

# 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 |
|-------|-------|

本日より用意しているケーキの中から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〉モンブラン

Mont Blanc -SMALL BATCH- 3,300

国産和栗とフランス産栗を使った、今の季節ならではのモンブラン。  
なめらかなマロンクリームの中にフランス産マロングラッセを忍ばせ  
ほろ苦いキャラメルムースとバニラアイスを添えました。  
秋の深まりとともに楽しむ、贅沢な栗の味わいです。

マロンほうじ茶ラテ付 5,300

With Chestnut Hojicha Latte

コーヒーまたは紅茶付 5,100

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 ~



### きのこ海の幸の和風パスタ

¥3,200

Seafood & Mushroom Pasta  
with Umami Dashi

貝出汁や昆布茶、白だしの繊細な旨味に

5種のきのこ海の幸（鮑、赤エビ、真ダコ、甲イカ、ペトンクル）を

贅沢に盛り込み、白ワインとバターのコクを重ねました

食べ進めるたびに異なる食感と、

海の幸・山の幸それぞれの美味しさが広がる一皿です

### スープ・サラダ付

4,100

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.

# FOODS

11:00 ~

## APPETIZER

スモークサーモン ¥2,200  
オニオンルージュ レモンケツパー添え

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<br>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<br>with Truffle Cream Sauce |       |            |

|                                            |       |       |
|--------------------------------------------|-------|-------|
| 黒毛和牛ローストビーフと卵の<br>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<br>(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<br>トマトとバジルチーズソース<br>Pasta with Seafood, Bacon, and Mushrooms<br>in Tomato Basil Cheese Sauce     | 3,800 | 2,900      |
| 黒毛和牛ボロネーズの生パスタ<br>パルミジャーノレッジャーノのトッピング<br>Pasta with Wagyu Beef Bolognese<br>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<br>彩り野菜を載せて<br>Spiced Chicken Curry with Vegetables                                               | 3,600 | 2,700      |
| 海老・帆立貝・いか入り<br>クラムチャウダーソース ターメリックライス添え<br>Turmeric Rice with Seafood Chowder Sauce<br>(Shrimp, Scallop and Squid) | 3,700 | 2,800      |
| 海老・帆立貝・いか入り<br>クラムチャウダーソースドリア<br>Rice Gratin of Seafood Chowder Sauce<br>(Shrimp, Scallop and Squid)              | 4,000 | 3,100      |
| 本ずわい蟹ピラフ<br>Snow Crab Pilaf                                                                                       | 3,800 | 2,900      |
| 和牛リブローズステーキ DONBURI<br>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.