

LUNCH MENU



HOTEL
INDIGO[®]

INUYAMA
URAKUEN GARDEN

ランチメニュー

椿	¥6,300	杜若	¥8,500
鯛とネイパーフットみかんのマリネ ラビオリ仕立て 赤かぶのヴルーテ ※メイン料理を下記よりお選びください ・トリュフデュクセルのフレッシュパスタ ・平貝と茸 ポロネギのナージュ ・みかわ豚バラ肉の発酵キャベツ煮込み ・保美豚ベーコンと牛フィレのトゥルヌドブルーチーズソース ・知多牛“響” グリエ グリーンペッパーソース ・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース スイーツセクション	 +¥2,000 +¥2,000 +¥2,500	アミューズブーシュ 鯛とネイパーフットみかんのマリネ ラビオリ仕立て ムール貝の小弓鶴蒸しココット仕立て 赤かぶのヴルーテ ※メイン料理を下記よりお選びください ・トリュフデュクセルのフレッシュパスタ ・平貝と茸 ポロネギのナージュ ・みかわ豚バラ肉の発酵キャベツ煮込み ・保美豚ベーコンと牛フィレのトゥルヌドブルーチーズソース ・知多牛“響” グリエ グリーンペッパーソース ・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース スイーツセクション	+¥2,000 +¥2,000 +¥2,500

アラカルトメニュー

前菜		スープ	
鯛とネイパーフットみかんのマリネ ラビオリ仕立て 最中シーフードサラダ 本日のフレッシュCarpaccio	¥2,800 ¥2,800 ¥2,600	赤かぶのヴルーテ カリフラワーと湯葉の豆乳スープ	¥2,500 ¥2,300
サラダ		パスタ／ピザ	
アンディーブとロメインレタス パンチエッタ サラダヴェール 青野菜のサラダ (ベジタリアン) ネイパーフッドベジタブラブルーレ (ビーガン)	¥2,500 ¥2,200 ¥2,200	トリュフデュクセルのフレッシュパスタ (ベジタリアン) 犬山茶パスタ (1日10食限定) リングイネ アッラ カルボナーラ ローリーさんのポロネーゼ ネイパーフッド PIZZA (三河豚ハム、モッツァ、セルパチコ、地元野菜)	¥3,800 ¥2,800 ¥3,300 ¥3,500 ¥2,500
魚料理		肉料理	
イトヨリと平貝 あわび茸とポワロのナージュ ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース 天然【活】エゾ鮑 ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み	¥4,600 ¥5,200 ¥12,000	牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース 三河豚バラ肉の発酵キャベツ煮込み 鹿ロース ビーツとセロリラーヴビュールポワブラードソース 和牛フィレ100g グリエ 2種のソース 知多牛“響” グリエ グリーンペッパーソース	¥6,800 ¥4,500 ¥6,000 ¥5,800 ¥5,800
日本料理		サンドウィッチ	
天婦羅定食 刺身定食 松坂牛のすき焼き定食 あんかけ湯葉丼定食 (ビーガン、ベジタリアン)	¥4,900 ¥4,900 ¥10,000 ¥2,900	守口漬けタルタルバーガー 赤かぶと紅蓼の鮎カツバーガー 名古屋コーチン玉子焼きサンドウィッチ (ベジタリアン)	¥3,800 ¥2,500 ¥2,100
デザート		キッズ	
ブラリネムース 苺とビスタチオ	¥2,000	キッズセット 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 季節のショートケーキ	¥3,800

※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。

LUNCH			
TSUBAKI		¥6,300	
Japanese Amberjack Marinated in Neighbourhood Orange Ravioli Style			
Red Turnips Velouté			
※Please choose one main dish.			
• Truffle Duxelles Fresh Pasta			
• Pen Shell, Mushroom and Leeks Nage			
• Mikawa Pork Belly Cooked in Sauerkraut			
• Houbi Pork Bacon and Beef Filet Tournedos Blue Cheese Sauce		+¥2,000	
• Chita Beef Grille with Green Pepper Sauce		+¥2,000	
• Lobster Fricassée with YAMATERAS Butter Sauce		+¥2,500	
• Sweets Selection			
KAKITSUBATA		¥8,500	
Amuse-bouche			
Japanese Amberjack Marinated in Neighbourhood Orange Ravioli Style			
Koyumitsuru Sake Steamed Mussels			
Red Turnips Velouté			
※Please choose one main dish.			
• Truffle Duxelles Fresh Pasta			
• Pen Shell, Mushroom and Leeks Nage			
• Mikawa Pork Belly Cooked in Sauerkraut			
• Houbi Pork Bacon and Beef Filet Tournedos Blue Cheese Sauce		+¥2,000	
• Chita Beef Grille with Green Pepper Sauce		+¥2,000	
• Lobster Fricassée with YAMATERAS Butter Sauce		+¥2,500	
• Sweets Selection			
A LA CARTE			
APPETIZER			
Japanese Amberjack Marinated in Neighbourhood Orange Ravioli Style		¥2,800	
Seafood Salad on Wafers		¥2,800	
Fresh Carpaccio of the Day		¥2,600	
SOUP			
Red Turnips Velouté			¥2,500
Soy Milk Cauliflower and Tofu Skin Soup			¥2,300
SALAD			
Endive and Romaine Lettuce, Pancetta		¥2,500	
Green Salad (Vegetarian)		¥2,200	
Neighbourhood Vegetables Tabbouleh (Vegan)		¥2,200	
PASTA / PIZZA			
Truffle Duxelles Fresh Pasta (Vegetarian)			¥3,800
Inuyama Green Tea Pasta (limited to 10 servings per day)			¥2,800
Linguine alla Carbonara			¥3,300
Mr. Lori's Bolognese			¥3,500
Neighbourhood Pizza			¥2,500
(Mikawa Ham, Mozzarella Cheese, Wild Rocket, LocalVegetables)			
FISH			
Golden Threadfin Bream and Pen Shell, Mushroom and Leeks Nage		¥4,600	
Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce		¥5,200	
Prefecture Ezo Abalone Steak with Verde Sauce		¥12,000	
MEAT			
Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffle Sauce			¥6,800
Mikawa Pork Belly Cooked in Sauerkraut			¥4,500
Deer Loin with Beets and Celeriac Purée Sauce Poivrade			¥6,000
Chita Beef Grille with Green Pepper Sauce			¥5,800
Wagyu Beef Filet 100g with 2 Sauces			¥5,800
JAPANESE			
Tempura with Rice and Miso Soup		¥4,900	
Sashimi with Rice and Miso Soup		¥4,900	
Matsuzaka Beef Sukiyaki Set		¥10,000	
Ankake Yuba on Rice with Miso Soup (Vegetarian,Vegan)		¥2,900	
SANDWICH			
Moriguchi Pickles Tartar Burger			¥3,800
Ayu Fish Filet Burger			¥2,500
with Red Turnip and Benitade Sprouts			
Nagoya Cochín Eggs Omelet Sandwich (Vegetarian)			¥2,100
DESSERT			
Praline Mousse with Strawberries and Pistachio		¥2,000	
KIDS			
Kids Set			¥3,800
Cochin Popcorn Chicken, Mixed Salad			
Rice balls with Shrimp Tempura, Fruits, Seasonal Shortcake			

*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.

WINE | ワイン

Champagne | シャンパン 750 ml

	Vintage	Glass	Bottle Price
Dom Perignon ドン ペリニオン	2012		¥65,000
Perrier-Jouët Grand Brut ペリエ ジュエ グラン プリュット	NV	¥4,200	¥25,000
Perrier-Jouët Belle Epoque ペリエ ジュエ ベル エポック	2013		¥55,000
Charles Heidsieck シャルル エドシック	NV		¥30,000
Chandon Brut シャンドン プリュット	NV	¥1,600	¥30,000

Rosé Champagne | ロゼシャンパン 750 ml

Perrier-Jouët Blason Rosé ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ	NV		¥32,000
Chandon Rosé シャンドン ロゼ	NV	¥1,800	¥10,500

White | 白 750 ml

Baron Philippe de Rothschild Chardonnay パロン フィリップ ド ロスチャイルド シャルドネ	NV	¥1,300	¥7,500
Baron Philippe de Rothschild Sauvignon Blanc パロン フィリップ ド ロスチャイルド ソーヴィニオン ブラン	NV	¥1,300	¥7,500
Escudo Rojo Reserva Chardonnay エスクード・ロホ・レゼルヴァ・シャルドネ	NV	¥1,600	¥9,000
Chateau Montelena Chardonnay シャトー モンテレーナ シャルドネ	2019		¥44,000
Chateau Montelena Sauvignon Blanc シャトー モンテレーナ ソーヴィニオン ブラン	2020		¥25,000
Grand Reserve Chardonnay Kendall Jackson グランド リザーヴ シャルドネ	NV		¥18,000
Ridge Chardonnay Monte Bello リッジ モンテベロ シャルドネ	2013		¥45,000
Chardonnay "Encore" California Y by Yoshiki シャルドネ アンコール カリフォルニア	2021		¥22,000
Highland Divide Chardonnay Dumol ハイランド ディヴィアイド シャルドネ	2018		¥35,000
Meursault-Blagny Chateau de Blagny Louis Latour ムルソー ブラニー シャトー ド ブラニー	2018		¥36,000
Corton-Charlemagne Louis Latour コルトン シャルルマーニュ	2018		¥77,000

Red | 赤 750 ml

Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon パロン 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	¥1,300	¥7,500
Baron Philippe de Rothschild Varietal Pinot Noir パロン フィリップ ド ロスチャイルド ピノ ノワール	NV	¥1,300	¥7,500
Don Maximiano Founder's Reserve Errazuriz ドン マキシミアノ ファウンダーズ リザーヴ	2016		¥35,000
Grand Reserve Cabernet Sauvignon Kendall Jackson グランド リザーヴ カベルネ ソーヴィニオン	2019		¥17,000
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
Cabernet Sauvignon California Y by Yoshiki カベルネ ソーヴィニオン カリフォルニア	2019		¥24,000
Cabernet Sauvignon Montecillo Sonoma Dumol カベルネ ソーヴィニオン モンテチロ ソノマ	2014		¥45,000
Chateau Corton Grancey Louis Latour シャトー コルトン グランセー	2012		¥45,000
Chateau Giscours シャトー ジスクール	2017		¥30,000
IL Borro イル ボッロ	2018		¥25,000
Opus One オーパス ワン	2016		¥150,000

Non-alcoholic | ノンアルコール 120 ml

JOYÉA Organic Chardonnay ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ			¥1,000
Le Petit Béret Chardonnay ル・プティ・ベレシャルドネ			¥1,200
Carl Jung Merlot カール ユング メルロー			¥1,000



*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	330 ml	¥1700
Yebisu エビス	334 ml	¥1200
Asahi Dry Zero アサヒ ドライ ゼロ	334 ml	¥900

SAKE 日本酒		
	Bottle Price	180 ml
Taturiki Komenosasayaki 龍力 米のささやき	¥15,000	¥3,800
Daisekei Jummaidaiginnjou 大雪 漢 純米大吟醸	¥22,000	¥5,500

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

MINERAL WATER ミネラルウォーター		
Acqua Panna アクアパナ	750 ml	¥1,200
Fuji Mineral 富士 ミネラル ウォーター	780 ml	¥1,000
S.Pellegrino サンペレグリーノ	750 ml	¥1,200
VOSS Still ボス ナチュラルウォーター	375 ml	¥1,300
VOSS Sparkling ボス スパークリングウォーター	375 ml	¥1,300

SOFT DRINK ソフトドリンク		
Coca Cola コカ・コーラ		¥800
Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ		¥800
Fever-Tree Tonic Water フィーバーツリー トニックウォーター	200 ml	¥900
Fever-Tree Ginger Ale フィーバーツリー ジンジャーエール	200 ml	¥900
Orange オレンジ		¥900
Oolong Tea ウーロン茶	200 ml	¥800

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		

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		

*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。

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	
イトヨリと平貝 あわび茸とボワロナージュ	
ロブスターフリカッセ 車山照バターソース	+¥3,000
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	
鹿ロース ビーツとセロリラーヴビューレ ポワブラードソース	
和牛フィレ100g グリエ 2種のソース	+¥2,900
牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース	+¥3,900
デザート	
ブラリネムース 苺とピスタチオ	

アラカルトメニュー

前菜		スープ	
鰯とネイバーフットみかんのマリネ ラビオリ仕立て	¥2,800	赤かぶのヴルーテ	¥2,500
最中シーフードサラダ	¥2,800	カリフラワーと湯葉の豆乳スープ	¥2,300
本日のフレッシュCarpaccio	¥2,600		

サラダ		パスタ／ピザ	
アンディーブとロメインレタス パンチェッタ	¥2,500	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
サラダヴェール 青野菜のサラダ (ベジタリアン)	¥2,200	犬山茶パスタ (1日10食限定)	¥2,800
ネイバーフッドベジタブラブルーレ (ビーガン)	¥2,200	リングイーネ アッラ カルボナーラ	¥3,300
		ローリーさんのボロネーゼ	¥3,500
		ネイバーフッド PIZZA	¥2,500
		(三河豚ハム、モッツァ、セルパチコ、地元野菜)	

魚料理		肉料理	
イトヨリと平貝 あわび茸とボワロのナージュ	¥4,600	牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース	¥6,800
ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース	¥5,200	三河豚バラ肉の発酵キャベツ煮込み	¥4,500
天然【活】エゾ鮑 ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み	¥12,000	鹿ロース ビーツとセロリラーヴビューレポワブラードソース	¥6,000

		和牛フィレ100g グリエ 2種のソース	¥5,800
		知多牛“響” グリエ グリーンペッパーソース	¥5,800

日本料理		サンドウィッチ	
天婦羅定食	¥4,900	守口漬けタルタルバーガー	¥3,800
刺身定食	¥4,900	赤かぶと紅蓼の鮎カツバーガー	¥2,500
松坂牛のすき焼き定食	¥10,000	名古屋コーチン玉子焼きサンドウィッチ (ベジタリアン)	¥2,100
あんかけ湯葉丼定食 (ビーガン、ベジタリアン)	¥2,900		

デザート		キッズ	
ブラリネムース 苺とピスタチオ	¥2,000	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 季節のショートケーキ	

※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。

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

Golden Threadfin Bream and Pen Shell, Mushroom and Leeks Nage

Lobster Fricassée with YAMATERAS Butter Sauce + ¥3,000

Prefecture Ezo Abalone Steak with Verde Sauce + ¥8,500

MEAT

Deer Loin with Beets and Celeriac Puree Sauce Poivrade

Wagyu Beef Filet 100g with 2 Sauces + ¥2,900

Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffe Sauce + ¥3,900

DESSERT

Praline Mousse with Strawberries and Pistachio

A LA CARTE

APPETIZER

Japanese Amberjack Marinated in Neighbourhood ¥2,800

Orange Ravioli Style

Seafood Salad on Wafers ¥2,800

Fresh Carpaccio of the Day ¥2,600

SOUP

Red Turnips Velouté ¥2,500

Soy Milk Cauliflower and Tofu Skin Soup ¥2,300

SALAD

Endive and Romaine Lettuce, Pancetta ¥2,500

Green Salad (Vegetarian) ¥2,200

Neighbourhood Vegetables Tabbouleh (Vegan) ¥2,200

PASTA / PIZZA

Truffle Duxelles Fresh Pasta (Vegetarian) ¥3,800

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

Linguine alla Carbonara ¥3,300

Mr. Lori's Bolognese ¥3,500

Neighbourhood Pizza ¥2,500
(Mikawa Ham, Mozzarella Cheese, Wild Rocket, LocalVegetables)

FISH

Golden Threadfin Bream and Pen Shell, ¥4,600
Mushroom and Leeks Nage

Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce ¥5,200

Prefecture Ezo Abalone Steak with Verde Sauce ¥12,000

MEAT

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

Mikawa Pork Belly Cooked in Sauerkraut ¥4,500

Deer Loin with Beets and Celeriac Purée Sauce ¥6,000
Poivrade

Chita Beef Grille with Green Pepper Sauce ¥5,800

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

JAPANESE

Tempura with Rice and Miso Soup ¥4,900

Sashimi with Rice and Miso Soup ¥4,900

Matsuzaka Beef Sukiyaki Set ¥10,000

Ankake Yuba on Rice with Miso Soup (Vegetarian,Vegan) ¥2,900

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) ¥2,100

DESSERT

Praline Mousse with Strawberries and Pistachio ¥2,000

KIDS

Kids Set ¥3,800

Cochin Popcorn Chicken, Mixed Salad

Rice balls with Shrimp Tempura, Fruits, Seasonal Shortcake

*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.

WINE | ワイン

	Vintage	Glass	Bottle Price
Champagne シャンパン 750 ml			
Dom Perignon ドン ペリニオン	2012		¥65,000
Perrier-Jouët Grand Brut ペリエ ジュエ グラン プリュット	NV	¥4,200	¥25,000
Perrier-Jouët Belle Epoque ペリエ ジュエ ベル エポック	2013		¥55,000
Charles Heidsieck シャルル エドシック	NV		¥30,000
Chandon Brut シャンドン プリュット	NV	¥1,600	¥30,000
Rosé Champagne ロゼシャンパン 750 ml			
Perrier-Jouët Blason Rosé ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ	NV		¥32,000
Chandon Rosé シャンドン ロゼ	NV	¥1,800	¥10,500
White 白 750 ml			
Baron Philippe de Rothschild Chardonnay パロン フィリップ ド ロスチャイルド シャルドネ	NV	¥1,300	¥7,500
Baron Philippe de Rothschild Sauvignon Blanc パロン フィリップ ド ロスチャイルド ソーヴィニオン ブラン	NV	¥1,300	¥7,500
Escudo Rojo Reserva Chardonnay エスクード・ロホ・レゼルヴァ・シャルドネ	NV	¥1,600	¥9,000
Chateau Montelena Chardonnay シャトー モンテレーナ シャルドネ	2019		¥44,000
Chateau Montelena Sauvignon Blanc シャトー モンテレーナ ソーヴィニオン ブラン	2020		¥25,000
Grand Reserve Chardonnay Kendall Jackson グランド リザーヴ シャルドネ	NV		¥18,000
Ridge Chardonnay Monte Bello リッジ モンテベロ シャルドネ	2013		¥45,000
Chardonnay "Encore" California Y by Yoshiki シャルドネ アンコール カリフォルニア	2021		¥22,000
Highland Divide Chardonnay Dumol ハイランド ディヴィアイド シャルドネ	2018		¥35,000
Meursault-Blagny Chateau de Blagny Louis Latour ムルソー ブラニー シャトー ド ブラニー	2018		¥36,000
Corton-Charlemagne Louis Latour コルトン シャルルマーニュ	2018		¥77,000
Red 赤 750 ml			
Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon パロン 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	¥1,300	¥7,500
Baron Philippe de Rothschild Varietal Pinot Noir パロン フィリップ ド ロスチャイルド ピノ ノワール	NV	¥1,300	¥7,500
Don Maximiano Founder's Reserve Errazuriz ドン マキシミアノ ファウンダーズ リザーヴ	2016		¥35,000
Grand Reserve Cabernet Sauvignon Kendall Jackson グランド リザーヴ カベルネ ソーヴィニオン	2019		¥17,000
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
Cabernet Sauvignon California Y by Yoshiki カベルネ ソーヴィニオン カリフォルニア	2019		¥24,000
Cabernet Sauvignon Montecillo Sonoma Dumol カベルネ ソーヴィニオン モンテチロ ソノマ	2014		¥45,000
Chateau Corton Grancey Louis Latour シャトー コルトン グランセー	2012		¥45,000
Chateau Giscours シャトー ジスクール	2017		¥30,000
IL Borro イル ボッロ	2018		¥25,000
Opus One オーパス ワン	2016		¥150,000
Non-alcoholic ノンアルコール 120 ml			
JOYÉA Organic Chardonnay ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ			¥1,000
Le Petit Béret Chardonnay ル・プティ・ベレシャルドネ			¥1,200
Carl Jung Merlot カール ユング メルロー			¥1,000



*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	330 ml	¥1700
Yebisu エビス	334 ml	¥1200
Asahi Dry Zero アサヒ ドライ ゼロ	334 ml	¥900
SAKE 日本酒		
	Bottle Price	180 ml
Taturiki Komenosayaki 龍力 米のささやき	¥15,000	¥3,800
Daisekei Jummaidaiginnjou 大雪 溪 純米大吟醸	¥22,000	¥5,500
SHOCHU 焼酎		
	Bottle Price	Glass Price
Maou 魔王	¥15,000	¥1,400
MINERAL WATER ミネラルウォーター		
Acqua Panna アクアパナ	750 ml	¥1,200
Fuji Mineral 富士 ミネラル ウォーター	780 ml	¥1,000
S.Pellegrino サンペレグリーノ	750 ml	¥1,200
VOSS Still ボス ナチュラルウォーター	375 ml	¥1,300
VOSS Sparkling ボス スパークリングウォーター	375 ml	¥1,300
SOFT DRINK ソフトドリンク		
Coca Cola コカ・コーラ		¥800
Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ		¥800
Fever-Tree Tonic Water フィーバーツリー トニックウォーター	200 ml	¥900
Fever-Tree Ginger Ale フィーバーツリー ジンジャーエール	200 ml	¥900
Orange オレンジ		¥900
Oolong Tea ウーロン茶	200 ml	¥800
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		
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		

*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。

BREAKFAST



HOTEL
INDIGO®

INUYAMA
URAKUEN GARDEN

BREAKFAST MENU

JAPANESE BREAKFAST ¥4,900

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

AMERICAN BREAKFAST ¥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
Omlette (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 / 犬山産とろろ芋 / 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 ウイスキークリーム / 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。

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 / ハモンセラーノ）	¥1,900
サラダヴェール	¥2,200
ネイバーフッドベジタブルタブルー	¥2,200
季節のポタージュ	¥1,100
季節のココット	¥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	¥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			



※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。

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 Verte	¥2,200
Neighbourhood Vegetables Tabbouleh	¥2,200
Seasonal Potage Soup	¥1,100
Seasonal Vegetable Cocotte	¥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		RICE / NOODLES	
Croissant	¥1,100	KINUAKARI Udon	¥2,100
Chausson aux pommes	¥1,300	Tempura on Rice	¥2,800
Gontran Cherrier Bakery Set	¥2,200		
TOAST		FRUITS	
Chausson aux pommes	¥1,300	Strawberries	¥1,200
Anko and Butter Croissant	¥1,500	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			

*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.