぼろじゅーしー

Okinawan Style Rice Porridge

季節の果物

Assorted Fruits



上記の内容に、「厚切りラフテー」「ゆし豆腐そば」「グルクン南蛮漬け」の3品を加えた
3名様セットもご用意しております。¥32,670

We also offer a set for three people, which includes all of the above items plus "Rafute Stewed Pork",
"Yushi-tofu Soba" and "Double-lined Fusilier with Nanban Sauce". ¥32,670

洋食

Western Style

¥21,780

本日のタパス

Tapas

ジーマーミ香る彩り野菜のサラダ

Colorful Island Vegetables with Peanut Sauce

たんかんと白身魚のセビーチェ

Ceviche with Tankan Sauce

牛肉の黒糖カルボナード

Braised Beef with Brown Sugar

旬魚のブイヤベース

Seasonal Fish Bouillabaisse

マンゴーのクレームダンジュ

Mango Crème d'Anjou



上記の内容に、「彩り野菜の煮込みハンバーグ」「生ハムとサラミの盛り合わせ」
「モッツァレラのカプレーゼ」の3品を加えた3名様セットもご用意しております。¥32,670

We also offer a set for three people, which includes all of the above items plus
"Stewed Hamburg Steak with Colorful Vegetables", "Ham and Salami" and "Mozzarella Caprese". ¥32,670

ギャザリングサービス Gathering Dining Service

しゃぶしゃぶ Shabu-shabu Style

¥21,780

先付け

Appetizer

旬魚のお造り ジーマーミ仕立て

Sashimi with Peanut Sauce

和牛と豚のしゃぶしゃぶ

Wagyu Beef and Pork Shabu-shabu

ジェラート（アップルマンゴー、完熟パイナップル）

Gelato (Mango, Pineapple)



3名様セットもございます。¥32,670

A set for three people is also available. ¥32,670

菜食 Plant-based Meal

¥19,360

本日のタパス

Tapas

ジーマーミ香る彩り野菜のサラダ

Colorful Island Vegetables with Peanut Sauce

フムス

Hummus

温野菜 ミネストローネ風

Minestrone-style Steamed Vegetables

ポルチーニのリゾット

Porcini Mushroom Risotto

季節の果物

Assorted Fruits



お子様メニュー Kid's Menu

お子様うどんセット

Kid's Udon Noodle Set

¥1,820

お子様カレーセット

Kid's Curry & Rice Set

¥1,820

* サラダ、フルーツ、ゼリーをお付けします。

* Salad, Fruit, and Jelly will be included.

ごはん

Rice

¥610

パン

Bread

¥610

インルームダイニング ワインリスト

In-Room Dining Wine List

お部屋でお楽しみいただけるワインをご用意しております。
ご利用の際は、フロント#1番にて承ります。

We have a wine list available for you to enjoy in your room.
Please contact us at front desk #1 for availability.

スパークリングワイン

Sparkling wine

インヴィーヴォ ソーヴィニヨンブラン / Invivo Sauvignon Blanc NV / New Zealand
ライムやシトラスのような爽やかな果実味の辛ロスパークリングワイン。 ¥7,260

シャンパーニュ ブリュット カルトドール / Champagne Brut Carte d'Or NV / France
華やかな香りとすっきりとした味わいの王道のシャンパーニュ。 ¥12,100

レゼルヴ ファミール エノテーク / Reserve Familiale Oenothèque Roger Brun 2009 / France
レモンやバニラ、アプリコットなどの香りが複雑に絡み合う、極上のシャンパーニュ。 ¥50,820

白ワイン

White wine

ブラック コテージ ピノグリ / Brack cottage Pinot Gris / New Zealand
果実感たっぷりの味わいと爽やかな香りが特徴的な辛口ワイン。 ¥7,260

ブガンツァ ラ・ジガ アルネイス / BUGANZA La Giga Arneis / Italy
リングやマスカットを感じるフルーティな味わい。全体的なバランスに優れた辛口ワイン。 ¥10,890

シャブリ ボワッソヌーズ / Julien Brocard Chablis Boissonneuse / France
洋ナシや柑橘の香り、抜群のミネラル感を持つ王道の辛口ワイン。 ¥14,520

シャサーニュ モンラッシェ / Armand Heitz Chassagne Montrachet 1er Cru morgeot 2020 / France
豊潤で華やかな香りと、長く続くエレガントな余韻が特徴的な上級ワイン。 ¥50,820

赤ワイン

Red wine

シャトースオウ カディヤック ルージュ / Chateau Suau Cadillac Rouge / France
メルロー主体で豊かな果実感と旨味を持つ、フルボディ。 ¥9,680

エステート ピノノワール / Terra Sancta Estate Pinot Noir / New Zealand
華やかでフルーティな香りが広がる、ミディアムボディ。 ¥14,520

アロース コルトン / Follin Arbele Aloxe Corton 2013 / France
渋みと果実味のバランスに優れた、ミディアムボディ。 ¥21,780

ジュヴレ シャンベルタン / Geantet Pansiot Gevrey-Chambertin 2010 / France
ブルゴーニュを代表するワイン。滑らかな口当たりと芳醇な果実感のミディアムボディ。 ¥42,350

*入荷状況によりリストは予告なく変更される場合がございます。

* Offered wines are subject to change without notice.

インルームダイニング ナイトメニュー In-Room Dining Night Time Menu

21:00から0:00までご利用いただけるメニューです。
ご予約はフロント#1番にて承ります。

The menu is available from 9:00 p.m. to 0:00 a.m.
Please dial[#1]to make a reservation.



牛丼	¥2,520
Beef Bowl	
野菜カレー	¥2,520
Vegetable Curry	
肉うどん	¥1,920
Udon with Beef	
軟骨ソーキそば	¥1,920
Soki Soba Noodle with Pork Ribs	
ジューシーおにぎり	¥960
Okinawan cooked rice Onigiri	
ジェラート(アップルマンゴー パニラ)	各¥610
Gelato (Mango, Vanilla)	

* 混雑時はお時間をいただく場合がございます。

* 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。

* It may take time to prepare dishes when it is crowded.

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

* Ingredients are subject to change without notice.

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きからご使用ください。

- ・ 高圧部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、ビン、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付けないでください。
- ・ 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)

Safety Precautions - Electric Oven

Room electric oven must be used only for gathering dining service.

For your safety, please read the following points carefully before using.

- Do not touch high-voltage parts.
 - * Do not insert metal objects such as pins or wires or foreign objects into the air intake / exhaust port or hole, and do not disassemble, repair, or modify it yourself.

【Power Plug and Cord】

- Do not handle the power plug or cord roughly.
 - * Do not use loose outlets, damaged power plugs or cords, and do not damage or deform them either.
- Do not plug or unplug the power cord with wet hands.
- Use a specified outlet with a rating of 15A or more and a 100V AC alone.
- Please ensure that the power plug is fully inserted.
- Before cleaning, be sure to disconnect the power plug from the outlet and cool it down.
- When unplugging, be sure to hold the plug and not only the cord.

【About Heating】

- Eggs (including boiled eggs and quail eggs) , which have membranes and shells, should not be microwaved.
 - * When heating, please be sure to dissolve the eggs, and make cuts or fissures for those with membranes (such as squid) and shells (such as chestnuts) .
- To avoid overheating and rupture, please remove stoppers and lids of bottles or sealed containers.
- When warming baby food, milk, or care food, please stir after heating and then check the temperature.
- Do not overheat food or drink, as there is a risk of sudden boiling, smoking, ignition and burns.
If it is overheated, let it cool in the refrigerator for about 1 to 2 minutes before removing it.
- Do not heat foods that may suddenly boil (drinks, curries, stews, boiled foods, soups, oily butters and creams) with automatic warming.
- For foods that may emit smoke or fire (small portion foods, low-water foods, bread, oily foods, and foods that are likely to become hot) , set the time manually and watch them while heating.
- Do not heat anything using metal or aluminum foil.
- Do not heat anything with a freshness-retaining agent (deoxidizer) is in it.
- When heating, please transfer canned, bottled, bagged, retort foods, and foods in vacuum packs.
- Use a suitable dish for heating.
- Please do not use it except for cooking. Do not heat the electric oven without food or use the inside as a storage.
- Keep away from heat-sensitive items and spray cans.
- Do not let children use it alone.
- Please refrain from touching the heated areas during and after use.
- Be careful of burns when removing the wrap.
- After cooking, do not pour water inside or in the electric oven door.
- Do not leave or heat oil, food waste or broth inside the cabinet or door.
- If the food in the electric oven starts to burn, never open the door, press "Cancel", and dial [# 1] .

【About the Door】

- Do not hit the inside or the door with an object, or do not use the product with an object between the door.
- Do not apply excessive force to the door or handle, and do not put on anything more than 4 kg.

* In addition, when an irregularity or a failure happens, please stop using the equipment and dial [# 1] immediately.
(SHARP Electric Oven RE-F18A)

IH調理器 使用上のご注意

IH調理器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きからご使用ください。

【プラグやコードの取り扱いについて】

- ・定格15A、交流100Vの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。
- ・傷んだプラグ、ゆるんだコンセントは使わないでください。
- ・コード、プラグは傷めないでください。
- ・器具用プラグ先端にピンやゴミを付着させないでください。
- ・乳幼児に器具用プラグをなめさせないでください。
- ・専用の電源コード以外を使用したり、電源コードを他の機器に転用したりしないでください。
- ・濡れた手で、プラグの抜き差しはしないでください。
- ・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。
- ・使用時以外はコンセントから抜いてください。

【使用時について】

- ・そばを離れないでください。
- ・揚げ物は、800g未満の油で調理しないでください。
- ・揚げ物は、「揚げ物」コースで調理し、「IH」コースで調理しないでください。
- ・油煙が多く出たらすぐに電源プラグを抜いてください。
- ・揚げ物をする際は、油の飛び散りに注意し、他の機器で予め加熱した油を使用しないでください。
- ・調理中はやけど防止のため、顔を近づけないでください。
- ・液体を加熱する際は、加熱する前にかき混ぜてください。
- ・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。
- ・ギャザリングサービスでご用意する調理器具以外のものをプレートの上に置かないでください。
- ・プレートに強い衝撃（上に乗ったり、物を落としたりするなど）を加えないでください。

【その他の注意事項】

- ・取扱いに不慣れな方だけで使用したり、乳幼児に触れさせたりしないでください。
- ・本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。
- ・吸排気口や隙間に、ピンや針金など金属製のものを入れないでください。
- ・分解、修理、改造をしないでください。
- ・水のかかるところや火気の近くで使用しないでください。
- ・空焼きしたり、加熱しすぎたりしないでください。
- ・鍋等の調理器具が滑り落ちるようなことはしないでください。
- ・鍋の下に何も敷かないでください。
- ・調理以外に使用しないでください。
- ・医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため医師とよくご相談ください。
- ・使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけないでください。
IH調理器の上や、プレートの上で電磁誘導加熱の調理機器を使用しないでください。
- ・周囲の可燃物からは十分に離し、火気に近づけないようにしてお使いください。
- ・吸排気口をふさがないでください。

* 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。

(Panasonic IHデイリーホットプレート KZ-CX1, Panasonic 卓上IHヒーター KZ-PH34-K)

Safety Precautions - Induction Hob

Room Induction Hob must be used only for gathering dining service.

For your safety, please read the following points carefully before using.

【Handling of Plugs and Cords】

- Use an outlet with a rating of 15A, and a 100V AC alone.
- Please ensure that the power plug is fully inserted.
- Do not use damaged plugs or loose outlets.
- Do not damage the plug and cord.
- Do not attach pins or dust to the tip of the plug.
- Do not let infants lick the plug.
- Do not plug or unplug the power cord with wet hands.
- Do not use any power cord other than the specified power cord, and do not use the power cord on other equipments.
- When unplugging, be sure to hold the plug and not only the cord.
- Unplug from outlet when not in use.

【When using it】

- Please do not leave it alone.
- Do not cook fried foods with less than 800g of oil.
- Fried food should be cooked in the “Fried” course and not in the “IH” course.
- Unplug the power plug as soon as a smoke comes out.
- When frying, be careful of oil splashing and do not use oil preheated by other equipment.
- Keep your face away during cooking to prevent burns.
- When heating liquid, stir before heating.
- Please refrain from touching the heated areas during and after use.
- Do not place anything on the Induction Hob other than the cooking utensils provided by the gathering dining service.
- Do not subject the equipment to strong impacts (such as riding on it or dropping objects) .

【Other Notes】

- If you are unfamiliar with it, do not use this product alone, and do not let the infants touch it.
- Do not immerse or splash in water the body of the product.
- Do not insert metal objects, such as pins and wires, into the air intake / exhaust ports and gaps.
- Do not disassemble, repair, or modify it yourself.
- Do not use near water or fire.
- Do not overheats or use it empty.
- Do not place the equipment on an unstable place that cause cooking utensils to slide down.
- Do not put anything under the hot pot.
- Do not use for anything other than cooking.
- If you use a medical pacemaker, etc., please consult your doctor carefully just in case.
- The lines of magnetic force appear during use, so keep objects that are susceptible to magnetism away.
Do not use another induction heating cooking equipment on the top.
- Keep it away enough from combustible materials and keep away from fire.
- Do not block the intake and exhaust ports.

* In addition, when an irregularity or a failure happens, please stop using the equipment and dial [# 1] immediately.
(Panasonic Induction Hob KZ-CX1, Panasonic Induction Hob KZ-PH34-K)