

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

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. オードヴルの盛り合わせ(2人前)
Assorted Appetizers for 2persons | ¥4,200 | 4. スモークサーモン
Smoked Salmon | ¥2,500 |
| 2. チーズ各種(いずれかをお選びください)
・カマンベール・ブルーチーズ・チェダー・グリュイエール
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)
Cold Ham (Prosciutto・AICHI MIKAWA Smoked Ham・Soft Salami) | ¥1,700 |
| 3. 温野菜の盛り合わせ V
Warmed Vegetables | ¥2,800 | | |

スープ & サラダ SOUP & SALAD

- | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|--------|
| 6. クリームコーンスープ
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
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)
Combination Salad served with AICHI MIKAWA Smoked Ham
choice of Dressing: ・Japanese ・French ・Thousand Island | ¥2,000 |
| 7. 野菜スープ V
Vegetable Soup | ¥1,200 | 11. シーザーサラダ 生ハム添え
Caesar Salad served with Prosciutto | ¥2,100 |
| 8. ビーフコンソメスープ
Beef Consommé Soup | ¥1,600 | 12. 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 |
| 9. 愛知県泉万醸造味噌の味噌汁
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)
HITSUMABUSHI
～Chopped and Flavored Grilled Eels with Rice with Condiments～ | ¥4,500 | 16. 海老天ぶらきしめん
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)
EBIFURAI TEISHOKU
～Deep Fried Shrimp and Rice with MISO Soup and Japanese Pickles～ | ¥3,800 | 17. 手羽先(6本)
TEBASAKI
～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)
MISOKATSU TEISHOKU
～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
(トリュフソースまたはポン酢ソース)
Omi Beef A4 Loin Steak(200g) with Truffle sauce or
Citrus Seasoned Soy Sauce "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
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
ガーリックオニオンソースまたはポン酢ソース
Japanese Beef Rump Steak (150g) with Garlic Onion Sauce or
Citrus Seasoned Soy Sauce "PONZU" served with Steamed Vegetables | ¥5,300 | 26. スパゲッティ ボロネーゼ
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
ガーリックオニオンソースまたはポン酢ソース
Australian Beef Sirloin Steak (200g) with Garlic Onion Sauce or
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
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
OWARI Beef Stewed Hamburger Steak with Cheese in Demi-glace Sauce served with Steamed Vegetables | ¥4,000 | 28. 野菜パスタ V
Vegetable Pasta | ¥2,300 |
| 24. 奥三河鶏のグリル 温野菜添え
バーベキューソース&マスタードソース
Grilled Oku-Mikawa Chicken with Barbecue Sauce & Mustard Sauce served with Steamed Vegetables | ¥3,200 | 29. 豚ヒレカツカレー
Curry and Rice with Pork Fillet Cutlet | ¥2,800 |
| | | 30. ビーフカレー
Beef Curry with Rice | ¥2,500 |
| | | 31. おにぎりセット(鮭、あさりのしぐれ、梅干)
愛知県泉万醸造味噌の味噌汁、香の物付
ONIGIRI ~Japanese Rice Balls~ served with MISO Soup and Japanese Pickles
(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 V 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 V 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 V Sautéed Mushrooms	¥1,100	45. ライス Rice	¥600
42. ブロッコリーソテー V Sautéed Broccoli	¥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 V Green Salad	¥1,000	60. 野菜のラップサンド V Vegetable Wrap Sandwich	¥2,600
57. 野菜スープ V Vegetable Soup	¥1,200	61. 野菜パスタ V Vegetable Pasta	¥2,300
58. 温野菜の盛り合わせ V Warmed Vegetables	¥2,200	62. 茸のソテー V Sautéed Mushrooms	¥1,100
59. 野菜サンドイッチ V Vegetable Sandwich	¥2,200	63. ブロッコリーソテー V Sautéed Broccoli	¥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 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	¥1,100
187. 低脂肪牛乳 Low Fat Milk	¥1,100		
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) V 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		

*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