

LUNCH MENU



HOTEL
INDIGO

INUYAMA
URAKUEN GARDEN

ランチメニュー

椿 ズワイガニのコンキリオーニファルシ 二の宮みかんとカリフラワーカーリー 飛驒法蓮草とムール貝のポターージュ ※メイン料理を下記よりお選びください ・甘鯛と米の松笠揚げ仕立て 犬山根菜のコンソメ煮添え ・みかわ豚フィレポワレ ポルチーニクリームソース ・トリュフデュクセルのフレッシュパスタ ・みかわ牛ロースのグリエ グリーンペッパーソース +¥2,500 ・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース +¥3,800 デザートプレート スイーツbuffe +¥1,000 ※+¥1000でスイーツbuffeをご利用いただけます	杜若 アミューズブーシュ ズワイガニのコンキリオーニファルシ 二の宮みかんとカリフラワーカーリー 原木椎茸と鴨・帆立・桜海老のスプリングロール 飛驒法蓮草とムール貝のポターージュ ※メイン料理を下記よりお選びください ・甘鯛と米の松笠揚げ仕立て 犬山根菜のコンソメ煮添え ・みかわ豚フィレポワレ ポルチーニクリームソース ・トリュフデュクセルのフレッシュパスタ ・みかわ牛ロースのグリエ グリーンペッパーソース +¥2,500 ・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース +¥3,800 デザートプレート スイーツbuffe +¥1,000 ※+¥1000でスイーツbuffeをご利用いただけます
--	--

アラカルトメニュー

前菜 ズワイガニのコンキリオーニファルシ ¥3,500 二の宮みかんとカリフラワーカーリー 最中シーフードサラダ ¥2,800 本日のフレッシュCarpaccio ¥2,600	スープ 飛驒法蓮草とムール貝のポターージュ ¥2,800 かぼちゃのクリームポターージュ ¥2,200
サラダ トレビスとロメインレタス パンチュッタ ¥2,500 サラダヴェール 青野菜のサラダ (ベジタリアン) ¥2,200 ネイバーフードベジタブラブルー (ビーガン) ¥2,200	パスタ/ピザ トリュフデュクセルのフレッシュパスタ (ベジタリアン) ¥3,800 ローリーさんのポロネーゼ ¥2,800 リングイーネ アッラ カルボナーラ ¥3,300 犬山茶パスタ (1H10食限定) ¥2,800 ネイバーフード PIZZA ¥3,300 (三河豚ハム、モッツァ、セルパチコ、地元野菜) ネイバーフード サラメ ピカンテPIZZA ¥3,300 (サルシッチャ、モッツァ、地元野菜)
魚料理 天然【活】エゾ鮑 ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み ¥10,000 ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース ¥6,500 原木椎茸と鴨・帆立・桜海老のスプリングロール ¥4,900 甘鯛と米の松笠揚げ 犬山根菜のコンソメ煮添え ¥4,600	肉料理 幻の奥三河黒毛和牛“鳳来牛” Market Price 牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース ¥6,800 みかわ牛ロースのグリル グリーンペッパーソース ¥6,000 信州アルプス牛フィレのロティ ¥6,000 黒ごまとひじき、黒胡椒のブルコンボゼ 和牛フィレ100gグリエ 2種のソース ¥5,800 みかわ豚フィレポワレ ポルチーニクリームソース ¥5,800
日本料理 松阪牛のすき焼き定食 ¥10,000 天婦羅定食 ¥6,000 刺身定食 ¥6,000 あんかけ湯葉丼定食 (ベジタリアン、ビーガン) ¥2,900 守口漬 鶏の照り焼き丼 ¥2,800	サンドウィッチ 守口漬タルタルバーガー ¥3,800 赤かぶと紅蓼の鮎カツバーガー ¥2,500 名古屋コーチン玉子焼きサンドウィッチ (ベジタリアン) ¥2,200
キッズセット キッズプレート ¥3,800 コーチンチキンのポップコーン揚げ/ミックスサラダ/ 天むす/フルーツ盛り/デザート 5種の野菜お絵かきパンケーキセット (限定5食) ¥1,600 フライドポテト/イチゴジャム・小倉・バター/ ジュース	デザート 白川 ¥2,000 Rouge 赤スグリー莓 ¥2,500

※お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

※上記価格には消費税とサービス料が含まれます。

LUNCH

TSUBAKI

¥6,500

Snow Crab Conchiglioni Farci,
Ninomiya Orange and Cauliflower Coulis
Hida Spanish and Mussels Potage
※Please choose one main dish
• Fried Tilefish Coated Rice Paper,
Stewed Inuyama Root Vegetables with Consomme
• Mikawa Pork Filet Poêle with Porcini Cream Sauce
• Truffle Duxelles Pasta
• Mikawa Beef Sirloin Grillé Green Pepper Sauce +¥2,500
• Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce +¥3,800

Dessert Plate

Sweets selection

+¥1,000

KAKITSUBATA

¥8,500

Amuse-bouche
Snow Crab Conchiglioni Farci,
Ninomiya Orange and Cauliflower Coulis
Shiitake Mushroom, Duck, Scallop and Sakura Shrimp Spring Roll
Hida Spanish and Mussels Potage
※Please choose one main dish
• Fried Tilefish Coated Rice Paper,
Stewed Inuyama Root Vegetables with Consomme
• Mikawa Pork Filet Poêle with Porcini Cream Sauce
• Truffle Duxelles Pasta
• Mikawa Beef Sirloin Grillé Green Pepper Sauce +¥2,500
• Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce +¥3,800

Dessert Plate

Sweets selection

+¥1,000

A LA CARTE

APPETIZER

Snow Crab Conchiglioni Farci, Ninomiya Mandarin ¥3,500
Orange and Cauliflower Coulis
Seafood Salad on Wafers ¥2,800
Fresh Carpaccio of the Day ¥2,600

SALAD

Trevis and Romaine Lettuce, Pancetta ¥2,500
Green Salad (Vegetarian) ¥2,200
Neighbourhood Vegetables Tabbouleh (Vegan) ¥2,200

FISH

Prefecture Ezo Abalone Steak with Verde Sauce ¥12,000
Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce ¥6,500
Shiitake Mushroom, Duck, Scallop and Sakura Shrimp Spring Roll ¥5,500
Fried Tilefish Coated Rice Paper, Stewed Inuyama Root Vegetable with Consomme ¥4,600

JAPANESE

Matsuzaka Beef Sukiyaki Set ¥10,000
Tempura with Rice and Miso Soup ¥6,000
Sashimi with Rice and Miso Soup ¥6,000
Ankake Yuba on Rice with Miso Soup ¥2,900
(Vegetarian, Vegan)
Moriguchi marinated chicken on teriyaki rice ¥2,800

KIDS

Kids Set ¥3,800

Cochin Popcorn Chicken, Mixed Salad
Rice balls with Shrimp Tempura, Fruits, Dessert

Five Kinds of Vegetable Drawing Pancake Set (limited to 5) ¥1,600
French fries/Strawberry jam, Ogura, Butter/Juice

SOUP

Hida Spanish and Mussels Potage ¥2,800
Pumpkin Potage with Cream ¥2,200

PASTA / PIZZA

Truffle Duxelles Fresh Pasta (Vegetarian) ¥3,800
Mr. Lori's Bolognese ¥2,800
Linguine alla Carbonara ¥3,300
Inuyama Green Tea Pasta (limited to 10 servings per day) ¥2,800
Neighbourhood Pizza ¥3,300
(Mikawa Ham, Mozzarella Cheese, Wild Rocket, Local Vegetables)
Neighbourhood Salame Piceante Pizza ¥3,300
(Salsiccia, Mozzarella Cheese, Wild Rocket, Local Vegetables)

MEAT

Rarely Oku Mikawa Kuroge Wagyu "Hourai Beef" Market Price
Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffle Sauce ¥6,800
Mikawa Beef Loin Grille Green Pepper Sauce ¥6,000
Beef Filet Roti from Shinshu Alps Black Sesame, ¥6,000
Hijiki Seaweed and Black Pepper Beurre Compose
Wagyu Beef Filet 100g with 2 Sauces ¥5,800
Mikawa Pork Filet Poêle with Porcini Cream Sauce ¥5,800

SANDWICH

Moriguchi Pickles Tartar Burger ¥3,800
Ayu Fish Filet Burger ¥2,500
with Red Turnip and Benitade Sprouts
Nagoya Cochin Eggs Omelet Sandwich (Vegetarian) ¥2,200

DESSERT

Shirakawa ¥2,000
Rouge Red Gooseberry-Strawberry ¥2,500

DINNER MENU



HOTEL
INDIGO[®]

INUYAMA
URAKUEN GARDEN

ディナーメニュー

セミブッフェディナー

¥12,500

ネイバーフッドの食材を織り交ぜた様々な13種類のお料理を
セミブッフェ形式でお楽しみください。
魚料理・肉料理・デザートは右記よりそれぞれ一品ずつ
お選びいただき、出来立てのお料理をネイバーフッドホストが
テーブルまでお持ち致します。

魚料理

甘鯛と米の松笠揚げ仕立て 犬山根菜のコンソメ煮添え
ロブスターフリカッセ 車山照バターソース +¥3,800
天然【活】エゾ鮑ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み +¥8,500

肉料理

信州アルプス牛フィレのロティ
黒ごまとひじき、黒胡椒のブルコンボゼ
和牛フィレ100g グリエ 2種のソース +¥3,000
牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース +¥4,000
幻の奥三河黒毛和牛“鳳来牛” Market Price

デザート

白川
Argent 蘭ーホワイトチョコレート +¥1,000

アラカルトメニュー

前菜

ズワイガニのコンキリオーニファルシ ¥3,500
二の宮みかんとカリフラワーのクーリ
最中シーフードサラダ ¥2,800
本日のフレッシュCarpaccio ¥2,600

サラダ

トレビスとロメインレタス パンチェッタ ¥2,500
サラダヴェール 青野菜のサラダ (ベジタリアン) ¥2,200
ネイバーフッドベジタブルタプーレ (ビーガン) ¥2,200

魚料理

天然【活】エゾ鮑 スターキ ヴェルデソース 磯の恵み ¥12,000
ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース ¥6,500
原木椎茸と鴨・帆立・桜海老のスプリングロール ¥5,500
甘鯛と米の松笠揚げ仕立て 犬山根菜のコンソメ煮添え ¥4,600

日本料理

松阪牛のすき焼き定食 ¥10,000
天婦羅定食 ¥6,000
刺身定食 ¥6,000
あんかけ湯葉丼定食 (ベジタリアン、ビーガン) ¥2,900
守口漬け 鶏の照り焼き丼 ¥2,800

デザート

白川 ¥2,000
Rouge 赤スグリー苺 ¥2,500

スープ

飛騨法蓮草とムール貝のポタージュ ¥2,800
かぼちゃのクリームポタージュ ¥2,200

パスタ/ピザ

トリュフデユクセルのフレッシュパスタ (ベジタリアン) ¥3,800
ローリーさんのボロネーゼ ¥3,500
リングイーネ アツラ カルボナーラ ¥3,300
犬山茶パスタ (1日10食限定) ¥2,800
ネイバーフッド PIZZA ¥3,300
(三河豚ハム、モッツァ、セルパチコ、地元野菜)
ネイバーフッド サラメ ピカンテ PIZZA ¥3,300
(サルシッチャ、モッツァ、地元野菜)

肉料理

幻の奥三河黒毛和牛“鳳来牛” Market Price
牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース ¥6,800
みかわ牛ロースのグリル グリーンペッパーソース ¥6,000
信州アルプス牛フィレのロティ ¥6,000
黒ごまとひじき、黒胡椒のブルコンボゼ
和牛フィレ100g グリエ 2種のソース ¥5,800
みかわ豚フィレボワレ ボルチーニクリームソース ¥5,800

サンドウィッチ

守口漬けタルタルバーガー ¥3,800
赤かぶと紅蓼の鮎カツバーガー ¥2,500
名古屋コーチン玉子焼きサンドウィッチ ¥2,200
(ベジタリアン)

キッズ

キッズセット ¥3,800
コーチンチキンのポップコーン揚げ/ミックスサラダ/
天むす/フルーツ盛り/デザート

DINNER

SEMI-BUFFET DINNER

¥12,500

Enjoy a semi-buffet style menu of 13 different dishes, all prepared with a variety of Neighborhood ingredients.

Choose one fish dish, one meat dish, and one dessert from the list on the right.

The freshly prepared dishes will be brought to your table by our neighbourhood hosts.

FISH

Fried Tilefish with Scale and Inuyama Loot Vegetables,

Pot-au-feu Style

Lobster Fricassée with YAMATERAS Butter Sauce

+ ¥3,800

Prefecture Ezo Abalone Steak with Verde Sauce

+ ¥8,500

MEAT

Beef Filet Roti from Shinshu Alps Black Sesame,

Hijiki Seaweed and Black Pepper Beurre Compose

Wagyu Beef Filet 100g with 2 Sauces

+ ¥3,000

Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffe Sauce

+ ¥4,000

Rarely Oku Mikawa Kuroge Wagyu "Hourai Beef"

Market Price

DESSERT

Shirakawa

Argent Ran-White Chocolate

+ ¥1,000

A LA CARTE

APPETIZER

Snow Crab Conchiglioni Farci, Ninomiya Mandarin ¥3,500

Orange and Cauliflower Coukis

Seafood Salad on Wafers ¥2,600

Fresh Carpaccio of the Day ¥2,800

SALAD

Trevis and Romaine Lettuce, Pancetta ¥2,500

Green Salad (Vegetarian) ¥2,200

Neighbourhood Vegetables Tabbouleh (Vegan) ¥2,200

FISH

Prefecture Ezo Abalone Steak with Verde Sauce ¥12,000

Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce ¥6,500

Shiitake Mushroom, Duck, Scallop and Sakura Shrimp ¥5,500

Spring Roll

Fried Tilefish Coated Rice Paper, Stewed Inuyama ¥4,600

Root Vegetable with Consomme

JAPANESE

Matsuzaka Beef Sukiyaki Set ¥10,000

Tempura with Rice and Miso Soup ¥6,000

Sashimi with Rice and Miso Soup ¥6,000

Ankake Yuba on Rice with Miso Soup ¥2,900

(Vegetarian, Vegan)

Moriguchi marinated chicken on teriyaki rice ¥2,800

DESSERT

Shirakawa ¥2,000

Rouge Red Gooseberry-Strawberry ¥2,500

SOUP

Hida Spanish and Mussels Potage ¥2,800

Pumpkin Potage with Cream ¥2,200

PASTA / PIZZA

Truffle Duxelles Fresh Pasta (Vegetarian) ¥3,800

Mr. Lori's Bolognese ¥2,800

Linguine alla Carbonara ¥3,300

Inuyama Green Tea Pasta (limited to 10 servings per day) ¥2,800

Neighbourhood Pizza ¥3,300

(Mikawa Ham, Mozzarella Cheese, Wild Rocket, Local Vegetables)

Neighbourhood Salame Piceante Pizza ¥3,300

(Salsiccia, Mozzarella Cheese, Wild Rocket, Local Vegetables)

MEAT

Rarely Oku Mikawa Kuroge Wagyu "Hourai Beef" Market Price

Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffle Sauce ¥6,800

Mikawa Beef Loin Green Pepper Sauce ¥6,000

Beef Filet Roti from Shinshu Alps Black Sesame, ¥6,000

Hijiki Seaweed and Black Pepper Beurre Compose

Wagyu Beef Filet 100g with 2 Sauces ¥5,800

Mikawa Pork Filet Poêle with Porcini Cream Sauce ¥5,800

SANDWICH

Moriguchi Pickles Tartar Burger ¥3,800

Ayu Fish Filet Burger ¥2,500

with Red Turnip and Benitade Sprouts

Nagoya Cochon Eggs Omelet Sandwich (Vegetarian) ¥2,200

KIDS

Kids Set

¥3,800

Cochin Popcorn Chicken, Mixed Salad

Rice balls with Shrimp Tempura, Fruits, Dessert

朝食アラカルトメニュー

キッズブレックファスト (オムレツ / ドーナツ / フルーツ / サラダ / ヨーグルト)	¥2,100
ヨーグルト (ナチュラル / ローファット) プレーン/フルーツコンポート (ストロベリー / ブルーベリー)	¥500
シリアル (コーンフレーク / 玄米フレーク / チョコクリスピー / パーチャミューズリー)	¥500
コールドカット (燻製サーモン / ハモンセラノ)	¥1,900
サラダヴェール (ベジタリアン・ヴィーガン)	¥2,200
ネイバーフッドベジタブルタブル	¥2,200
季節のポタージュ	¥1,100
季節のココット (ベジタリアン)	¥1,800
アッシュバルマンティエ	¥2,200
シャルキュトリー盛り合わせ	¥2,900
卵料理 (サイドディッシュ添え)	¥2,300
目玉焼き / ボイルドエッグ / ス克蘭ブルエッグ / エッグベネディクト(+¥200)	
オムレツ (トッピング: ハム / チーズ / マッシュルーム / トマト / ほうれん草 / 玉ねぎ)	

ブレッド

クロワッサン	¥1,100
ショソン・オ・ボム	¥1,300
ゴントランパンセット	¥2,200

ご飯/ 麺類

きぬあかりうどん (ベジタリアン・ヴィーガン)	¥2,100
天丼	¥2,800

トースト

ショソン・オ・ボム	¥1,300
あんバタークロワッサン	¥1,500

フルーツ

いちご	¥1,200
オレンジ	¥800
バナナ	¥800

ドリンクメニュー

紅茶	¥1,200	コーヒー	¥1,200
イングリッシュブレックファスト		コーヒー	
アールグレイ		カフェラテ	
アイリッシュウイスキークリーム		カプチーノ	
パイタルグレープフルーツ		デカフェ コーヒー	
チル アウト ウィズ ハーブ		マキアート	
緑茶		フラットホワイト	
		ホットチョコレート	
ジュース	¥900	ミネラルウォーター (750ml)	¥1,200
オレンジ		アクアパンナ	
グレープフルーツ		サンベレグリノ	
アップル			
野菜スムージー			



À LA CARTE MENU

KIDS BREAKFAST (Omelette / Doughnut / Fruits / Salad / Yogurt)	¥2,100
Yogurt (Natural or Low fat) Plain / Fruit Compote (Strawberry / Blueberry)	¥500
Cereals (Cornflakes / Whole Grain / Chocolate Crispies / Bircher Muesli)	¥500
Cold Cuts (Smoked Salmon / Jamón Serrano)	¥1,900
Salad Vert (Vegetarian • Vegan)	¥2,200
Neighbourhood Vegetables Tabbouleh	¥2,200
Seasonal Potage Soup	¥1,100
Seasonal Vegetable Cocotte (Vegetarian)	¥1,800
Parmentier	¥2,200
Assorted Charcuterie	¥2,900
Egg Dish (Served with Side Dishes)	¥2,300
Fried Eggs / Boiled Eggs / Scrambled Eggs / Egg Benedict +¥200	
Omelette (Ingredients: Ham / Cheese / Mushroom / Tomato / Spinach / Onion)	

BREAD

Croissant	¥1,100
Chausson aux pommes	¥1,300
Gontran Cerrier Bakery Set	¥2,200

RICE / NOODLES

KINUAKARI Udon (Vegetarian • Vegan)	¥2,100
Tempura on Rice	¥2,800

TOAST

Chausson aux pommes	¥1,300
Anko and Butter Croissant	¥1,500

FRUITS

Strawberries	¥1,200
Orange	¥800
Banana	¥800

DRINK MENU

TEA	¥1,200	COFFEE	¥1,200
English Breakfast		Coffee	
Earl Gray		Café Latte	
Irish Whiskey-Cream		Cappuccino	
Vital Grapefruit		Decaf Coffee	
Chill out with Herbs		Macchiato	
Green Tea		Flat White	
		Hot Chocolate	
JUICE	¥900	MINERAL WATER (750ml)	¥1,200
Orange		Acqua Panna	
Grapefruit		S.Pellegrino	
Apple			
Vegetables Smoothie			



BREAKFAST MENU

JAPANESE BREAKFAST

¥4,900

A large selection of dishes including Grilled Fish
/ Rice / Red Miso soup and Pickled Vegetables

AMERICAN

¥4,900

A selection of dishes including Egg Dish / Soup / Choucroute
Grilled Vegetable / Grilled Sausage / Neighbourhood (Houbiton) Bacon
You can choose from the following egg dishes,, and freely pick other items from the buffet.

EGG DISHES:

Fried Eggs / Poached Eggs / Boiled Eggs / Egg Benedict / Scrambled Eggs
Omelette (Ingredients: Ham / Cheese / Mushroom / Tomato / Spinach / Onion)

TEA

English Breakfast/ Earl Gray / Irish Whiskey-Cream / Vital Grapefruit / Chill out with Herbs / Green Tea

COFFEE

Coffee / Café Latte / Cappuccino / Decaf Coffee / Macchiato / Flat White / Hot Chocolate

*Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.
*Prices include consumption tax and service charge.

朝食メニュー

和朝食セット

¥4,900

焼き魚 / 小鉢 / 豆腐料理 / ご飯 / 赤出汁 / 香物など

アメリカンセット

¥4,900

卵料理 / スープ / シュークルート / グリル野菜 / ソーセージグリル / 保美豚ベーコン
下記より卵料理をお選びいただき、その他はbuffetからご自由にお取りいただけます。

卵料理:

目玉焼き / ポーチドエッグ / ボイルドエッグ / エッグベネディクト / ス克蘭ブルエッグ
オムレット (トッピング: ハム / チーズ / マッシュルーム / トマト / ほうれん草 / 玉ねぎ)

紅茶 / 緑茶

イングリッシュ ブレックファスト / アールグレイ / アイリッシュ ウィスキークリーム / バイタルグレープフルーツ
チルアウト ウィズ ハーブ / 緑茶

コーヒー

コーヒー / カフェラテ / カプチーノ / デカフェコーヒー / マキアート / フラットホワイト / ホットチョコレート

※お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。 ※上記価格には消費税とサービス料が含まれています。

早餐菜单

¥5,500

日式早餐套餐

烤鱼 / 小碟菜 / 豆腐料理 / 米饭 / 红汤 / 香品等

美式套餐

蛋类菜品 / 烤蔬菜 / 烤香肠 / 培根 请从以下蛋类菜品中选择, 其他菜品可在自助餐中随意取用。

蛋类菜品:

荷包蛋 / 水煮蛋 / 煮鸡蛋 / 班尼迪克蛋 / 炒蛋

煎蛋饼 (配料: 火腿 / 芝士 / 蘑菇 / 番茄 / 菠菜 / 洋葱)



※如果您或您的朋友有食物过敏、食物不耐受、饮食要求或宗教原因而对餐厅提供的菜品原材料有疑问, 请向工作人员咨询。
※以上价格已包含消费税和服务费。

조식 메뉴

¥5,500

일본 요리 아침 식사 세트

생선 구이 / 작은 반찬 / 두부 요리 / 밥 / 빨간 다시마 국물 / 절임반찬 등

아메리칸 세트

계란 요리 / 그릴 야채 / 소시지 그릴 / 베이컨

아래의 계란 요리를 선택하신 후, 나머지는 뷔페에서 자유롭게 가져가실 수 있습니다.

계란 요리:

계란후라이 / 삶은 달걀 / 베네딕트 / 스크램블드 에그

오믈렛 (토피ng: 햄 / 치즈 / 버섯 / 토마토 / 시금치 / 양파)

※고객님 또는 동행자의 식품 알레르기, 식품 불내성, 식습관 조건 또는 종교적 이유로 인해 특정 식품에 대한 문의가 있을 경우, 식당 직원에게 문의하십시오.

※위 가격에는 부가세와 서비스료가 포함되어 있습니다.

BREAKFAST MENU

¥5,500

JAPANESE BREAKFAST

A large selection of dishes including Grilled Fish / Inuyama Yam
Tofu / Rice / Red Miso soup and Pickled Vegetables

AMERICAN

A selection of dishes including Egg Dish / Grilled Vegetable / Grilled Sausage / Bacon
You can choose from the following egg dishes,. and freely pick other items from the buffet.

EGG DISHES:

Fried Eggs / Poached Eggs / Boiled Eggs / Egg Benedict / Scrambled Eggs
Omlette (Ingredients: Ham / Cheese / Mushroom / Tomato / Spinach / Onion)



*Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.

*Prices include consumption tax and service charge.

朝食メニュー

¥5,500

和朝食セット

焼き魚 / 小鉢 / 豆腐料理 / ご飯 / 赤出汁 / 香物など

アメリカンセット

卵料理 / グリル野菜 / ソーセージグリル / ベーコン

下記より卵料理をお選びいただき、その他はbuffetからご自由にお取りいただけます。

卵料理:

目玉焼き / ポーチドエッグ / ボイルドエッグ / エッグベネディクト / ス克蘭ブルエッグ

オムレツ (トッピング: ハム / チーズ / マッシュルーム / トマト / ほうれん草 / 玉ねぎ)

※お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。 ※上記価格には消費税とサービス料が含まれています。

WHISKY/BRANDY | ウイスキー/ブランデー

NEIGHBORHOOD WHISKY | ネイバーフッドウイスキー

Amahagan No.1	アマハガン No.1	¥2,000
Amahagan No.3 Mizunara	アマハガン No.3 ミズナラ	¥2,000
Chita NA	知多NA	¥1,200

JAPANESE WHISKY | ジャパニーズウイスキー

Hibiki 100th anniversary	響100周年	¥10,000
Hibiki Japanese Harmony	響 ジャパニーズハーモニー	¥2,000
Yamazaki 18years	山崎18年	¥7,500
Yamazaki 12years	山崎12年	¥7,000
Yamazaki NA	山崎NA	¥1,600
Hakusyu 12years	白州12年	¥7,000
Hakusyu NA	白州NA	¥1,500
Yoichi 10years	余市10年	¥8,200
Yoichi NA	余市NA	¥1,700

SCOTCH WHISKY | スコッチウイスキー

Royal Household	ロイヤルハウスホールド	¥7,200
The Macallan18Y	ザ マッカラン18年	¥7,000
Highland Park18Y	ハイランドパーク18年	¥5,200
Jonnie Walker Blue Label	ジョニーウォーカーブルーラベル	¥4,000
Glenfiddich15Y	グレンフィディック15年	¥2,400
Ballantins17Y	バラントイン17年	¥2,100
Port Charlotte	ポートシャーロット	¥2,000

AMERICAN WHISKEY | アメリカンウイスキー

Four Roses Super Premium	フォアローゼズプラチナ	¥2,000
--------------------------	-------------	--------

BRANDY | ブランデー

Hennessy VSOP	ヘネシーVSOP	¥2,500
Martell XO	マーテルXO	¥3,900

YOYAMA DORINK MENU | 夜車山ドリンクメニュー

SIGNATURE COCKTAIL | シグネチャーカクテル ¥2,400

URAKU Night | 有楽ナイト
Espresso Martini | エスプレッソマティーニ

STANDARD COCKTAIL | スタンダードカクテル ¥2,000~

Gin

Kinobi | 季の美 京都クラフトジン
Monkey47 | モンキー47 ドライジン

Vodka

Belvedere Vodka | ベルヴェデーレ
Grey Goose | グレイグース

Rum

Bacardi バカルディ

Tequila

Corralejo Blanco | コラレホ ブランコ
Don Julio 1942 | ドンフリオ

Please ask our staff for other cocktail requests. | その他カクテルご要望の際はスタッフにお申し付けください

MOCKTAIL | モクテル ¥1,900

Iruka Honey Lemonade | 入鹿蜂蜜レモネード

SEASONAL FRUIT COCKTAIL | 季節のフルーツカクテル ¥1,900~

SHOCHU | 焼酎

Maou | 魔王

¥1,400

SAKE | 日本酒

glass 120ml

Taturiki Komenosayaki | 龍力 米のささやき

¥2,500

Daisekei Jummaidaiginnjou | 大雪溪 純米大吟醸

¥3,500

BEER | ビール

Draft Asahi Premium Jukusen | アサヒ プレミアム生ビール 熟撰

¥1,300

Inuyama Beer (Pilsner・Alt) | 犬山ビール (ピルスナー・アルト)

¥1,700

Guinness Extra Stout | ギネスエクストラスタウト

¥1,400

Yebisu | エビス

¥1,200

Asahi Dry Zero | アサヒドライゼロ

¥900

SOFT DRINK | ソフトドリンク

Coca Cola | コカ・コーラ

¥1,000

Coca Cola Zero | コカ・コーラゼロ

¥1,000

Fever-Tree Tonic Water | フィーバーツリー トニックウォーター

¥1,000

Fever-Tree Ginger Ale | フィーバーツリー ジンジャーエール

¥1,000

Orange | オレンジ

¥900

Oolong Tea | ウーロン茶

¥800

Neighbourhood Mandarin Orange | 犬山二の宮産 100%みかんジュース 「やさしい太陽」

¥1,400

*Prices include consumption tax and service charge.
※上記価格には税金とサービス料が含まれております。

STANDARD COCKTAIL | スタンダードカクテル ¥2,000~

Gin Kinobi | 季の美 京都クラフトジン ¥2400, Monkey47 | モンキー47 ドライジン ¥2900

- ・ジントニック (ジン、トニック)
- ・ジンリッキー (ジン、ソーダ)
- ・ジンバック (ジン、ジンジャーエール)
- ・ギムレット (ジン、ライムジュース)
- ・マティーニ (ドライジン、ベルモット)
- ・ジンフィズ (ジン、レモンジュース、ソーダ、シロップ)
- ・オレンジブロッサム (ジン、オレンジ)
- ・ホワイトレディ (ジン、ホワイトキュラソー、レモンジュース)

Rum Bacardi バカルディ ¥2000

- ・キューバリバー (ラム、ライムジュース、コーラ)
- ・モヒート (ラム、ライム、シロップ、ミント、ソーダ)
- ・キューバン スクリュー (ラム、オレンジ)
- ・ダイキリ (ラム、ライムジュース、シロップ)
- ・XYG (ラム、コアントロー、レモンジュース) ¥2400

Vodka Belvedere Vodka | ベルヴェデーレ ¥2400 Grey Goose | グレイグース ¥2500

- ・ソルティドッグ (ウォッカ、グレープフルーツジュース、塩スノースタイル)
- ・モスコミュール (ウォッカ、ジンジャーエール、ライム)
- ・スクリュードライバー (ウォッカ、オレンジジュース)
- ・カミカゼ (ウォッカ、ライム、ホワイトキュラソー)
- ・ウォッカコリンズ (ウォッカ、レモン、シロップ、ソーダ)

Tequila Corralejo Blanco | コラレホ ブランコ ¥2600, Don Julio 1942 | ドンフリオ ¥4000

- ・テキーラサンライズ (テキーラ、オレンジ、グレナデン)
- ・マルガリータ (テキーラ、ホワイトキュラソー、ライム)
- ・パローマ (テキーラ、グレープフルーツジュース、トニック、塩スノースタイル)
- ・エル ディアブロ (テキーラ、カシス、レモン、ジンジャーエール)

OTHER ¥2000

- ・カンパリオレンジ
- ・カンパリソーダ
- ・

SIGNATURE COCKTAIL | シグネチャーカクテル ¥2,400

URAKU Night | 有楽ナイト
Espresso Martini | エスプレッソマティーニ

MOCKTAIL | モクテル ¥1,900

Iruka Honey Lemonade | 入鹿蜂蜜レモネード

FOOD | フード (17:00~21:00)

Nagoya Cochin Buttered Chicken Curry with Peach Miso 名古屋コーチン桃味噌バターチキンカレー	¥1,700
Vegetables and Beans Massaman Curry 野菜と豆のマッサマンカレー	¥1,500
PoriPori-kun ぽりぽりくん	¥1,300
Moriguchi Pickles Tartar Burger 守口漬けタルタルバーガー	¥3,800
Ayu Fish Filet Burger with Red Turnip and Benitade Sprouts 赤かぶと紅蓼の鮎カツバーガー	¥2,500
Houbi Bacon Dog 保美豚ベーコンドック	¥1,900
Nagoya Cochin Eggs Omelet Sandwich 名古屋コーチン卵焼きサンドウィッチ	¥2,100
Neighbourhood Pizza ネイバーフッド PIZZA	¥3,300
Neighbourhood Salame Piceante Pizza ネイバーフッド サラメ ピカンテ PIZZA	¥3,300
Loaded Fries ローディットフライ	¥2,200
French Fries フレンチフライ	¥1,000
Fresh Carpaccio of the Day 本日のフレッシュCarpaccio	¥2,600
Charcuterie and Cheese Selection シャルキュトリー&チーズセレクション	¥2,900
Baked Camembert Peanuts and Apples カマンベールロースト 落花生とリンゴ	¥1,600
Ice Cream アイスクリーム	¥1,200



※お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。 ※上記価格には消費税とサービス料が含まれています。

*Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.

*Prices include consumption tax and service charge.

Drink Menu

ビール
エビス

スパークリングワイン
フランチャコルタ・グランデ・キュヴェ・アルマ・ブリュット

ロゼワイン
M.シャプティエ タヴェル ロゼ

白ワイン
M.シャプティエ メゾニエ ビオ
M.シャプティエ ベルナディン +¥1500
M.シャプティエ インヴィターレ +¥2000
M.シャプティエ シャンタルエット +¥3000

赤ワイン
ムートン・カデ・レゼルヴ・メドック
M.シャプティエ グラリニット ビオ +¥1000
M.シャプティエ デュ・パプ ピ シス +¥2000
M.シャプティエ シズランヌ +¥3500

ウイスキー
バラнтаイン17年
フォアローゼス
余市
知多

ジン：季の美
ジンバック/ジントニック/ジンリッキー/オレンジブロッサム

ウォッカ：ベルヴェデール
ウォッカトニック/モスコミュール/ブルドッグ/スクリュードライバー

テキーラ：コラレホ
テキーラサンライズ

その他
カンパリ
スプモーニ/カンパリオレンジ/カンパリソーダ

シャルトリューズ
ストレート/ロック/トニック

ノンアルコール
アサヒドライゼロ/スパークリング/赤ワイン/白ワイン

ソフトドリンク
ジンジャーエール/コカ・コーラ/コカ・コーラゼロ/
オレンジ/アップル/グレープフルーツ



Drink Menu

Beer

Yebisu

Sparkling Wine

Franchacorta Grande Cuvee Alma Brut

Rose

M. Chapoutier Tavel Rose

Blanc

M. Chapoutier	Meysonniers BIO	
M. Chapoutier	Bernardine	+ ¥1500
M. Chapoutier	Invitare	+ ¥2000
M. Chapoutier	Chante Alouette	+ ¥3000

Rouge

Mouton Cadet	Reserve Medoc	
M. Chapoutier	Granilites BIO	+ ¥1000
M. Chapoutier	du Pape Pie VI	+ ¥2000
M. Chapoutier	Sizeranne	+ ¥3500

Whisky

Ballantins17Y
Four Roses
Yoichi
Chita

Gin : Kinobi

Gin Buck/Gin Tonic/Gin Ricky/Orange Blossom

Vodka : Belvedere Vodka

Vodka Tonic/Bulldog/Screw Driver

Tequila : Corralejo Blanco

Tequila Sunrise

Other

Campari
Spumoni/Campari Orange/Campari Soda

Chartreuse

Straight/Rock/Tonic

Non alcoholic

Asahi Dry zero / Sparkling Wine / Rouge / Blanc

Soft Drink

Ginger Ale / Coca Cola / Coca Cola Zero /
Orange / Apple / Grapefruit





2024
Afternoon Tea Drink



TEA

アイステイー

Ice Tea

～イングリッシュブレックファースト English breakfast～
どんなシチュエーションにも合う、
爽やかなメチルサルチレートの香りが特徴

アールグレイ (Hot)

Earl Gray (Hot)

アールグレイはベースの茶葉に
ダージリンを使用 スッキリした味わい
ベルガモットオレンジの甘い香りが特徴

アイリッシュウイスキークリーム (Hot)

Irish Whisky Cream (Hot)

ミルクティーによく合うアッサムに芳醇な
アイリッシュウイスキーのアロマと
カカオの実をブレンドした、甘い香りのティー

チルアウトウィズハーブ (Hot)

Chill Out With Herbs (Hot)

ルイボスがベースの美と健康を考えて
ブレンドされたハーブティー。
ほのかなオレンジの香り

ヴァイタルグレープフルーツ (Hot)

Vital Grapefruit (Hot)

リンゴとレモンの爽やかな酸味と
バラの香りが ほどよく香り、
爽やかなさっぱりとした味わい

COFFEE



コーヒー (Hot/Ice)

Coffee (Hot/Ice)

カフェラテ (Hot/Ice)

Café Latte (Hot/Ice)

カプチーノ (Hot)

Cappuccino (Hot)

デカフェコーヒー (Hot)

Decaf Coffee (Hot)

ホットチョコレート

Hot Chocolate Drink



2024
Afternoon Tea Drink



TEA

アイステイー

Ice Tea

～イングリッシュブレックファースト English breakfast～
どんなシチュエーションにも合う、
爽やかなメチルサルチレートの香りが特徴

アールグレイ (Hot)

Earl Gray (Hot)

アールグレイはベースの茶葉に
ダージリンを使用 スッキリした味わい
ベルガモットオレンジの甘い香りが特徴

アイリッシュウイスキークリーム (Hot)

Irish Whisky Cream (Hot)

ミルクティーによく合うアッサムに芳醇な
アイリッシュウイスキーのアロマと
カカオの実をブレンドした、甘い香りのティー

チルアウトウィズハーブ (Hot)

Chill Out With Herbs (Hot)

ルイボスがベースの美と健康を考えて
ブレンドされたハーブティー。
ほのかなオレンジの香り

ヴァイタルグレープフルーツ (Hot)

Vital Grapefruit (Hot)

リンゴとレモンの爽やかな酸味と
バラの香りが ほどよく香り、
爽やかなさっぱりとした味わい

COFFEE



コーヒー (Hot/Ice)

Coffee (Hot/Ice)

カフェラテ (Hot/Ice)

Café Latte (Hot/Ice)

カプチーノ (Hot)

Cappuccino (Hot)

デカフェコーヒー (Hot)

Decaf Coffee (Hot)

ホットチョコレート

Hot Chocolate Drink



2024 Afternoon Tea



【Sweets】

- ・姫の初恋ショートケーキ
自家製のスポンジ生地、オレンジリキュールを使用したシロップ
甘さ控えめの生クリーム、シンプルだからこそ
一つ一つこだわりのある一品
※アルコール使用
- ・シスターの淡い恋
ルリジュース：フランス語で「修道女」
苺のカスタードをたっぷり詰めたシュークリームを2段に重ね
苺チョコレートでコーティング
甘さ控えめの生クリームでデコレーションした
可愛らしさ溢れるシュークリーム
- ・クールな姫の苺パンナコッタ
軽い食感の苺パンナコッタにさっぱりとしたレモンゼリーを
乗せた、暑い時期にピッタリの一品
- ・姫の苺ジュエリーロール
ピンク色のロール生地に苺の生クリームを
サンド可愛らしさを表現した一品
- ・プレンスコーン
自家製スコーン
見た目もスタイリッシュにし、口に入れるとほのかに甘みを感じ
る優しい味わい
- ・苺のスコーン
自家製スコーン
苺のピューレと苺パウダーを使用し、より苺の味を濃く
感じられるように工夫
食感のアクセントとしてホワイトチョコチップを使用
パティシエこだわりの一品
- ・クロテッドクリーム
/自家製苺ジャム（名鉄協商「箱入り姫」使用）
/入鹿蜂蜜（愛知県犬山の特産品）
- ・ピスタチオマカロン
ピスタチオクリームをサンド
※アルコール使用
- ・苺のマカロン
バタークリームと苺のコンフィチュールを使用した
クリームをサンド
※アルコール使用
- ・ハートチョコレートパッション
パッションフルーツのガナッシュ、パッションフルーツの
ジュレの2層仕立てをミルクチョコレートでコーティング
- ・チョコレートストロベリー
苺のピューレとレモン風味のホワイトガナッシュを
ホワイトチョコレートでコーティング
- ・クルミシュガー
ローストしたクルミを砂糖と塩でコーティング
- ・フレッシュ苺
名鉄協商「箱入り姫」使用
- ・パートドフリユイフレーズ
果物のピューレなどで固めて作られるゼリー状のお菓子
グラニュー糖でコーティングし見映えのする一品に

【Savory】

- ・姫の友人 苺とトマトのカッペリーニ
カイエンオイル（チリオイル）とあえたカッペリーニに
苺とトマトのソースをかけ、苺・甘エビを添えた一品
※別添えのカイエンオイルは辛さを足す際にご使用ください
- ・錦爽どりと苺のヴァロヴァン
錦爽どりを白ワインで煮詰め、苺ソースをあえた後
ヴァロヴァンに入れチーズをかけオーブンで焼き上げた一品
- ・苺とキウイフルーツのカップリングピンチョス
キウイフルーツ、フェタチーズ、ミント、苺をサンドした一品
- ・苺とベーコンのパニーニ
苺ジャム、保美豚ベーコン、ピーナッツバター、
スライス苺をサンドした一品





2024 Afternoon Tea



【Sweets】

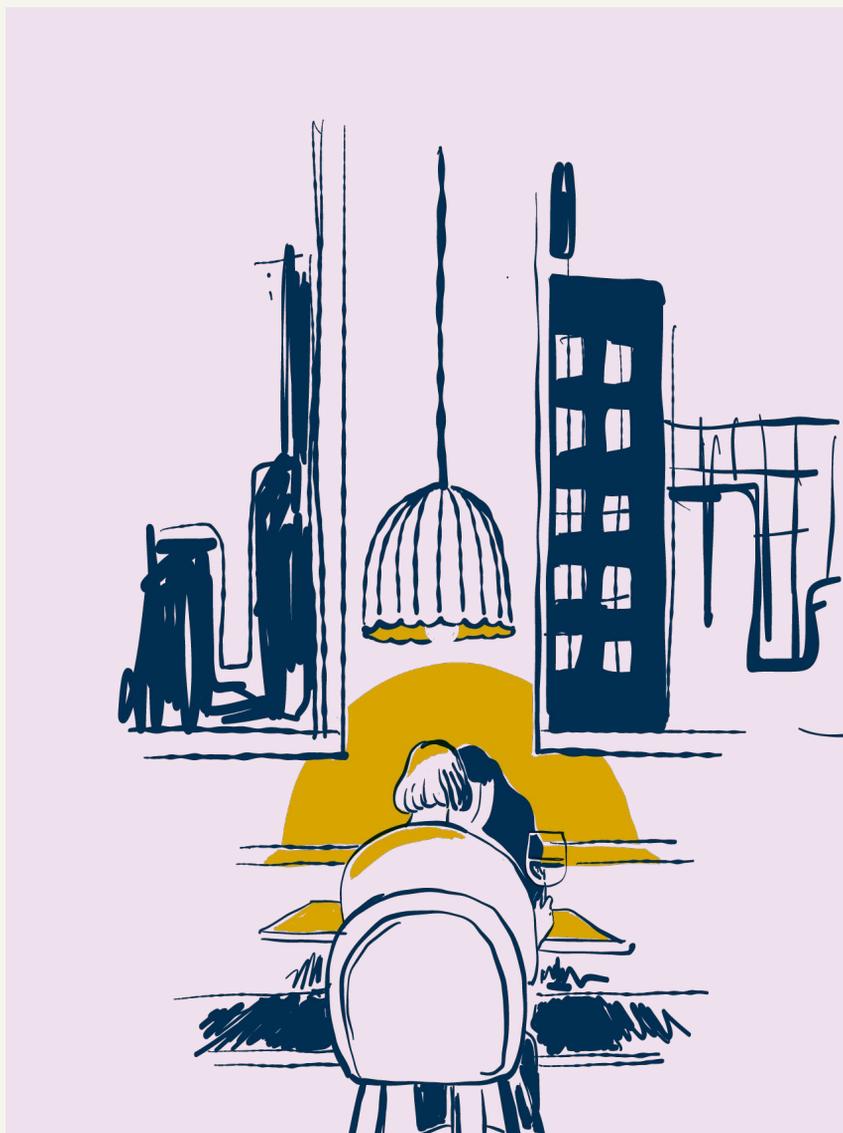
- **First love Strawberry Shortcake**
Homemade sponge dough, syrup with orange liqueur
Fresh cream with moderate sweetness, it's because it's simple
We put a lot of thought into each and every one of our products.
*Alcohol is used.
- **Strawberry religieuse**
Two layers of cream puffs filled with strawberry custard
Coated with strawberry chocolate
Decorated with fresh cream with a hint of sweetness
A cream puff overflowing with loveliness.
- **Strawberry Panna Cotta**
Strawberry panna cotta with a light texture and refreshing lemon jelly
A perfect dish for the hot season.
- **Strawberry Jewelry Roll**
Pink rolled dough with fresh strawberry cream
Sandwiched between the pink rolls with strawberry whipped cream.
- **Plain Scones**
Homemade scones
Stylish appearance and a hint of sweetness in your mouth
A gentle taste in your mouth
- **Strawberry Scone**
Homemade scone
Strawberry puree and strawberry powder are used to give the scones a richer strawberry flavor. White chocolate chips are used to accentuate the texture
One of our patissier's specialties
- **Clotted cream**
/Home-made strawberry jam
(using Meitetsu Kyosho's "Hako-iri Hime")
/Iruka honey (a specialty of Inuyama, Aichi Prefecture)
- **Pistachio Macaroon**
Pistachio cream sandwich
Alcohol is used.
- **Strawberry macaroon**
Sandwiched between butter cream and strawberry confiture and strawberry confiture
Made with alcohol
- **Heart Chocolate Passion**
Two layers of passion fruit ganache and passion fruit jelly
passion fruit ganache, passion fruit jelly, and milk chocolate coating.
- **Chocolate Strawberry**
Strawberry puree and lemon flavored white ganache coated with white chocolate
- **Walnut Sugar**
Roasted walnuts coated with sugar and salt
- **Fresh strawberries**
Meitetsu Kyosho "Hako-iri-Hime" used
- **Pate de Truffle Phrase**
Jelly-like pastry made with fruit puree, etc.
Coated with granulated sugar to make it look good.

【Savory】

- **Cappellini with Strawberries and Sweet Shrimp**
Cappellini tossed with cayenne oil (chili oil) and topped with strawberry and tomato sauce. Strawberry and tomato sauce is poured over the cappellini and garnished with strawberries and sweet shrimp.
Please use the optional cayenne oil to add spiciness.
- **Kinso Chicken and Strawberry Vol-au-vent**
Kinso chicken is simmered in white wine and served with a strawberry sauce and topped with cheese and baked in the oven.
- **Strawberry and Kiwi fruit pinchos**
Kiwi fruit, feta cheese, mint, and strawberry sandwiches.
- **Strawberry and Bacon Panini**
Strawberry jam, Homi pork bacon, peanut butter, peanut butter, and sliced strawberries.



DRINK MENU



HOTEL
INDIGO

INUYAMA
URAKUEN GARDEN

In Room Bottle Wine List

WINE | ワイン

	Vintage	Bottle Price
Champagne / Sparkling シャンパーニュ/スパークリング 750 ml		
Dom Perignon ドンペリニオン	2012	¥71,500
Perrier-Jouët Belle Epoque ペリエ ジュエ ベル エポック	2014	¥60,500
Charles Heidsieck シャルル エドシック	NV	¥33,000
Palmer Brut Reserve パルメ ブリュット レゼルヴ	NV	¥24,200
Chandon Brut シャンドン ブリュット	NV	¥10,500
Rose Champagne / Rosé Sparkling ロゼ シャンパーニュ/ ロゼ スパークリング 750 ml		
Palmer Rose Solera パルメ ロゼ ソレラ	NV	¥44,000
Perrier-Jouët Blason Rose ペリエ ジュエ ブラソン ロゼ	NV	¥35,200
Chandon Rosé シャンドン ロゼ	NV	¥11,600
Rose ロゼ 750 ml		
M.Chapoutier Travel Rose Beaurevoir M.シャプティエ タヴェール ロゼ ボールヴォワール	NV	¥8,800
White 白 750 ml		
(France フランス)		
Louis Latour Corton-Charlemagne ルイラトゥール コルトン シャルルマーニュ	2019	¥84,700
Louis Latour Meursault-Blagny Chateau de Blagny ルイ ラトゥール ムルソー ブラニー シャトー ド ブラニー	2018	¥39,600
M.Chapoutier Hermitage Blanc Chante Alouette M.シャプティエ エルミタージュ ブラン シャンタルエット	2018	¥37,400
M.Chapoutier Condrieu Invitare M.シャプティエ コンドリユー インヴィターレ	2022	¥29,700
M.Chapoutier Chateau neuf du Pape La Bernardine M.シャプティエ シャトー スフデュパブブラン ラベルナルディン	2019	¥27,500
M.Chapoutier Crozes Hermitage Blanc Les Meysonniers BIO M.シャプティエ クローズエルミタージュ ブラン メゾニエ ビオ	2021	¥15,400
Olivier Leflaive Bourgogne Les Sotilles オリヴィエルフレーヴブルゴーニュ レセティーユ	2019	¥10,500
Baron Philippe de Rothschild Sauvignon Blanc バロンフィリップ ド ロスチャイルド ソーヴィニオンブラン	NV	¥8,300
Baron Philippe de Rothschild Chardonnay バロン フィリップ ド ロスチャイルド シャルドネ	NV	¥8,300
(America アメリカ)		
Ridge Chardonnay Monte Bello リッジ モンテベロ シャルドネ	2018	¥49,500
Chateau Montelena Chardonnay シャトー モンテレーナ シャルドネ	2019	¥48,400
Dumol Highland Divide Chardonnay ドゥモル ハイランド ディヴィアイド シャルドネ	2018	¥38,500
Chateau Montelena Sauvignon Blanc シャトー モンテレーナ ソーヴィニオンブラン	2021	¥27,500
Y by Yoshiki Chardonnay ワイ バイ ヨシキ シャルドネ	2021	¥24,200
Kendall Jackson Grand Reserve Chardonnay ケンダル ジャクソン グランドリザーヴ シャルドネ	2021	¥19,800
(Chile チリ)		
Escudo Rojo Reserva Chardonnay エスクード ロホ レゼルヴァ シャルドネ	NV	¥9,900
Red 赤 750 ml		
(France フランス)		
Louis Latour Chateau Corton Grancey ルイ ラトゥール シャトー コルトン グランセー	2012	¥49,500
M.Chapoutier Hermitage Rouge Monier de la Sizeranne M.シャプティエ エルミタージュ ルージュ モニエ ドラ シズラン	2015	¥39,600
Chateau Giscours シャトー ジスクール	2013	¥33,000
M.Chapoutier Chateau neuf du Pape Pie VI M.シャプティエ シャトー スフデュパブピ シス	2017	¥29,700
M.Chapoutier Saint Joseph Rouge Les Granillites BIO M.シャプティエ サン ジョセフ ルージュレグラニリット ビオ	2020	¥20,900
M.Chapoutier Crozes Hermitage Rouge Les Meysonniers BIO M.シャプティエ クローズエルミタージュ レメゾニエ ビオ	2021	¥15,400
Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon バロンフィリップ ド ロスチャイルド カベルネソーヴィニオン	NV	¥8,300
Baron Philippe de Rothschild Varietal Pinot Noir バロンフィリップ ド ロスチャイルド ピノノワール	NV	¥8,300
(America アメリカ)		
Opus One オーパスワン	2016	¥165,000
Dumol Cabernet Sauvignon Montecillo Sonoma ドゥモル カベルネ ソーヴィニオン モンテチロ ソノマ	2014	¥49,500
Errazuriz Don Maximiano Founder's Reserve エラスリス ドン マキシミアノ ファウンダーズリザーヴ	2018	¥38,500
Y by Yoshiki Cabernet Sauvignon ワイ バイ ヨシキ カベルネ ソーヴィニオン	2019	¥26,400
Chateau Montelena Zinfandel Calistoga シャトー モンテレーナ ジンファンデル カリストガ	2018	¥25,300
Kendall Jackson Grand Reserve Cabernet Sauvignon ケンダル ジャクソン グランドリザーヴ カベルネ ソーヴィニオン	2019	¥18,700
(Italia イタリア)		
IL Borro イル ボッロ	2018	¥40,700

*Prices include consumption tax and service charge.
 ※上記価格には税金とサービス料が含まれております。

WINE | ワイン

	Vintage	Bottle Price
Champagne / Sparkling シャンパーニュ/スパークリング 750 ml		
Dom Perignon ドンペリニオン	2012	¥65,000
Perrier-Jouët Belle Epoque ペリエ ジュエ ベル エポック	2014	¥55,000
Charles Heidsieck シャルル エドシック	NV	¥30,000
Palmer Brut Reserve パルメ ブリュット レゼルヴ	NV	¥22,000
Chandon Brut シャンドン ブリュット	NV	¥9,500
Rose Champagne / Rosé Sparkling ロゼ シャンパーニュ/ ロゼ スパークリング 750 ml		
Palmer Rose Solera パルメ ロゼ ソレラ	NV	¥40,000
Perrier-Jouët Blason Rose ペリエ ジュエ ブラソン ロゼ	NV	¥32,000
Chandon Rosé シャンドン ロゼ	NV	¥10,500
Rose ロゼ 750 ml		
M.Chapoutier Travel Rose Beauvevoir M.シャブティエ タヴェル ロゼ ボールヴォワール	NV	¥8,000
White 白 750 ml		
(France フランス)		
Louis Latour Corton-Charlemagne ルイ ラトゥールコルトン シャルルマーニュ	2019	¥77,000
Louis Latour Meursault-Blagny Chateau de Blagny ルイ ラトゥール ムルソー ブラニー シャトー ドブラニー	2018	¥36,000
M.Chapoutier Hermitage Blanc Chante Alouette M.シャブティエ エルミタージュブラン シャンタルエット	2018	¥34,000
M.Chapoutier Condrieu Invitare M.シャブティエ コンドリユー インヴィタレ	2022	¥27,000
M.Chapoutier Chateau neuf du Pape La Bernardine M.シャブティエ シャトー・ヌフ・デュ・パプブランラベルナルディン	2019	¥25,000
M.Chapoutier Crozes Hermitage Blanc Les Meysonniers BIO M.シャブティエ クローズ・エルミタージュブラン メゾニエ ビオ	2021	¥14,000
Olivier Leflaive Bourgogne Les Saitelles オリヴィエルフレーヴブルゴーニュレ・セティエユ	2019	¥9,500
Baron Philippe de Rothschild Sauvignon Blanc バロンフィリップドロスチャイルドソーヴィニオンブラン	NV	¥7,500
Baron Philippe de Rothschild Chardonnay バロンフィリップドロスチャイルドシャルドネ	NV	¥7,500
(America アメリカ)		
Ridge Chardonnay Monte Bello リッジ モンテベロ シャルドネ	2018	¥45,000
Chateau Montelena Chardonnay シャトー モンテレーナ シャルドネ	2019	¥44,000
Dumol Highland Divide Chardonnay ドゥモル ハイランド ディヴァイド シャルドネ	2018	¥35,000
Chateau Montelena Sauvignon Blanc シャトー モンテレーナ ソーヴィニオンブラン	2021	¥25,000
Y by Yoshiki Chardonnay "Encore" California ワイバイ ヨシキ シャルドネ アンコール カリフォルニア	2021	¥22,000
Kendall Jackson Grand Reserve Chardonnay ケンダル ジャクソン グランドリザーヴ シャルドネ	2021	¥18,000
(Chile チリ)		
Escudo Rojo Reserva Chardonnay エスクード・ロホ・レゼルヴァ・シャルドネ	NV	¥9,000
Red 赤 750 ml		
(France フランス)		
Louis Latour Chateau Corton Grancey ルイ ラトゥール シャトー コルトン グランセー	2012	¥45,000
M.Chapoutier Hermitage Rouge Monier de la Sizeranne M.シャブティエ エルミタージュルー ジュモニエ ドラシズランヌ	2015	¥36,000
Chateau Giscours シャトー ジスクール	2013	¥30,000
M.Chapoutier Chateau neuf du Pape Pie VI M.シャブティエ シャトーヌフ・デュ・パプ ビシス	2017	¥27,000
M.Chapoutier Saint Joseph Rouge Les Granillites BIO M.シャブティエ サン・ジョセフルージュレ グラニリット ビオ	2020	¥19,000
M.Chapoutier Crozes Hermitage Rouge Les Meysonniers BIO M.シャブティエ クローズ・エルミタージュ レメゾニエ ビオ	2021	¥14,000
Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon バロンフィリップドロスチャイルドカベルネソーヴィニオン	NV	¥7,500
Baron Philippe de Rothschild Varietal Pinot Noir バロンフィリップドロスチャイルドピノノワール	NV	¥7,500
(America アメリカ)		
Opus One オーパスワン	2016	¥150,000
Dumol Cabernet Sauvignon Montecillo Sonoma ドゥモル カベルネ ソーヴィニオン モンテチロソノマ	2014	¥45,000
Errazuriz Don Maximiano Founder's Reserve エラスリス ドン マキシミアノ ファウンダーズリザーヴ	2018	¥35,000
Y by Yoshiki Cabernet Sauvignon California ワイバイ ヨシキ カベルネ ソーヴィニオン カリフォルニア	2019	¥24,000
Chateau Montelena Zinfandel Calistoga シャトー モンテレーナ ジンファンデル カリストガ	2018	¥23,000
Kendall Jackson Grand Reserve Cabernet Sauvignon ケンダル ジャクソン グランドリザーヴ カベルネ ソーヴィニオン	2019	¥17,000
(Italia イタリア)		
IL Borro イル ボッロ	2018	¥37,000

*Prices include consumption tax and service charge.
 ※上記価格には税金とサービス料が含まれております。

BEER | ビール

Guinness Extra Stout ギネスエクストラ スタウト	330 ml	¥1,400
Draft Asahi Premium Jukusen アサヒ プレミアム生ビール 熟撰		¥1,300
Inuyama 犬山 (ビルスナー・アルト)	330 ml	¥1,700
Yebisu エビス	334 ml	¥1,200
Asahi Dry Zero アサヒ ドライ ゼロ	334 ml	¥900

SAKE | 日本酒

		120 ml
Taturiki Komenosayaki 龍力 米のささやき	Bottle Price ¥15,000	¥2,500
Daiseikei Jummaidaiginjyou 大雪 純米大吟醸	¥22,000	¥3,500

SHOCHU | 焼酎

	Bottle Price	Glass Price
Maou 魔王	¥15,000	¥1,400

Non-alcoholic Wine | ノンアルコールワイン

JVINTENSE Sparkling Blanc ヴィンテンス スパークリング ブラン	¥1,000
VINTENSE Chardonnay ヴィンテンス シャルドネ	¥1,200
Carl Jung Merlot カール ユング メルロー	¥1,000

MINERAL WATER | ミネラルウォーター

Acqua Panna アクアパンナ	750 ml	¥1,200
Okuaizu-Kanayama Mineral Water 奥会津金山天然水 ミネラルウォーター	500 ml	¥1,500
Okuaizu-Kanayama Sparkring Water 奥会津金山天然水 スパークリングウォーター	500 ml	¥1,500

SOFT DRINK | ソフトドリンク

Coca Cola コカ・コーラ	¥1,000	
Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	¥1,000	
Fever-Tree Tonic Water フィーバーツリー トニックウォーター	200 ml	¥1,000
Fever-Tree Ginger Ale フィーバーツリー ジンジャーエール	200ml	¥1,000
Orange オレンジ	¥900	
Neighbourhood Fruits Milk 関フルーツ牛乳	¥800	
Oolong Tea ウーロン茶	¥800	
Neighbourhood Mandarin Orange 犬山二の宮産 100%みかんジュース 「やさしい太陽」	¥1,400	

TEA | ティー

	¥1,200
--	--------

English Breakfast イングリッシュブレックファースト	
Earl Grey アールグレイ	
Irish Whiskey-Cream アイリッシュウイスキークリーム	
Vital Grapefruit バイタルグレープフルーツ	
Chill Out with Herbs チル アウト ウィズ ハーブ	
Green Tea 緑茶	
Inuyama Black Tea 犬山和紅茶	¥1,300
Inuyama Green Tea Orange Smell 犬山煎茶オレンジ	¥1,300

COFFEE | コーヒー

	¥1,200
--	--------

Coffee コーヒー	
Caffé Latte カフェラテ	
Cappuccino カプチーノ	
Macchiato マキアート	
Flat White フラットホワイト	
Decaf Coffee デカフェ コーヒー	
Hot Chocolate ホットチョコレート	
Cafe Mocha カフェモカ	¥1,300
Caramel Macchiato キャラメルマキアート	¥1,300

BEER | ビール

Guinness Extra Stout ギネスエクストラ スタウト	330 ml
Draft Asahi Premium Jukusen アサヒ プレミアム生ビール 熟撰	
Inuyama 犬山 (ビルスナー・アルト)	330 ml
Yebisu エビス	334 ml
Asahi Dry Zero アサヒ ドライ ゼロ	334 ml

SAKE | 日本酒

Taturiki Komenosayaki 龍力 米のささやき
Daiseikei Jummaidaiginjyou 大雪 純米大吟醸

SHOCHU | 焼酎

Maou | 魔王

Non-alcoholic Wine | ノンアルコールワイン

JVINTENSE Sparkling Blanc ヴィンテンス スパークリング ブラン
VINTENSE Chardonnay ヴィンテンス シャルドネ
Carl Jung Merlot カール ユング メルロー

MINERAL WATER | ミネラルウォーター

Acqua Panna アクアパナ	750 ml
Okuaizu-Kanayama Mineral Water 奥会津金山天然水 ミネラルウォーター	500 ml
Okuaizu-Kanayama Sparking Water 奥会津金山天然水 スパークリングウォーター	500 ml

SOFT DRINK | ソフトドリンク

Coca Cola コカ・コーラ	
Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	
Fever-Tree Tonic Water フィーバーツリー トニックウォーター	200 ml
Fever-Tree Ginger Ale フィーバーツリー ジンジャーエール	200 ml
Orange オレンジ	
Neighbourhood Fruits Milk 関フルーツ牛乳	
Oolong Tea ウーロン茶	
Neighbourhood Mandarin Orange 犬山二の宮産 100%みかんジュース 「やさしい太陽」	

TEA | ティー

English Breakfast イングリッシュブレックファースト
Earl Grey アールグレイ
Irish Whiskey-Cream アイリッシュウイスキークリーム
Vital Grapefruit バイタルグレープフルーツ
Chill Out with Herbs チル アウト ウィズハーブ
Green Tea 緑茶
Inuyama Black Tea 犬山和紅茶
Inuyama Green Tea Orange Smell 犬山煎茶オレンジ

COFFEE | コーヒー

Coffee コーヒー
Caffé Latte カフェラテ
Cappuccino カプチーノ
Macchiato マキアート
Flat White フラットホワイト
Decaf Coffee デカフェ コーヒー
Hot Chocolate ホットチョコレート
Cafe Mocha カフェモカ
Caramel Macchiato キャラメルマキアート



HOTEL
INDIGO[®]

INUYAMA
URAKUEN GARDEN



Beer Menu



【バタフライブルワリー】 ¥2,000

- ・ピアノ
甘い香りとドライでしっかりとした苦み
- ・サクソフォン
柑橘系ホップアロマ、モルトのコク、
酵母のフルーティーな香り
- ・ハーブ
真っ黒な見た目と濃厚な甘味



【およろこビール】 ¥2,000



- ・およろこビール 喜ペールエール
フルーティーなポップの香り華やぐペールエール
- ・およろこビール 歓ピルスナー
ヨーロッパスタイルのラガービール
喉越しすっきり、ポップの爽やかな苦み
- ・およろこビール 慶ヴァイツェン
小麦麦芽を50%以上使い、フルーティーで
まろやかな味わいの白ビール
- ・およろこビール 悦ダブルアイピーエー
丹念な二度仕込みでアルコール度数を高め
に仕上げ、ゆっくり一ヶ月以上熟成。
華やかなホップの香りと強烈な苦味

【犬山美偉瀾】 ¥1,700

- ・犬山美偉瀾ピルスナー
モルトのキレが良く、ホップの苦味がしっかりと効いた一杯
- ・犬山美偉瀾 アルト
ルビー色の外観。ロースト麦芽のほどよいコクと
まろやかな風味が感じられ、最後に心地よく感じられる
苦みが特徴的



飲み比べセット

¥4,500

10種類のビールの中から、お好みの3本を選び飲み比べできるお得なセット



Beer Menu



【Butterflybrewery】 ¥2,000

- Piano
Sweet aroma and dry, firm bitterness
- Saxophone
Citrus hop aroma, malt richness, Fruity aroma of yeast
- Harp
A jet black appearance and a rich sweet taste



【Oyoroko Beer】 ¥2,000

- Oyoroko Beer 喜 Pale ale
Pale ale with a fruity pop aroma
- Oyoroko Beer 歡 Pilsner
European style lager beer Refreshingly smooth, refreshing bitterness of pop
- Oyoroko Beer 慶 Weizen
Made with more than 50% wheat malt, it is a fruity, mild-tasting white beer. A white beer with a mild taste.
- Oyoroko Beer 悦 Double IPA
Carefully brewed twice to raise the alcohol content, Aged slowly for more than one month. Brilliant hop aroma and intense bitterness

【INUYAMA Beer】 ¥1,700

- INUYAMA Beer Pilsner
A crisp malt and a strong hop bitterness.
- INUYAMA Beer Alt
Ruby color appearance. The taste is full and mellow, with a pleasant bitterness at the end.



Drink Comparison Set

¥4,500

A set of 3 beers of your choice from a selection of 10 different beers for you to compare.