

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】 料金は次ページ以降をご確認ください。
【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
【Price】 Please check price on the next page.
【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17:00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 5:00 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

バラエティ豊かなメニューの中から、和食、洋食、しゃぶしゃぶ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 , Western dishes and *Shabu-shabu* from a variety of menu contents. Please check the next pages for the way of cooking in your room.

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
ラフテー煮卵添え
3種のまぜまぜお造り
ぼろぼろじゅーしー (沖縄風ぞうすい)
ジーマーミ豆腐
島らっきょう浅漬け
もずく酢
グルクンの南蛮漬け シークワーサー風味
ジェラート (濃厚バナラ 島豆腐)
(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
ジェラート (完熟パイナップル アップルマンゴー)
(調理時間の目安: 10分~20分)



しゃぶしゃぶセットメニュー ¥20,570 (2名様分)

Shabu-shabu Set Menu

和牛と豚のつゆしゃぶしゃぶ
3種のまぜまぜお造り
島らっきょうの浅漬け
グルクンの南蛮漬け シークワーサー風味
ジェラート (島バナナ 塩ちんすこう)
(調理時間の目安: 15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。

*当日17:00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 5:00 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

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)	¥3,390
スペアリブのトロピカル煮込み Tropical Stewed Spareribs		(15分)	¥3,390
彩り野菜の煮込みハンバーグ Stewed Hamburg Steak with Colorful Vegetables		(15分)	¥3,390
ラフテー 煮卵添え Rafute Stewed Pork with Boiled Egg		(5分)	¥3,390
彩り野菜蒸し ミネストローネ風 Minestrone soup with steamed colorful vegetables		(15分)	¥3,390

鍋料理 Hot Pot Cuisine

海鮮しゃぶしゃぶ鍋 Seafood Shabu-shabu Hot Pot		(15分)	¥29,040	2名様分
和牛のしゃぶしゃぶ Wagyu Beef Shabu-shabu Hot pot		(15分)	¥24,200	2名様分
豚のつゆしゃぶ Pork Shabu-shabu Hot pot		(15分)	¥19,360	2名様分
湯葉と彩り野菜のジーマーミ鍋 Peanut pot with tofu skin and colorful vegetables		(10分)	¥7,200	1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			¥2,540
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17:00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.
- * Please check safety precautions of Induction Hob and Electric oven before using it.
- * In case of cancellation after 5:00 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






洋食

Western Dishes

シーフードグラタン		(30分)	¥2,180
Seafood Gratin			
旬魚のブイヤベース仕立て		(10分)	¥7,260
Seasonal Fish Bouillabaisse			
牛肉のインボルティーニ トマトソース		(30分)	¥4,240
Beef Involtini in Tomato Sauce			
ハンバーグスパイスカレー		(15分)	¥2,420
Spicy Curry with Hamburg Steak			
パン			¥610
Bread			

和食

Japanese Dishes

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



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17:00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.

* Please check safety precautions of Induction Hob and Electric oven before using it.

* In case of cancellation after 5:00 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

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 シークワーサー風味 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 アップルマンゴー バニラ 島バナナ 島豆腐 塩ちんすこう) Gelato (Pineapple Mango Vanilla Banana 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17:00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.
- * Please check safety precautions of Induction Hob and Electric oven before using it.
- * In case of cancellation after 5:00 p.m. on the day of the reservation, a cancellation fee of 100% of the meal will be charged.

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。
- ・吸排気口をふさがらないでください。

* 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)

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)

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	ニュージーランド	¥6,050
Invivo Sauvignon Blanc	New Zealand	
シャンパーニュ ブリュット カルトドール	フランス	¥10,890
Champagne Brut Carte d'Or	France	

白ワイン White wine

ブラックコテージ ピノグリ	ニュージーランド	¥6,300
Brack cottage Pinot Gris	New Zealand	
ラ ジガ アルネイス	イタリア	¥7,510
La Giga Arneis	Italy	
メロイ ソーヴィニヨンブラン	イタリア	¥9,200
Meroi Sauvignon Blanc	Italy	
キアランダ シャルドネ	イタリア	¥11,860
Chiaranda Chardonnay	Italy	

赤ワイン Red wine

ベルスイート フラッパート	イタリア	¥7,510
Belisito Frappato	Italy	
ランゲ ネッピオーロ	イタリア	¥8,470
Langhe Nebbiolo	Italy	
ミッレ エ ウナ ノッテ	イタリア	¥24,200
Mille e una notte	Italy	

*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.

