



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

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

¥6,000

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。		Please choose one main dish
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

¥8,200

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。

※特別に記載のない場合、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

¥5,000

サラダ仕立てのオードブル	Salad-style appetizers
本日のスープ 又は オニオングラタンスープ (+¥700)	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。	Please choose one main dish
ハーブ豚ロース肉グリル	Grilled herb pork loin
本日の魚料理	Today's fish
東京ビーフハンバーグ (+¥1,000)	TOKYO beef (Wagyu) hamburger steak (+¥1,000)
アメリカ産 リブロースグリル (160g) (+¥1,800)	Grilled ribeye steak, American beef (160g) (+¥1,800)
ライス 又は パン	Rice or Bread
デザート コーヒー 又は 紅茶	Dessert Coffee or tea

CHINESE 中華

¥6,000

前菜	Assorted cold appetizers
下記より 1 品お選び下さい。	Please choose one dish
コーンスープ	Corn soup
ふかひれスープ (+ ¥1,320)	Shark's fin soup (+ ¥1,320)
焼売	Pork dumpling
下記の I ～VIIIより 2 品お選び下さい。	Please choose two main dishes from I ～VIII.
I) 干焼蝦仁 小海老のチリソース	I) Stir-fried shrimp Chili sauce
II) 青椒牛絲 牛肉とピーマンの細切り炒め	II) Stir-fried shredded beef and green pepper
III) 糖醋裏脊 豚ロースの唐揚げ甘酢ソース (酢豚)	III) Fried pork loin and vegetables Sweet and sour sauce
IV) 油淋子鶏 若鶏の唐揚げ 油淋ソース	IV) Fried chicken and green onion Sweet and sour sauce
V) 炒素鮮菜 五目野菜の塩味炒め	V) Stir-fried vegetables Salt flavor
VI) 宮保明蝦 車海老の炒め (北京ソース、マヨネーズソース) (+¥1,200)	VI) Stir-fried prawn (choice of Peking or mayonnaise sauce) (+¥1,200)
VII) 黒椒牛排片 牛肉の黒胡椒炒め (+¥1,000)	VII) Stir-fried beef with black pepper (+¥1,000)
VIII) 黒醋焼猪 松阪ポークの四角い黒酢豚 (+¥1,500)	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。	Please choose rice or noodle.
1) 什景炒飯 五目炒飯	1) Gomoku fried rice
2) 什景炒麵 五目焼きそば	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。

※特別に記載のない場合、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

