

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〉メロンアソート

Melon Assortment -SMALL BATCH- 3,100

旬を迎えたメロンのみずみずしさと上品な甘みを
三種それぞれ異なる味わいに仕立てたデザートプレート
夏ならではの味わいを優雅にお楽しみください。

玉露が香るメロンスカッシュ付

With Melon Squash 5,100

コーヒーまたは紅茶付

With Coffee or Tea 4,900

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 湯種ソフトtoast 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
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
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 ~



こだわりのトマトと海の幸の冷製パスタ

バジルチーズソース

¥2,900

Chilled Pasta with Seafood and
Premium Cherry Tomatoes in Basil-Cheese Sauce

海老・イカ・タコ・帆立をたっぷり入れ、
契約農家から取り寄せたプチトマトと合わせた冷製パスタ
蛤の旨味を効かせたオーガニックトマトベースのソースに、
爽やかなバジルの香りが夏らしい一皿です

スープ・サラダ付

3,800

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.