

SWEETS

11:00 ~



	Set	à la carte
ホテルオリジナルフレンチトースト Hotel Original French Toast	¥4,600	2,800

本日のケーキ Today's Cake	3,900	2,100
------------------------	-------	-------

本日ご用意しているケーキの中からお好みのものをお選びください

セットにはコーヒーまたは紅茶が付いております
Set Menus are served with Coffee or Tea.

SPECIAL SWEETS



〈数量限定〉いちごと純生クリームサンドウィッチ 3,600

Strawberry and Fresh Cream Sandwiches

ふわふわとした柔らかなパンで

甘酸っぱいいちごとコク豊かな純生クリームを挟んだ
酸味と甘さのバランスが絶妙なフルーツサンド。

コーヒーまたは紅茶付 5,400

With Coffee or Tea

PETIT FOUR ちょっとしたお菓子をお供に

Hotel Original

ロンデル Rondelle 400

ブランド米の〈米ぬか〉と〈米粉〉、〈天日塩〉を合わせた
新感覚のオリジナル焼き菓子。黒糖、メープルシロップ味。

オランジェット Orangettes 500

表示価格は税金・サービス料 15% 込です。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Consumption tax and 15% service charge included in prices.

Due to the nature of seasonal produce, menus are subject to change without prior notice.

SPECIAL MEAL



11:00 ~



ミルク塩ラーメン

¥2,800

Milk Salt Ramen

名古屋コーチン・蛤・昆布・かつお節など

こだわりの食材から丁寧に引いた出汁を重ね

東京牛乳を加えてとろみを出したスープに溶け込む

秋田県八峰町特産のあんこ椎茸の、自然な旨味のアクセント

二日間じっくりタレに漬けたんだ

石巻産の鰯と名古屋コーチンのチャーシューを添えた

日本各地の恵みが調和する、贅沢な一杯です

表示価格は税金・サービス料 15% 込です。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Consumption tax and 15% service charge included in prices.

Due to the nature of seasonal produce, menus are subject to change without prior notice.

FOODS

11:00 ~

APPETIZER

スモークサーモン ¥2,200
オニオンルージュ レモンケッパー添え

Smoked Salmon with Red Onion and Lemon Caper

ボイルソーセージとポテトフライ 2,300
マスタード & ケチャップ添え

Boiled Sausages and French Fries
with Mustard and Ketchup

シャルキュトリーとスモークチーズ 2,400
クラッカー取り合わせ

Charcuteries and Smoked Cheese with Crackers

SALAD

フレッシュサラダ 3,200

スモークサーモンとヴィーガンチーズ または
生ハムとカマンベールチーズのトッピング

ローストバゲット付

Fresh Salad with
Smoked Salmon and Vegan Cheese or
Prosciutto and Camembert Cheese
Served with Roasted Baguette

LIGHT MEAL

	Set	a la carte
ジャンボンブランシュとコンテチーズの 湯種ソフトトースト トリュフクリームソース	3,400	2,500
White Ham and Comte Cheese Toast with Truffle Cream Sauce		

黒毛和牛ローストビーフと卵の サンドウィッチ	3,600	2,700
---------------------------	-------	-------

Wagyu Roast Beef and Egg Sandwiches

オーガニック卵のエッグベネディクト (2 エッグ)	3,800	2,900
------------------------------	-------	-------

Organic Eggs Benedict (2 Eggs)

セットにはスープ・サラダが付いております

Set Menus are served with a salad and a cup of soup.

PASTA / DONBURI (Rice bowl)

	Set	a la carte
海老とベーコン きのこの生パスタ トマトとバジルチーズソース Pasta with Shrimp, Bacon, and Mushrooms in Tomato Basil Cheese Sauce	3,800	2,900
黒毛和牛ボロネーズの生パスタ パルミジャーノレッジャーノ風味 Pasta with Wagyu Beef Bolognese finished with grated Parmigiano-Reggiano	3,800	2,900
仙台牛ハンバーグステーキ (150g) オーガニックトマトソース オムライスボウル Sendai Beef Pati Steak and Omelet Rice Bowl with Organic Tomato Sauce	4,700	3,800
黒毛和牛ロースステーキ (150g) オーガニック卵 & いくらのおせボウル Wagyu Beef Loin Steak Bowl topped with Organic Egg and Salmon Roe	6,800	5,900

CURRY / DORIA (Rice Gratin)

	Set	a la carte
スパイス香る北海道チキンカレー 彩り野菜を載せて Spiced Chicken Curry with Vegetables	3,600	2,700
海老・帆立貝・いか入り クラムチャウダーソース ターメリックライス添え Turmeric Rice with Seafood Chowder Sauce (Shrimp, Scallop and Squid)	3,700	2,800
海老・帆立貝・いか入り クラムチャウダーソースドリア Rice Gratin of Seafood Chowder Sauce (Shrimp, Scallop and Squid)	4,000	3,100

表示価格は税金・サービス料 15% 込です。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Consumption tax and 15% service charge included in prices.

Due to the nature of seasonal produce, menus are subject to change without prior notice.