

ROOM SERVICE

ルームサービス

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

ザ タワーホテル ナゴヤでは、アートに囲まれながら、時間や周りを気にせずにお部屋で楽しめるルームサービスメニューをご用意しております。
とっておきの一品とともに、お部屋でのくつろぎのひと時をお届けいたします。
大切な人とのプライベート空間で味わう食事をお楽しみください。

NOTICE

- ルームサービスについて -

OPENING HOURS 15:00-21:00 [L.O 21:00]

ご注文の際はフロント（内線5番）までお電話下さい。

For those who would like room service, please call us
at the front desk (Extension 5).

ご注文は番号にてお願いいたします。

食品アレルギーがございましたら、あらかじめ係員にお申し付けください。

ご注文いただいてから、30分以内にお届けします。

メニューの表記料金は消費税込の料金となり、ルームサービス料として別途15%を頂戴いたします。

メニュー内容、料金は予告なく変更になることがあります。

CONTENTS

- 目次 -

3 . . .	HOTDOG	ホットドッグ
5-6 . . .	APPETIZER	前菜
6 . . .	SEAFOOD	魚料理
7 . . .	MEAT	肉料理
7 . . .	DESSERT	デザート
8-9 . . .	WINE	ワイン
9 . . .	LEMONADE	レモネード



HOTDOG

- ホットドッグ -

アレルギー物質を含んでいる場合、下記のマークで表示しております。

🌾小麦 🥚卵 🥛乳成分 🍜そば 🌰ナッツ 🌰アーモンド 🫘大豆 🍌フルーツ 🦐エビ 🦀カニ 🐙イカ 🐮牛肉 🐷豚肉 🐔鶏肉

ホットドッグすべて(ソーセージ: 🥚卵 🌾小麦 🫘大豆 🐷豚肉 パン: 🌾小麦)



1. オリジナルホットドッグ

¥770(税込)

Farm&自慢のクラフトソーセージとホットドッグパンを最大限シンプルに。お好みでマスタードやケチャップも。(ソーセージ、パン以外に該当なし)



2. チーズホットドッグ

¥990(税込)

オリジナルホットドッグにたっぷりチーズをトッピングした濃厚なホットドッグ。

🥛乳成分



3. スイートチリホットドッグ

¥880(税込)

トウガラシが効いたピリ辛のチョリソースと甘辛いスイートチリソースがヤマツキに。

🌾小麦 🥛乳成分 🫘大豆 🐔鶏肉



4. シカゴ風ホットドッグ

¥1,210(税込)

極粗挽きソーセージから滴る旨味とフレッシュ野菜の相性が抜群!

(ソーセージ、パン以外に該当なし)

ホットドッグすべて(ソーセージ: 卵 小麦 大豆 豚肉 パン: 小麦)



5. ブラックペッパー
レモンパクチーホットドッグ

¥1,100(税込)

Farm&自慢のクラフトソーセージとホットドッグパンを最大限シンプルに。お好みでマスタードやケチャップも。

小麦 乳成分 大豆 鶏肉



6. 名古屋コーチン卵タルタル
ブラックペッパーホットドッグ

¥1,210(税込)

濃厚な名古屋コーチンの卵を使用したタルタルソースと地元産の醤油の甘タレの組み合わせ。

卵 小麦 乳成分 大豆 鶏肉



7. きのこのラグーホットドッグ

¥1,100(税込)

クミンやコリアンダーなど数種のスパイスを合わせたスモークスパイスソーセージときのこの旨味を凝縮したラグーのトッピング。

小麦 乳成分 大豆 鶏肉



8. 八丁味噌チリミートチーズホットドッグ

¥1,320(税込)

スモークスパイスソーセージに八丁味噌風味の粗挽きチリミートソースを。たっぷりのチーズをふりかけて。

小麦 乳成分 大豆 鶏肉



9. おろしポン酢 & 梅ホットドッグ

¥990(税込)

柑橘風味の白ソーセージと大根おろしポン酢 梅肉のトッピング。和風な味わい。

小麦 乳成分 大豆 鶏肉



10. スモークベーコンと柑橘マスタードホットドッグ

¥1,320(税込)

柑橘風味のソーセージにスモークベーコンと柑橘マスタードで香り高い一品に。

豚肉

アレルギー物質を含んでいる場合、下記のマークで表示しております。

小麦 卵 乳成分 そば ナッツ アーモンド 大豆 フルーツ エビ カニ イカ 牛肉 豚肉 鶏肉

APPETIZER

- 前菜 -



11. テット・ド・モアンヌ

¥1,650(税込)

乳成分



12. オーストラリア産
ロースト殻付きマカダミアナッツ

¥1,100(税込)

ナッツ



13. オーガニック
ドライフルーツ盛り合わせ

¥1,320(税込)

フルーツ



14. グリシーヌ オリジナルキャビア
トランスモンタニュス

¥7,480(税込)

小麦 卵 乳成分 そば



15. フライドポテト
(ソースを右からお選び下さい)

¥550(税込)

大豆(植物油脂)

PLEASE CHOOSE THE SAUSE

ソースをおひとつお選び下さい

15-1. ケチャップ

15-2. パーボン BBQ 小麦 大豆 フルーツ

15-3. スパニッシュブラバス 乳成分

15-4. メープルナッツ アーモンド

15-5. チーズ 小麦 卵 乳成分 大豆



16. 自家製熟成ベーコンと
美浜産キノコのロースト

¥1,100(税込)

🍳卵 🥛乳成分 🐷豚肉



17. シャルキュトリー
盛り合わせ

¥1,650(税込)

🍳卵 🥛乳成分 🐷豚肉 🐔鶏肉



18. パルマ産生ハム(レガート)
と季節のフルーツ

¥1,100(税込)

🍌フルーツ 🐷豚肉



19. スーパーフード
キヌアのサラダ

¥990(税込)

SEAFOOD

- 魚料理 -



20. ニューイングランド
クラムチャウダー

¥660(税込)

🌾小麦 🥛乳成分 🥜大豆 🐷豚肉 🐔鶏肉



21. 豊浜漁港直送
シーフードのパエリア

¥1,760(税込)

🍳卵 🦞エビ 🐙イカ

アレルギー物質を含んでいる場合、下記のマークで表示しております。

小麦 卵 乳成分 そば ナッツ アーモンド 大豆 フルーツ エビ カニ イカ 牛肉 豚肉 鶏肉

MEAT

- 肉料理 -



22. 南知多産豚肩ロースのマリネ

ケバブ風炭火焼

¥2,420(税込)

乳成分 豚肉



23. 知多牛の炭火焼

プロヴァンスステーキ 200g

¥2,640(税込)

牛肉

DESSERT

- デザート -



24. 自家製グラノーラと

ハーブのブランマンジェ

¥385(税込)

乳成分 ゼラチン



25. ナゴヤカヌレ

小倉バター

¥385(税込)

小麦 卵 乳成分



WINE

- ワイン -

SPARKLING WINE スパークリングワイン

30. エスパス・オブ・リマリ・ブリュット [チリ] ハーフボトル375ml ¥2,750(税込)
シャルドネとピノ・ノワールをブレンド。キリッとした飲み口でバランスの良い味わい。
31. ブーケ・ドール・ブラン 白/辛口 [フランス] ¥3,520(税込)
「黄金の花束」という名のスパークリングワイン。フレッシュでキレのよいドライな味わいが楽しめます。
32. ベソ・オーガニック・ロゼ・ブリュット 辛口 [スペイン パレンシア D.O.カヴァ] ¥3,850(税込)
チェリーレッドを帯びた美しいピンク色。ラズベリーやイチゴを思わせる味わいとまるやかな酸味。後味にチェリーの風味を感じるワインです。
33. シモネ・フェブル・クレマン・ド・ブルゴーニュ・ロゼ 辛口 [フランス] ¥7,260(税込)
きめ細かい泡立ち。ラズベリーやイチゴなどの赤い果実を豊かに感じられます。
34. マッセ・ブリュット 白/辛口 [フランス] ¥9,240(税込)
熟れた果実の香りが広がり、フレッシュな味わい。バランスがよく、心地よい酸味に果実香が広がります。

WHITE WINE 白ワイン

35. カリテラ・レセルヴァ・シャルドネ [チリ] ハーフボトル375ml ￥2,750(税込)
トロピカルフルーツやアプリコットのアロマが広がり、爽やかな酸味とほどよいコク、ミネラル感がバランス良く調和しています。
36. サレント・トルマレスカ・シャルドネ 白/辛口 [イタリア] ￥3,960(税込)
アンティノリがイタリア・プーリア州に所有するトルマレスカブランド。白桃やタイム、ラベンダーの香り。
37. アルボレダ・シャルドネ 白/辛口 [チリ] ￥5,830(税込)
カサブランカ・ヴァレーの自社畑のぶどうを手摘みで収穫、オーク樽で熟成。
トロピカルフルーツのアロマとオーク樽の甘いトースト香が印象的。
38. グラン・アルディッシュ・シャルドネ 白/辛口 [フランス] ￥6,380(税込)
ルイ・ラトゥール社の製樽工場で作られたオーク樽で熟成させています。複雑で深みのあるエレガントな味わいのワインです。
39. サン・スペリー・ソーヴィニヨン・ブラン 白/辛口 [アメリカ] ￥8,580(税込)
ライム・キウイ・ケイパーの風味に、芳醇なグレープフルーツのアロマが調和しています。いきいきとした酸味が素晴らしい繊細なワイン。
-

RED WINE 赤ワイン

40. カリテラ・カベルネ・ソーヴィニヨン [チリ] ハーフボトル375ml ￥2,750(税込)
ブラックベリーやプラムの香りとオーク樽のヴァニラのニュアンスが感じられ、豊かな果実味となめらかなタンニンが調和した洗練された味わいです。
41. リブ・シャック・レッド 赤/フルボディ [南アフリカ] ￥3,520(税込)
グリルした肉料理に合う赤ワインです。プラムや赤いベリーの華やかな香りとスモーキーな風味を持ち、まろやかな味わい。
42. レイモンド・Rコレクション カベルネ・ソーヴィニヨン 赤/フルボディ [アメリカ] ￥6,380(税込)
赤い果実や繊細な味わいがブルーベリーや白コショウなどのニュアンスと調和しています。
43. ワイルド・ロック ピノ・ノワール 赤/ミディアムボディ [ニュージーランド] ￥7,150(税込)
チェリーやプラム、セージの強いアロマを持つワインです。
44. クラギー・レンジ・シラー・ギムブレッド・グレーヴェルズ・ヴィンヤード 赤/フルボディ [ニュージーランド] ￥9,680(税込)
スマイル、バラ、黒胡椒、ブラックベリーなどの芳醇な香りがあり、酸とタンニンのバランスがよく、果実味と長い余韻を楽しめます。

LEMONADE ALCOHOL COOKTAIL

- レモネードアルコールカクテル -

- | | |
|-------------------------|----------|
| 50. アメリカン・レモネード | ¥660(税込) |
| (赤ワイン、レモネードシロップ、ソーダ) | |
| 51. ジン・ジンジャーレモネード | ¥660(税込) |
| (ジン/レモネードシロップ/ジンジャーエール) | |
| 52. カンパリレモネード | ¥660(税込) |
| (カンパリ/レモネードシロップ/ソーダ) | |
| 53. モヒートレモネードソーダ | ¥660(税込) |
| (モヒート/レモネードシロップ/ソーダ) | |
-

LEMONADE ~NON ALCOHOL~

- レモネード(ノンアルコール)-

- | | |
|----------------------|----------|
| 54. レモネードソーダ | ¥495(税込) |
| 55. ハニーレモネード | ¥528(税込) |
| 56. ジンジャーレモネード | ¥528(税込) |
| 57. トロピカルレモネード | ¥528(税込) |
| 58. パクチーレモネード | ¥550(税込) |
| 59. ピンクグレープフルーツレモネード | ¥495(税込) |