



THE DINING  
Dinner for in-house guest  
ハウスゲスト限定ディナー

# Dinner for in-house guest

ハウスゲスト限定ディナー

## JAPANESE ■ 和食

¥7,000

先付	季節の小鉢二種	Two small seasonal appetizers
御椀	清汁仕立て	Suimono soup
造里	旬の二種盛り	Two kinds of seasonal sashimi

下記よりメインディッシュ 1品お選び下さい。

揚物	天婦羅盛り合わせ	Assorted tempura
強肴	黒毛和牛すき焼き (+¥600)	Kuroge Wagyu sukiyaki (+¥600)

食事	御飯セット	Rice set
水菓子	季節のデザート	Seasonal dessert

## JAPANESE ■ 和食

¥8,600

先付	季節の小鉢二種	Two small seasonal appetizers
御椀	清汁仕立て	Suimono soup
造里	旬の二種盛り	Two kinds of seasonal sashimi
揚物	天婦羅盛り合わせ	Assorted tempura
強肴	黒毛和牛すき焼き	Kuroge Wagyu sukiyaki
食事	寿司の盛り合わせ (五種)	Assorted sushi (5 pieces)
水菓子	季節のデザート	Seasonal dessert

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※15%のサービス料を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。

食材によってはご提供できない商品もございます。

※特に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

All prices are inclusive of tax.

15% service charge will be added to your bill.

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.



This picture is only an image. 画像はイメージです



Since 1948  
**Shiba Park Hotel**  
The Library Hotel by Shiba Park Hotel

This picture is only an image. 画像はイメージです



# Dinner for in-house guest

ハウスゲスト限定ディナー

## WESTERN 洋食

¥6,000

サラダ仕立てのオードブル  
本日のスープ又は オニオングラタンスープ (+¥700)

Salad-style appetizers  
Today's soup or Onion gratin soup (+¥700)

下記よりメインディッシュ 1品お選び下さい。

ハーブ豚ロース肉グリル  
本日の魚料理  
東京ビーフハンバーグ (+¥1,000)  
US リブロースステーキ (160g) (+¥1,800)

Please choose one main dish

Grilled herb pork loin  
Today's fish  
TOKYO beef (Wagyu) hamburger steak (+¥1,000)  
US rib steak (160g) (+¥1,800)

ライス 又は パン  
デザート コーヒー 又は 紅茶

Rice or Bread  
Dessert Coffee or tea

## CHINESE 中華

¥7,000

### 前菜

下記より 1品お選び下さい。

コーンスープ  
ふかひれスープ (+ ¥1,320)

Assorted cold appetizers

Please choose one dish  
Corn soup  
Shark's fin soup (+ ¥1,320)

### 焼壳

Pork dumpling

下記の I ~VIIIより 2品お選び下さい。

- |             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| I ) 干焼蝦仁    | 小海老のチリソース                            |
| II ) 青椒牛絲   | 牛肉とピーマンの細切り炒め                        |
| III ) 糖醋裏脊  | 豚ロースの唐揚げ甘酢ソース (酢豚)                   |
| IV ) 油淋子鶏   | 若鶏の唐揚げ 油淋ソース                         |
| V ) 炒素鮮菜    | 五目野菜の塩味炒め                            |
| VI ) 宮保明蝦   | 車海老の炒め (北京ソース、マヨネーズソース)<br>(+¥1,200) |
| VII ) 黒椒牛排片 | 牛肉の黒胡椒炒め (+¥1,000)                   |
| VIII ) 黒醋焼猪 | 松阪ポークの四角い黒酢豚 (+¥1,500)               |

Please choose two main dishes from I ~VIII.

- |   |
|---|
| I ) Stir-fried shrimp Chili sauce   |
| II ) Stir-fried shredded beef and green pepper                            |
| III ) Fried pork loin and vegetables Sweet and sour sauce                 |
| IV ) Fried chicken and green onion Sweet and sour sauce                   |
| V ) Stir-fried vegetables Salt flavor                                     |
| VI ) Stir-fried prawn (choice of Peking or mayonnaise sauce)<br>(+¥1,200) |
| VII ) Stir-fried beef with black pepper (+¥1,000)                         |
| VIII ) Black sweet and sour pork (+¥1,500)                                |

チャーハン又は焼きそばより 1品お選び下さい。

- 1) 什景炒飯 五目炒飯  
2) 什景炒麵 五目焼きそば

Please choose rice or noodle.

- 1) Gomoku fried rice  
2) Gomoku chow mein

### 杏仁豆腐

Almond jelly with fruits

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※15%のサービス料を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。

食材によってはご提供できない商品もございます。

※特に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

All prices are inclusive of tax.

15% service charge will be added to your bill.

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.



This picture is only an image. 画像はイメージです

