

# ルームサービスメニュー

エネルギー補給で、元気をチャージ。

# ROOM SERVICE MENU

A little something to keep you going.

## 目次 INDEX

アラカルト P.2～P.3  
A LA CARTE

ベジタリアン メニュー P.3  
VEGETARIAN MENU

ドリンク P.4～P.5  
DRINK

ルームサービス深夜メニュー P.6  
LATE NIGHT MENU

寿司～乾山～ P.6  
THE SUSHI BAR ～KENZAN～

ブレックファスト P.7  
BREAKFAST

朝食アラカルトメニュー P.8  
ALA CARTE BREAKFAST SELECTION

アラカルト (午前11:00～午後10:00)

A LA CARTE (11:00a.m. - 10:00p.m.)

### 前菜 APPETIZER

- |   |        |  |        |
|---|--------|--|--------|
| 1. オードブルの盛り合わせ(2人前)<br>Assorted Appetizers for 2persons   | ¥4,200 | 4. スモークサーモン<br>Smoked Salmon   | ¥2,500 |
| 2. チーズ各種(いずれかをお選びください)<br>・カマンベール・ブルーチーズ・チェダー・グリュイエール<br>Cheese Choice Of: ・Camembert ・Blue ・Cheddar ・Gryuere | ¥1,000 | 5. コールドミート(生ハム・愛知みかわ豚スモークハム・ソフトサラミ)<br>Cold Ham (Prosciutto・AICHI MIKAWA Smoked Ham・Soft Salami) | ¥1,700 |
| 3. 温野菜の盛り合わせ <b>V</b><br>Warmed Vegetables  | ¥2,800 |  |        |

### スープ & サラダ SOUP & SALAD

- |                                     |        |  |        |
|-------------------------------------|--------|--|--------|
| 6. クリームコーンスープ<br>Cream Corn Soup    | ¥1,300 | 10. 愛知みかわ豚スモークハム入りコンビネーションサラダ<br>ドレッシングをお選びください(・和風・フレンチ・サウザンアイランド)<br>Combination Salad served with AICHI MIKAWA Smoked Ham<br>choice of Dressing: ・Japanese ・French ・Thousand Island | ¥2,000 |
| 7. 野菜スープ <b>V</b><br>Vegetable Soup | ¥1,200 | 11. シーザーサラダ 生ハム添え<br>Caesar Salad served with Prosciutto   | ¥2,100 |
| 8. ビーフコンソメスープ<br>Beef Consommé Soup | ¥1,600 | 12. グリーンサラダ<br>ドレッシングをお選びください(・和風・フレンチ・サウザンアイランド)<br>Green Salad<br>choice of Dressing: ・Japanese ・French ・Thousand Island   | ¥1,000 |
| 9. 愛知県泉万醸造味噌の味噌汁<br>MISO Soup       | ¥600   |  |        |

### 名古屋めし LOCAL NAGOYA SPECIALTY FOOD

- |   |        |   |        |
|---|--------|---|--------|
| 13. 鰻のひつまぶしセット(だし汁、薬味、香の物付)<br>HITSUMABUSHI<br>～Chopped and Flavored Grilled Eels with Rice with Condiments～                                      | ¥4,500 | 16. 海老天ぶらきしめん<br>KISHIMEN NOODLES WITH PRAWN TEMPURA            | ¥2,200 |
| 14. エビフライ定食(ご飯、愛知県泉万醸造味噌の味噌汁、香の物付)<br>EBIFURAI TEISHOKU<br>～Deep Fried Shrimp and Rice with MISO Soup and Japanese Pickles～                       | ¥3,800 | 17. 手羽先(6本)<br>TEBASAKI<br>～Deep Fried Chicken Wings～ (6pieces) | ¥1,600 |
| 15. 三元豚みそかつ定食(ご飯、愛知県泉万醸造味噌の味噌汁、香の物付)<br>MISOKATSU TEISHOKU<br>～Pork Cutlet with Original MISO Sauce and Rice with MISO Soup and Japanese Pickles～ | ¥3,800 |   |        |

### メインディッシュ MAIN DISH

- |  |         |  |        |
|--|---------|--|--------|
| 20. 近江牛A4ロースステーキ(200g) 温野菜添え<br>(トリュフソースまたはポン酢ソース)<br>Omi Beef A4 Loin Steak(200g) with Truffle sauce or<br>Citrus Seasoned Soy Sause "PONZU" served with Steamed Vegetables                       | ¥15,000 | 25. ノルウェーサーモンのグリル 温野菜添えレモンバターソース<br>Grilled Norwegian Salmon with Lemon Butter Sauce served with Steamed Vegetables  | ¥3,200 |
| 21. 和牛ランプステーキ(150g) 温野菜添え<br>ガーリックオニオンソースまたはポン酢ソース<br>Japanese Beef Rump Steak (150g) with Garlic Onion Sauce or<br>Citrus Seasoned Soy Sauce "PONZU" served with Steamed Vegetables               | ¥5,300  | 26. スパゲッティ ボロネーゼ<br>Spaghetti Bolognese  | ¥2,500 |
| 22. オーストラリア産牛サーロインステーキ(200g) 温野菜添え<br>ガーリックオニオンソースまたはポン酢ソース<br>Australian Beef Sirloin Steak (200g) with Garlic Onion Sauce or<br>Citrus Seasoned Soy Sauce "PONZU" served with Steamed Vegetables | ¥4,200  | 27. 茸とベーコンのペペロンチーノ<br>Mushroom and Bacon Peperoncino   | ¥2,300 |
| 23. 尾張牛入りチーズハンバーグ デミグラス煮込み 温野菜添え<br>OWARI Beef Stewed Hamburger Steak with Cheese in Demi-glaze Sause served with Steamed Vegetables   | ¥4,000  | 28. 野菜パスタ <b>V</b><br>Vegetable Pasta  | ¥2,300 |
| 24. 奥三河鶏のグリル 温野菜添え<br>バーベキューソース&マスタードソース<br>Grilled Oku-Mikawa Chicken with Barbecue Sauce & Mustard Sauce served with Steamed Vegetables  | ¥3,200  | 29. 豚ヒレカツカレー<br>Curry and Rice with Pork Fillet Cutlet   | ¥2,800 |
|  |         | 30. ビーフカレー<br>Beef Curry with Rice   | ¥2,500 |
|  |         | 31. おにぎりセット(鮭、あさりのしぐれ、梅干)<br>愛知県泉万醸造味噌の味噌汁、香の物付<br>ONIGIRI ~Japanese Rice Balls~ served with MISO Soup and Japanese Pickles<br>(Grilled Salmon, Cooked Clam, Pickled Plum) | ¥2,000 |

**V** - ベジタリアン Vegetarian

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 \*イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

\*All prices include service charge and tax. \*Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.  
\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*Certain courses may not be available due to events or special seasons.

コンディメントもご用意しております。係りにお知らせください。AIソース、トマトケチャップ、マスタード、マヨネーズ、タバスコソース、醤油、メープルシロップ  
Condiments are available, please request when ordering. AI sauce, tomato ketchup, mustard, mayonnaise, Tabasco sauce, soy sauce, maple syrup

## アラカルト (午前11:00～午後10:00)

### A LA CARTE (11:00a.m. - 10:00p.m.)

#### サンドウィッチ(フライドポテト添え) SANDWICH SERVED WITH FRENCH FRIES

32. 尾張牛入りハンバーガー OWARI Beef Hamburger	¥3,200	35. 野菜サンドウィッチ <b>V</b> Vegetable Sandwich	¥2,200
33. 三元豚カツサンドウィッチ Pork Loin Cutlet Sandwich	¥2,600	36. 野菜のラップサンド <b>V</b> Vegetable Wrap Sandwich	¥2,600
34. ミックスサンドウィッチ(ハム・チーズ・レタス・キュウリ・トマト) Mixed Sandwich with Ham, Cheese, Lettuce, Cucumber, Tomato	¥2,200		

#### サイドメニュー SIDE MENU

40. フライドポテト French Fries	¥1,100	44. バイクドビーンズ Baked Beans	¥1,100
41. 茸のソテー <b>V</b> Sautéed Mushrooms	¥1,100	45. ライス Rice	¥600
42. ブロッコリーソテー <b>V</b> Sautéed Brocoley	¥900	46. パン Bread	¥600
43. グリーンサラダ ドレッシングをお選びください(・和風・フレンチ・サウザンアイランド) Green Salad choice of Dressing : ・Japanese ・French ・Thousand Island	¥1,000		

#### DESSERT デザート

47. フルーツ盛り合わせ Assorted Fresh Fruits	¥3,600	52. 小倉トースト バニラアイスクリーム添え Red Bean Paste on Toast with Vanilla Ice Cream	¥1,800
48. アップルパイ バニラアイスクリーム添え Apple Pie served with Vanilla Ice Cream	¥1,800	53. クッキー盛り合わせ Assorted Cookies	¥1,500
49. フォンダンショコラ バニラアイスクリーム添え Fondant au Chocolate with Vanilla Ice Cream	¥2,000	54. アイスクリーム Ice Cream いずれかお選びください(バニラ・チョコ・ストロベリー) Choice of : ・Vanilla ・Chocolate ・Starawberry	¥1,000
50. ワッフル バニラアイスクリーム添え Waffle with Vanilla Ice Cream	¥1,600	55. 本日のシャーベット Sherbet of the Day	¥1,000
51. パンケーキ(3枚) Pancake(3pcs)	¥1,600		

## ベジタリアン メニュー (午前11:00～午後10:00)

### VEGETARIAN MENU (11:00a.m. - 10:00p.m.)

56. グリーンサラダ <b>V</b> Green Salad	¥1,000	60. 野菜のラップサンド <b>V</b> Vegetable Wrap Sandwich	¥2,600
57. 野菜スープ <b>V</b> Vegetable Soup	¥1,200	61. 野菜パスタ <b>V</b> Vegetable Pasta	¥2,300
58. 温野菜の盛り合わせ <b>V</b> Warmed Vegetables	¥2,200	62. 茸のソテー <b>V</b> Sautéed Mushrooms	¥1,100
59. 野菜サンドイッチ <b>V</b> Vegetable Sandwich	¥2,200	63. ブロッコリーソテー <b>V</b> Sautéed Brocoley	¥900

#### **V** - ベジタリアン Vegetarian

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 \*イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

\*All prices include service charge and tax. \*Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.  
\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*Certain courses may not be available due to events or special seasons.

コンディメントもご用意しております。係りにお知らせください。AIソース、トマトケチャップ、マスタード、マヨネーズ、タバスコソース、醤油、メープルシロップ

Condiments are available, please request when ordering. AI sauce, tomato ketchup, mustard, mayonnaise, Tabasco sauce, soy sauce, maple syrup

## ドリンク (午前6:00～午後10:00)

### DRINK (6:00a.m. - 10:00p.m.)

#### シャンパン CHAMPAGNE

130. モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル ハーフボトル Moët & Chandon Moët Impérial NV Half Bottle	¥9,500	132. スパークリングワイン グラス Sparkling Wine Glass	¥1,600
131. モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル フルボトル Moët & Chandon Moët Impérial NV Bottle	¥18,000	133. スパークリングワイン フルボトル Sparkling Wine Bottle	¥9,000

#### 白ワイン WHITE WINE

134. ウィリアム・フェブル・シャブリ(フランス/辛口) グラス William Fevre Chablis (France/Dry) Glass	¥2,300	138. サンタカロリーナ ソーヴィニヨンブラン(チリ/辛口) フルボトル Santa Carolina Sauvignon Blanc (Chile/Dry) Bottle	¥9,500
135. ウィリアム・フェブル・シャブリ(フランス/辛口) ハーフボトル William Fevre Chablis (France/Dry) Half Bottle	¥7,500	139. フォルタン リトラル シャルドネ(フランス/辛口) グラス Fortant Littoral Chardonnay (France/Dry) Glass	¥1,600
136. ウィリアム・フェブル・シャブリ(フランス/辛口) フルボトル William Fevre Chablis (France/Dry) Bottle	¥15,000	140. フォルタン リトラル シャルドネ(フランス/辛口) ハーフボトル Fortant Littoral Chardonnay (France/Dry) Half Bottle	¥4,500
137. サンタカロリーナ ソーヴィニヨンブラン(チリ/辛口) グラス Santa Carolina Sauvignon Blanc (Chile/Dry) Glass	¥1,900	141. フォルタン リトラル シャルドネ(フランス/辛口) フルボトル Fortant Littoral Chardonnay (France/Dry) Bottle	¥8,000

#### 赤ワイン RED WINE

142. ブシャール ペール エフィス ブルゴーニュピノワール (フランス/ミディアムボディ) グラス Bouchard Pere et Fils BOURGOGNE PINOT NOIR (France/Medium-Body) Glass	¥2,300	146. サンタカロリーナ カベルネソーヴィニヨン レゼルヴァ (チリ/フルボディ) フルボトル Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reserva (Chile/Full-Body) Bottle	¥9,500
143. ブシャール ペール エフィス ブルゴーニュピノワール (フランス/ミディアムボディ) ハーフボトル Bouchard Pere et Fils BOURGOGNE PINOT NOIR (France/Medium-Body) Half Bottle	¥7,500	147. フォルタンリトラルカベルネソーヴィニヨン(フランス/ミディアムボディ) グラス Fortant Littoral Cabernet Sauvignon (France/Medium-Body) Glass	¥1,600
144. ブシャール ペール エフィス ブルゴーニュピノワール (フランス/ミディアムボディ) フルボトル Bouchard Pere et Fils BOURGOGNE PINOT NOIR (France/Medium-Body) Bottle	¥15,000	148. フォルタンリトラルカベルネソーヴィニヨン(フランス/ミディアムボディ) ハーフボトル Fortant Littoral Cabernet Sauvignon (France/Medium-Body) Half Bottle	¥4,500
145. サンタカロリーナ カベルネソーヴィニヨン レゼルヴァ (チリ/フルボディ) グラス Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reserva (Chile/Full-Body) Glass	¥1,900	149. フォルタンリトラルカベルネソーヴィニヨン(フランス/ミディアムボディ) フルボトル Fortant Littoral Cabernet Sauvignon (France/Medium-Body) Bottle	¥8,000

#### 日本酒(冷) SAKE (COLD)

150. 蓬萊泉 和 ボトル(720ml) HORAISEN WA Bottle(720ml)	¥9,000
--	--------

#### 焼酎 SHŌCHŪ

151. 薩摩邑(芋) ボトル(720ml) SATSUMA-MURA (Sweet Potato Shōchū) Bottle(720ml)	¥6,500	152. 博多の華 黒麹(麦) ボトル(900ml) HAKATANOHANA (Barley Shōchū) Bottle(900ml)	¥6,500
--	--------	--	--------

#### ビール BEER

153. キリンラガー(中瓶) 500ml Kirin Lager 500ml	¥1,600	156. サントリーオールフリー小瓶(ノンアルコール小瓶) 334ml Suntory All Free (Alcohol-Free) 334ml	¥1,400
154. アサヒスーパードライ(中瓶) 500ml Asahi Super Dry 500ml	¥1,600	157. ハイネケン(缶) 350ml Heineken 350ml	¥1,500
155. サッポロ黒ラベル(中瓶) 500ml Sapporo Black Label 500ml	¥1,600	158. ギネス(缶) 330ml Guinness 330ml	¥1,500

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

\*All prices include service charge and tax. \*Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.  
\*Certain courses may not be available due to events or special seasons.

## ドリンク (午前6:00～午後10:00)

DRINK (6:00a.m. - 10:00p.m.)

### COFFEE & TEA コーヒー&紅茶

160. コーヒー Coffee	¥1,200	167. ウーロン茶 Oolong Tea	¥1,200
161. カフェラテ Cafe Latte	¥1,200	168. 緑茶 Green Tea	¥1,200
162. カプチーノ Cappuccino	¥1,300	169. アイスコーヒー Iced Coffee	¥1,200
163. ホットチョコレート Hot Chocolate	¥1,400	170. アイスティー Iced Tea	¥1,200
164. 紅茶 Tea	¥1,200	171. アイスカフェラテ Iced Cafe Latte	¥1,200
165. カモミールティー Chamomile Tea	¥1,200	172. アイスチョコレートミルク Iced Chocolate Milk	¥1,300
166. ペパーミントティー Peppermint Tea	¥1,200	173. アイスウーロン茶 Iced Oolong Tea	¥1,200

### ソフトドリンク SOFT DRINK

174. コーラ Coca-Cola	¥1,200	177. トニックウォーター Tonic Water	¥1,200
175. ダイエットコーラ Coca-Cola ZERO	¥1,200	178. ソーダウォーター Club Soda	¥1,200
176. ジンジャーエール Ginger Ale	¥1,200	179. ペリエ Perrier	¥1,300

### ジュース JUICE

180. フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥2,100	183. アップルジュース Apple Juice	¥1,100
181. フレッシュグレープフルーツジュース Fresh Grapefruit Juice	¥2,100	184. グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥1,100
182. オレンジジュース Orange Juice	¥1,100	185. トマトジュース Tomato Juice	¥1,100

### 乳製品 DAIRY PRODUCTS

186. 牛乳 Whole Milk	¥1,100	189. ヨーグルト Yogurt	¥1,100
187. 低脂肪牛乳 Low Fat Milk	¥1,100	いずれかお選びください(無糖・ストロベリー・低脂肪) Choice of : ・NonSugar ・Strawberry ・Low Fat	
188. 豆乳 Soy Milk	¥1,100		

#### V - ベジタリアン Vegetarian

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 \*イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

\*All prices include service charge and tax. \*Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.  
\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*Certain courses may not be available due to events or special seasons.

コンディメントもご用意しております。係りにお知らせください。AIソース、トマトケチャップ、マスタード、マヨネーズ、タバスコソース、醤油、メープルシロップ  
Condiments are available, please request when ordering. AI sauce, tomato ketchup, mustard, mayonnaise, Tabasco sauce, soy sauce, maple syrup

## ルームサービス深夜メニュー (午後10:00～午前6:30)

LATE NIGHT MENU (10:00p.m. - 6:30a.m.)

70. 野菜スープ(ベジタリアンメニュー) <b>V</b> Vegetable Soup (Vegetarian Menu)	¥1,200	74. きつねうどん(焼きおにぎり付) Japanese UDON Noodle with Fried Tofu served with Grilled Rice Balls	¥2,300
71. ピッツァマルゲリータ Pizza Margherita	¥1,900	75. うな重(お吸物、薬味、香の物) Grilled Eels over a BOX of Rice served with Soup, Condiments and Japanese Pickles	¥3,500
72. エビピラフ(スープ・サラダ付) Shrimp Pilaf with Soup & Salad	¥1,900		
73. おかゆセット (温泉卵、あさりのしぐれ、梅干、万能ネギ、香の物) Rice Porridge Set Soft Boiled Egg, Cooked Clam, Sour Plum, Chives and Japanese Pickles	¥1,900		

## 寿司～乾山～ (午前11:30～午後9:00)

The Sushi Bar ～Kenzan～ (11:30a.m. ～ 9:00p.m.)

76. 特上にぎりずし TOKUJO - NIGIRI - SUSHI ～Super-Deluxe Selection, Tokyo-Style～	¥6,000	79. 上太巻き(1本8切) JO - FUTOMAKI ～Large SUSHI Rolls～	¥3,400
77. にぎりずし NIGIRI - SUSHI ～Standard Selection, Tokyo - Style～	¥3,400	80. 細巻き(鉄火巻、カツパ巻、新香巻) HOSOMAKI ～Small SUSHI Rolls～	¥3,400
78. ばらちらし BARA - CHIRASHI ～Sushi Rice with Mixed Vegetable and Seafood～	¥3,400		

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

\*All prices include service charge and tax. \*Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.  
\*Certain courses may not be available due to events or special seasons.

**ブレックファスト**（午前6:30～午後11:00） ※ 午後10:00ラストオーダー

**BREAKFAST**（6:30a.m. – 11:00p.m.） ※ Last call for order : 10:00 p.m.

ご朝食を午後10時までにご注文くださいますと、ご指定の時間帯にお部屋にお届けいたします。メニューをご覧ください、ルームサービスまでご注文ください。

If you have breakfast in your room tomorrow morning, please place your order with our room service staff tonight before 10:00p.m. Just tell us what time you want your breakfast served and we will deliver it that time.

## アメリカンブレックファスト AMERICAN BREAKFAST

¥4,000

ジュース お選びください：

・オレンジ ・グレープフルーツ ・アップル ・トマト

Juice Choice of :

・Orange ・Grapefruit ・Apple ・Tomato

野菜サラダ ドレッシングをお選びください：

・フレンチ ・サウザンアイランド ・和風

Vegetable Salad with your choice of dressing ;

・French ・Thousand Island ・Japanese

ホームメイドベーカリー バター、ジャム付 お選びください：

・ドライトースト ・バタートースト ・レーズントースト

・クロワッサン ・ブリオッシュ ・シュガーデニッシュ ・バターロール

Bread with butter and jam Choice of :

・Dry Toast ・Buttered Toast ・Raisins Toast

・Croissant ・Brioche ・Sugar Danish ・Butter Rolls

卵料理 お選びください

・目玉焼き ・スクランブルエッグ ・オムレツ

・ポーチドエッグ ・ゆで卵

Eggs Preparation with your choice :

・Fried Egg ・Scrambled Egg ・Omelette

・Poached Egg ・Boiled Egg

付け合わせ お選びください

・ハム ・ベーコン ・ソーセージ

Garnish Choice of :

・Hum ・Bacon ・Sausage

プレーンヨーグルト カットフルーツ添え

Plain Yogurt with Cut Fruit

お飲物 ホットまたはアイス お選びください：

・コーヒー ・カフェ・オ・レ ・牛乳 ・低脂肪乳

・豆乳 ・紅茶 ・ハーブティー ・ほうじ茶 ・緑茶

Beverage Hot or Iced Choice of :

・Coffee ・Cafe au lait ・Milk ・Low Fat Milk

・Soy Milk ・Tea ・Herb Tea ・Roasted Green Tea ・Green Tea

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。  
\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 \*イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

\*All prices include service charge and tax. \*Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

\*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. \*Certain courses may not be available due to events or special seasons.

コンディメントもご用意しております。係りにお知らせください。AIソース、トマトケチャップ、マスタード、マヨネーズ、タバスコソース、醤油、メープルシロップ

Condiments are available, please request when ordering. AI sauce, tomato ketchup, mustard, mayonnaise, Tabasco sauce, soy sauce, maple syrup

**朝食アラカルトメニュー**（午前6:30～午後11:00） ※ 午後10:00ラストオーダー

**ALA CARTE BREAKFAST SELECTION**（6:30a.m. – 11:00p.m.） ※ Last call for order : 10:00 p.m.

ご朝食を午後10時までにご注文くださいますと、ご指定の時間帯にお部屋にお届けいたします。メニューをご覧ください、ルームサービスまでご注文ください。

If you have breakfast in your room tomorrow morning, please place your order with our room service staff tonight before 10:00p.m. Just tell us what time you want your breakfast served and we will deliver it that time.

90. 卵3個のプレーンオムレツまたは卵白オムレツ ￥1,700  
お好みの具材をお選びください  
・トマト ・ハム ・チーズ ・マッシュルーム ・オニオン ・オリーブ  
3 Egg Plain Omelet or Egg White Omelet  
Please choose your favorite filling ingredients.  
・Tomato ・Ham ・Cheese ・Mushroom ・Onion ・Olive

91. 目玉焼き ￥1,400  
Fried Egg

92. スクランブルエッグ ￥1,400  
Scrambled Egg

93. ゆで卵 ￥1,400  
Boiled Egg

94. ポーチドエッグ ￥1,400  
Poached Egg

95. 温泉卵 ￥1,400  
ONSEN Egg

96. ソーセージ ￥1,100  
Sausage

97. ベーコン（ソフトまたはクリスピー） ￥1,100  
Bacon (Soft or Crispy)

98. ハッシュポテト ￥1,100  
Hashed Potato

99. 茸ソテー ￥1,100  
Sautéed Mushrooms

100. バイクドトマト ￥1,100  
Baked Tomatoes

101. バイクドビーンズ ￥1,100  
Baked Beans

102. 本日の焼き魚 ￥1,900  
Today's Grilled Fish

103. パンケーキ(3枚) ￥1,600  
Pancake(3pcs)

104. フレンチトースト ￥1,500  
French Toast

105. オートミール ￥1,100  
Oatmeal

106. パーチャミューズリー ￥1,000  
Birchemuesli

107. コーンフレーク ￥1,000  
Cornflakes

108. チョコレートシリアル ￥1,000  
Chocolate Cereal

109. グラノーラ ￥1,000  
Granola

110. ヨーグルト ￥1,100  
いずれかお選びください（無糖・ストロベリー・低脂肪）  
Yogurt  
Choice of : ・NonSugar ・Strawberry ・Low Fat

111. コールドミート(生ハム/愛知みかわ豚スモークハム/ソフトサラミ) ￥1,700  
Cold Ham (Prosciutto/AICHI MIKAWA Smoked Ham/Soft Salami)

112. パンの盛り合わせ(4種類お選びください) ￥1,100  
・イギリスパン ・レーズンパン ・バゲット ・クロワッサン ・ロールパン  
・ホワイトロール ・ブリオッシュ ・穀物ブレッド ・シュガーデニッシュ  
・フルーツデニッシュ(2種) ・チョコレートデニッシュ  
(ストロベリージャム/マーマレード/はちみつ/バター付)  
Bread Assorted (Please choose 4 breads.)  
・English Bread ・Raisin Bread ・Baguette ・Croissant ・Bread Roll  
・White Roll ・Brioche ・Grain Bread ・Sugar Danish  
・Fruit Danish(2kinds) ・Chocolate Danish  
(with Strawberry Jam/Marmalade/Honey/Butter)

113. カットフルーツ(メロン) ￥1,700  
Cut Fruits (Melon)

114. カットフルーツ(パイナップル) ￥1,100  
Cut Fruits (Pineapple)

115. カットフルーツ(オレンジ) ￥900  
Cut Fruits (Orange)

116. フルーツコンポート(いずれかお選びください) ￥900  
・もも ・洋なし  
Fruit Compote  
Choice of : ・Peach ・Pear

朝食アラカルト ～名古屋めし～  
A LA CARTE BREAKFAST MENU～NAGOYA'S LOCAL CUISINE～

117. 小倉トースト ￥1,000  
Red Bean Paste on Toast

118. きしめん ￥1,200  
Kishimen Noodle

119. 天むす(愛知県泉万醸造味噌の味噌汁・香の物付) ￥1,600  
Tempura Shrimp Rice Ball (with Miso Soup & Japanese Pickles)

\*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 \*メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

\*イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

\*All prices include service charge and tax. \*Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

\*Certain courses may not be available due to events or special seasons.



ANA  
CROWNE PLAZA®  
AN IHG HOTEL  
HOTEL GRAND COURT NAGOYA