

# SWEETS

11:00 ~



ホテルオリジナルフレンチトースト  
Hotel Original French Toast

Set	à la carte
¥4,600	2,800



いちごと純生クリームサンドウィッチ  
Strawberry and Fresh Cream Sandwiches

5,400	3,600
-------	-------

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〉 マンゴーとパッションフルーツのパルフェ

Mango and Passion Fruit Parfait 3,700

宮崎県産マンゴーと

東京都八王子市産パッションフルーツを贅沢に使用

これからの季節にぴったりのジューシーで濃厚なご褒美パルフェ

マンゴーラッシー付

5,700

With Mango Lassi

コーヒーまたは紅茶付

5,500

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.

# 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ザワークラウト 2,300  
Boiled Sausages and Sauerkraut

シャルキュトリーとスモークチーズの取り合わせ 2,400  
Charcuteries and Smoked Cheese Assortment

## 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
---------------------------	-------	-------

Assorted Wagyu Roast Beef & 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

	Set	a la carte
シーフード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 Seafood, 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のトッピング Pasta with Wagyu Beef Bolognese Finished with Grated Parmigiano-Reggiano	3,800	2,900

## RICE DISHES

	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
本ずわい蟹ピラフ Snow Crab Pilaf	3,800	2,900
和牛リブローズステーキ DONBURI Wagyu Beef Ribeye Steak Rice Bowl	4,800	3,900

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 ~



海老 帆立貝 鮑 いか入りシーフードグラタン ¥3,600  
Seafood Gratin in Béchamel Sauce  
(Shrimp, Scallop, Abalone, and Squid)

濃厚なあさり出汁に海老・帆立貝・いかの旨味を閉じ込めた  
シーフードクリームに、鮑とたっぷりのチーズを重ねて焼きあげました  
焼きたての香りと海の幸の贅沢な味わいをお楽しみください

スープ・サラダ付 4,500  
With Soup and Salad

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.