BREAKFAST

8:00 ～ 10:00

SALAD

	Set	a la carte
フレッシュサラダ 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	¥5,200	3,200

セットにはジュース・スープ・コーヒーが付いております
Set menus are served with one juice, soup, and coffee.

TOAST

	Set	a la carte
オーガニック卵のエッグベネディクト（2 エッグ） Organic Eggs Benedict (2 Eggs)	5,200	2,900
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 White Ham and Comte Cheese Toast with Truffle Cream Sauce	4,800	2,500

セットにはサラダ・ジュース・スープ・コーヒーが付いております
Set menus are served with one salad, juice, soup, and coffee.

表示価格は税金・サービス料 15% 込です。
Consumption tax and 15% service charge included in prices.

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



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 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	3,900	2,100

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 ～



きのこと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 種のきのこと海の幸（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 White Ham and Comte Cheese Toast with Truffle Cream Sauce	3,400	2,500
黒毛和牛ローストビーフと卵のサンドウィッチ Assorted Wagyu Roast Beef & Egg Sandwiches	3,600	2,700
オーガニック卵のエッグベネディクト（2 エッグ） Organic Eggs Benedict (2 Eggs)	3,800	2,900

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リー 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
和牛リブロースステーキ 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.