

In Room Dining Recommended Menu



Hawaiian Poke Bowl Chef大塚特製ポキ”ハワイアンボウルSpecial”

This dish is a tribute to The Kahala Hawaii, packed with Chef Otsuka's authentic experiences on the island. It features fresh tuna and salmon roe (ikura), accented with green mustard cream and shiso leaves. A must-try the chef's original blend of sushi rice.

Chef大塚が実際にハワイで体験したことを詰め込んだハワイカハラへのオマージュと言える一品。新鮮なマグロとイクラを使用し、グリーンマスタードのクリームや大葉のアクセント。シェフオリジナルブレンドの酢飯も必見。

- ◆価格 単品 5,313円 (税サ込)
SET 6,831円 (税サ込) ※セットにはフライドポテト・コンソメスープが付きます。

※ Set includes French fries and consomme soup.

- ◆時間 17:30~21:30 (L.O.21:00) ※ディナータイム限定商品です。 ※only for dinner

Loco Moco ロコモコ



We are pleased to offer a special Loco Moco, crafted by Head Chef Otsuka of RISTORANTE OZIO, delivered exclusively to your room during dinner time. This ultimate dish is finished with a signature BBQ sauce, embodying the full extent of Chef Otsuka's expertise.

RISTORANTE OZIO 料理長 大塚こだわりのロコモコを、ディナータイム限定で客室にお届けいたします。大塚がこれまで培ってきた技術を余すことなく用いた、自信をもっておすすめするBBQソースで仕上げた究極の逸品です。

- ◆価格 単品 4,427円 (税サ込)
SET 5,819円 (税サ込) ※セットにはサラダ・フライドポテト・コンソメスープが付きます。

※ Set includes small salad, French fries and consomme soup.

- ◆時間 17:30~21:30 (L.O.21:00) ※ディナータイム限定商品です。 ※only for dinner

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。
Contents may change depending on stock availability. Prices include consumption tax and a service charge.



サスティナブルにこだわるアメリカで流行している高品質な
缶ワインを少量から楽しめます。

この機会にお料理と一緒にぜひお試しください。

赤/白 (各250ml) 各2,277円 (税サ込)

Roasted Beef Bowl

ローストビーフボウル

～松阪牛のフィレ肉 インダイレクトロティ～



Chef Otsuka of RISTORANTE OZIO will be serving up a special dish made with a generous amount of Matsusaka beef fillet, a work of art and one of Japan's top three Wagyu beef breeds. The meat is served with OZIO's original fried rice and topped off with Otsuka's special sauce, "Chimera Drops," making this a truly blissful dish.

日本三大和牛と言われる”肉の芸術品”「松阪牛のフィレ肉」を贅沢に使用したRISTORANTE OZIO 料理長 大塚のスペシャリテをご用意いたします。お肉の下にはOZIOオリジナル特製フライドライス、仕上げに大塚が手掛けるスペシャルソース「キメラの雫」をまとわせた至福の一品です。

◆価格 11,385円 (税サ込) ※松阪牛 80g使用 ※Uses 80g Matsusaka beef

◆時間 17:30～21:30 (L.O.21:00) ※ディナータイム限定商品です。 ※only for dinner



Pizza Naporitana ピッツァ ナポリターナ風

We have prepared "Pizza Margherita" made with tomato and mozzarella cheese, a classic Neapolitan pizza, as well as the juicy "Pizza Salsiccia" and "Cinque Formaggi" made with a luxurious blend of five types of cheese. Take this opportunity to enjoy our popular in-room dining menu.

ナポリピッツァの代表格トマトとモッツアレラチーズの「ピッツァ マルゲリータ」やジューシーな味わいの「ピッツァ サルシッチャ」、5種類のチーズを贅沢に使用した「チンクエフォルマッジ」をご用意いたしました。インルームダイニング人気メニューをこの機会にぜひご堪能ください。

※ピッツァ チンクエフォルマッジにはちみつがかかっています。

◆価格	ピッツァ マルゲリータ	Pizza Margherita	4,427円 (税サ込)
	ピッツァ サルシッチャ	Pizza Salsiccia	4,680円 (税サ込)
	ピッツァ チンクエフォルマッジ	Cinque Formaggi	4,680円 (税サ込)

◆直径 各24cm

◆時間 日曜日～木曜日 12:00～23:00 (L.O.22:30)
金曜日・土曜日 12:00～22:00 (L.O.21:30)

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。
Contents may change depending on stock availability. Prices include consumption tax and a service charge.

Seafood rice bowl 雲丹とイクラの海鮮重



We will be serving a "Seafood Box" prepared by Chef Aoki of the Japanese restaurant "HANAGOYOMI." This dish uses a generous amount of carefully selected seafood. Enjoy this delicious meal in a glamorous moment that is different from the usual.

日本料理「華暦」料理長 青木が手掛けるお重「海鮮重」をご用意いたします。
厳選した海の幸を贅沢に使用した一品です。いつもとは違う、華やかな時間の中で美味に舌鼓を。

- ◆価格 10,120円 (税サ込)
- ◆内容 <海鮮重 味噌汁付き>本鮪、白身、烏賊、蛸、巻海老、雲丹、イクラ、ご飯300gの2段重です。
Serve with bluefin tuna, white fish, squid, octopus, shrimp rolls, sea urchin, salmon roe and miso soup.
- ◆時間 17:30~21:30 (L.O. 21:00) ※ディナータイム限定商品です。※only for dinner



Assorted Sushi(8 pieces) にぎり寿司八貫 巻物 毛蟹捌き身甲羅詰め

Enjoy the ultimate sushi in your own private restaurant, using ingredients are carefully selected for the day from among the freshest seafood, bringing out the best in the ingredients. Experience the essence of Japanese cuisine, one that will impress even the most discerning gourmets.
旬の魚介類の中からその日のために厳選されたネタを用い、素材の持ち味を最大限に引き出した至高の「寿司」をあなただけのプライベートレストランで。
本物を追求する美食家をも唸らせる、日本料理の神髄をご体験ください。

- ◆価格 12,650円 (税サ込)
- ◆内容 <寿司盛り 味噌汁 季節の小鉢付き>
握り8貫(鮪2貫、白身、青背、烏賊、海老、穴子、雲丹またはイクラ、巻物)。
Serve with 2 pieces of tuna, white fish, blue back fish, squid, shrimp, conger eel, sea urchin or salmon roe, roll, seasonal dish and miso soup.
- ◆時間 17:30~21:30 (L.O. 21:00) ※ディナータイム限定商品です。※only for dinner

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。
Contents may change depending on stock availability. Prices include consumption tax and a service charge.



Matsusaka Beef Sukiyaki Box 松阪牛すき焼き重

A harmony created by Aoki's special cutlets and marbled meat with a melt-in-your-mouth texture.

This is a masterpiece made with luxurious Matsusaka beef. Relax in your guest room and enjoy the chef's signature dishes.

青木特製の割りしたと、とろけるような食感の霜降り肉の織り成すハーモニー。
松阪牛を贅沢に使用した逸品です。

客室でゆっくりとくつろぎながら料理長自信の一品をご堪能下さい。

- ◆価格 10,752円 (税サ込)
- ◆内容 <すき焼き重 恵壽卵温度玉子 味噌汁 付き> 松阪ロース200g、ご飯300gの2段重です。
Serve with Matsusaka beef 200g,Rice300g,Soft-boiled egg and miso soup.
- ◆時間 17:30~21:30 (L.O. 21:00)

海鮮重など和食にぴったりの日本酒をミニボトルにてご用意いたしました。

黒龍 大吟醸 “KOKURYU” (300ml)	4,427円 (税サ込)
獺祭 純米吟醸 磨き 割三分 “DASSAI” (180ml)	8,855円 (税サ込)

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

Contents may change depending on stock availability. Prices include consumption tax and a service charge.

Chinese Menu



ディナータイム限定 ※ only for dinner

Wonton noodles

◆ Daigo's ワンタン麺

Char siu noodles

◆ 窯焼きチャーシューと ネギのつゆそば

This dish is created by Chef Kobayashi Daigo of the Chinese restaurant Choyurou, located in the adjacent members-only hotel Yokohama Bay Court, who has incorporated his own unique essence into the authentic flavors of Hong Kong. We offer two types of noodles, Wonton noodles with plump shrimp and "Tsuyu Soba" with homemade slowly cooked oven-roasted pork. The thin noodles are paired with a clear, chicken-based soup.

隣接する会員制ホテル・横浜ベイコート倶楽部内、中国料理 眺遊楼の料理長 小林大悟が、本場香港の味わいに独自のエッセンスを取り入れた一品です。プリプリの海老が弾けるワンタン麺と長時間をかけてじっくりと焼き上げる自家製窯焼きチャーシューを使用した「つゆそば」2種類をご用意いたしました。鶏がらベースの澄み切ったスープに合わせるの細麺。独特のコシと歯切れをお楽しみいただけるよう、お部屋で湯搔いて仕上げます。

Wonton noodles

Daigo's ワンタン麺

◆価格 3,795円 (税サ込)

◆内容 <細麺100g、ワンタン2個>
醤油ベースの鶏がらスープ別盛り

Serve with noodles100g,wonton 2pics and chicken-based soup.

◆時間 17:30~21:30 (L.O. 21:00)

Char siu noodles

自家製窯焼きチャーシューとネギのつゆそば

◆価格 3,795円 (税サ込)

◆内容 <細麺100g、チャーシュー30g>
醤油ベースの鶏がらスープ別盛り

Serve with noodles100g, oven-roasted pork,green onion and chicken-based soup.

◆時間 17:30~21:30 (L.O. 21:00)

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。
Contents may change depending on stock availability. Prices include consumption tax and a service charge.

All Day Menu

11:00AM~10:00PM
(Last Order at 9:30PM)

前菜 APPETIZERS

Caprese Salad モッツアレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	2,845円 (税サ込)
Marinated Atlantic Salmon アトランティックサーモンマリネ アネット風味	3,795円 (税サ込)
Assorted Prosciutto and Salami 生ハムとサラミの盛り合わせ	4,427円 (税サ込)
Quiche Lorraine "Chef's Specialty" with Small Salad シェフオリジナル キッシュロレーヌ 小さなサラダ添え	3,542円 (税サ込)
Oscietra Caviar (50g) キャビアオシエトラ ア・ラ・キュイエール (50g)	45,540円 (税サ込)

サラダ SALAD

Romaine lettuce "Caesar Salad" ロメインレタスのシーザーサラダ	2,530円 (税サ込)
Seasonal Vegetables Bagna Cauda 季節野菜のバーニャカウダ	3,289円 (税サ込)

スープ SOUP

Today's Soup 本日のスープ	3,289円 (税サ込)
------------------------	--------------

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

Contents may change depending on stock availability. Prices include consumption tax and a service charge.

メイン料理 MAIN DISH

Today's Catch 本日のお魚料理	5,313円 (税サ込)
Stewed Kuroge Wagyu Beef Stew 黒毛和牛のブルゴーニュ風シチュー	8,222円 (税サ込)
Outside skirt beef steak Japanese style ハラミのステーキ BBQソース	11,132円 (税サ込)

サイド料理 SIDE ORDERS

French Fries フレンチフライポテト オリジナルエピス	1,644円 (税サ込)
Bread Basket (Baguette, Focaccia, Dried Fruit Bread) ブレッドバスケット (バゲット、フォカチャ、パン・オ・フリユイ)	2,530円 (税サ込)
Pasta Penne Arrabbiata (100 g) パスタ ペンネ アラビアータ	2,530円 (税サ込)
Pasta Penne Bologna (100 g) 松阪牛のポローニャ風ペンネ “大塚スタイル” (レギュラー)	4,807円 (税サ込)
Pasta Penne Bologna (50 g) 松阪牛のポローニャ風ペンネ “大塚スタイル” (スモール)	2,783円 (税サ込)
Pasta Penne Carbonara (100 g) ペンネ カルボナーラ Chef大塚スタイル “炭火焼き職人風”	3,795円 (税サ込)

サンドウィッチ SANDWICHES

Kuroge Wagyu “KAHALA” Burger with French Fries 黒毛和牛オリジナルバーガー (200 g) フレンチフライ添え	7,337円 (税サ込)
Mozzarella Cheese and Tomato Panini with French Fries トマトとモッツアレラチーズのイタリア風サンド フレンチフライ添え	3,352円 (税サ込)

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

Contents may change depending on stock availability. Prices include consumption tax and a service charge.

お子様メニュー CHILDREN'S MENU

BAMBINO SET ~FOR KIDS~

お子様セットメニュー ミニバーガー、フレンチフライ、
コーンスープ、オレンジジュース

4,427円 (税サ込)



Corn Soup

コーンスープ

1,138円 (税サ込)

French Fries

フレンチフライポテト

1,138円 (税サ込)

Chicken Nuggets

チキンナゲット

1,518円 (税サ込)

Mini Pancakes (Two)

ミニパンケーキ

568円 (税サ込)

Mini Burger

ミニバーガー

2,277円 (税サ込)

アイスクリーム ICE CREAM CUP (120ml)

Haagen-Dazs

ハーゲンダッツ

Vanilla, Strawberry, Cookies & Cream, Green Tea, Macadamia Nut

バニラ、ストロベリー、クッキー&クリーム、

グリーンティー、マカダミアナッツ

885円 (税サ込)

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

Contents may change depending on stock availability. Prices include consumption tax and a service charge.

ケーキ CAKE

Today's cake
本日のケーキ

1,265円 (税サ込)

Assorted Fruit
フルーツ盛り

4,174円 (税サ込)

チーズ (クラッカーを添えて)

CHEESE PLATTER (Served with Crackers)

Assorted Cheese (Three kinds)
チーズ3種

2,530円 (税サ込)

Assorted Cheese (Five kinds)
チーズ5種

4,807円 (税サ込)

おつまみ SNUCK

Mixed Nuts
ミックスナッツ

1,012円 (税サ込)

中国料理“眺遊楼”小林大悟料理長自ら厳選した素材をアレンジしたおつまみの概念を超える一品に仕上げました。お酒のお供に是非お試しください。



※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

Contents may change depending on stock availability. Prices include consumption tax and a service charge.