

# LUNCH MENU



HOTEL  
**INDIGO**<sup>®</sup>

INUYAMA  
URAKUEN GARDEN

## ランチメニュー

<b>椿</b>	¥6,500	<b>杜若</b>	¥8,500
秋茄子のムース 近江鴨 椎茸とマッシュルームのポタージュカプチャーノ		アミューズブーシュ 秋茄子のムース 近江鴨	
※メイン料理を下記よりお選びください		帆立と銀杏グリエ 松茸と水菜のサラダ仕立て 椎茸とマッシュルームのポタージュカプチャーノ	
・白菜のロースト イベリコ豚とリンゴのグリエ		※メイン料理を下記よりお選びください	
・金目鯛のかぶら蒸しとカラフル人参 菊花と海苔ソース		・白菜のロースト イベリコ豚とリンゴのグリエ	
・トリュフデュクセルのフレッシュパスタ		・金目鯛のかぶら蒸しとカラフル人参 菊花と海苔ソース	
・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	+¥2,000	・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	・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	+¥2,000
・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース	+¥3,000	・みかわ牛ロースのグリエ グリーンペッパーソース	+¥2,500
デザートプレート		・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース	+¥3,000
スイーツbuffe	+¥1,000	デザートプレート	
※+¥1000でスイーツbuffeをご利用いただけます		スイーツbuffe	+¥1,000
		※+¥1000でスイーツbuffeをご利用いただけます	
<b>【ランチコース限定デザート】</b>		<b>【ランチコース限定デザート】</b>	
抹茶モンブラン ¥500		抹茶モンブラン ¥500	

## アラカルトメニュー

<b>前菜</b>		<b>スープ</b>	
秋茄子のムース 近江鴨	¥3,200	椎茸とマッシュルームのポタージュカプチャーノ	¥2,800
最中シーフードサラダ	¥2,800	かぼちゃのクリームポタージュ	¥2,200
本日のフレッシュCarpaccio	¥2,600		
<b>サラダ</b>		<b>パスタ/ピザ</b>	
トレビスとロメインレタス 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	ローリーさんのポロネーゼ	¥3,500
ネイバーフッドベジタブルタブルーレ (ビーガン)	¥2,200	リングイーネ アッラ カルボナーラ	¥3,300
		犬山茶パスタ (1H10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)	
<b>魚料理</b>		<b>肉料理</b>	
天然【活】エゾ鮑 ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み	¥12,000	幻の奥三河黒毛和牛“鳳来牛”	Market Price
ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース	¥5,800	牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース	¥6,800
帆立と銀杏グリエ 松茸と水菜のサラダ仕立て	¥5,500	みかわ牛ロースのグリル グリーンペッパーソース	¥6,000
金目鯛のかぶら蒸しとカラフル人参 菊花と海苔ソース	¥4,600	富士の筒井牧場牛のフィレのロティ	¥6,000
		和牛フィレ100g グリエ 2種のソース	¥5,800
		白菜のロースト イベリコ豚とリンゴのグリエ	¥5,200
<b>日本料理</b>		<b>サンドウィッチ</b>	
松阪牛のすき焼き定食	¥10,000	守口漬けたルタルバーガー	¥3,800
天婦羅定食	¥4,900	赤かぶと紅蓼の鮎カツバーガー	¥2,500
刺身定食	¥4,900	名古屋コーチン玉子焼きサンドウィッチ	¥2,100
あんかけ湯葉丼定食 (ベジタリアン、ビーガン)	¥2,900	(ベジタリアン)	
<b>デザート</b>		<b>キッズ</b>	
キャラメルセミフレッド 洋梨とチーズ	¥2,000	<b>キッズセット</b>	¥3,800
ぶどうと紅茶のパレット	¥2,500	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ます。

## LUNCH

### TSUBAKI

¥6,500

Autumn Eggplant Mousse with Omi Duck  
Potage cappuccino with shiitake mushrooms and mushrooms  
※Please choose one main dish

- Roasted Hakusai with Iberian Pork and Apple Grillé
- Steamed sea bream with turnip, colorful carrots, chrysanthemum flowers and nori sauce
- Truffle Duxelles Pasta
- Houbi Pork Bacon and Beef Filet, Tournedos Blue Cheese Sauce +¥2,000
- Mikawa Beef Sirloin Grillé Green Pepper Sauce +¥2,500
- Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce +¥3,000

Dessert Plate +¥1,000  
Sweets selection

Course Limitations

Matcha green tea Mont Blanc ¥500

### KAKITSUBATA

¥8,500

Amuse-bouche  
Autumn Eggplant Mousse with Omi Duck  
Scallops and ginkgo gruyere with matsutake mushroom and potherb mustard salad  
Potage cappuccino with shiitake mushrooms and mushrooms  
※Please choose one main dish

- Roasted Hakusai with Iberian Pork and Apple Grillé
- Steamed sea bream with turnip, colorful carrots, chrysanthemum flowers and nori sauce
- Truffle Duxelles Pasta
- Houbi Pork Bacon and Beef Filet, Tournedos Blue Cheese Sauce +¥2,000
- Mikawa Beef Sirloin Grillé Green Pepper Sauce +¥2,500
- Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce +¥3,000

Dessert Plate  
Sweets selection +¥1,000

Course Limitations

Matcha green tea Mont Blanc ¥500

## A LA CARTE

### APPETIZER

- Autumn Eggplant Mousse with Omi Duck ¥3,200
- 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 ¥5,800
- Scallops and ginkgo gruyere with matsutake mushroom and potherb mustard salad ¥5,500
- Steamed sea bream with turnip, colorful carrots, chrysanthemum flowers and nori sauce ¥4,600

### JAPANESE

- Matsuzaka Beef Sukiyaki Set ¥10,000
- Tempura with Rice and Miso Soup ¥4,900
- Sashimi with Rice and Miso Soup ¥4,900
- Ankake Yuba on Rice with Miso Soup ¥2,900  
(Vegetarian, Vegan)

### DESSERT

- Caramel semifreddo with pear and cheese ¥2,000
- Grape and Tea Palette ¥2,500

### SOUP

- Potage cappuccino with shiitake mushrooms ¥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) ¥3,500
- Neighbourhood Pizza ¥2,500  
(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 100g with 2 Sauces ¥5,800
- Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffle Sauce ¥6,800
- Mikawa Beef Loin Grille Green Pepper Sauce ¥6,000
- Fuji's Tsutsui Farm Beef Fillet Roti ¥6,000
- Roasted Hakusai with Iberian Pork and Apple Grillé ¥5,200

### 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

### KIDS

- Kids Set** ¥3,800
- Cochin Popcorn Chicken, Mixed Salad
- Rice balls with Shrimp Tempura, Fruits, Seasonal Shortcake

# 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

金目鯛のかぶら蒸しとカラフル人参 菊花と海苔ソース	
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

富士の筒井牧場牛のフィレのロティ	
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

キャラメルセミフレッド 洋梨とチーズ	
ぶどうと紅茶のパレット	+¥1,000

## アラカルトメニュー

### 前菜

秋茄子のムース 近江鴨	¥3,200
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ブーレ (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	¥5,800
帆立と銀杏グリエ 松茸と水菜のサラダ仕立て	¥5,500
金目鯛のかぶら蒸しとカラフル人参 菊花と海苔ソース	¥4,600

### 日本料理

松阪牛のすき焼き定食	¥10,000
天婦羅定食	¥4,900
刺身定食	¥4,900
あんかけ湯葉丼定食 (ベジタリアン、ビーガン)	¥2,900

### デザート

キャラメルセミフレッド 洋梨とチーズ	¥2,000
ぶどうと紅茶のパレット	¥2,500

### スープ

椎茸とマッシュルームのポタージュカプチーノ	¥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
富士の筒井牧場牛のフィレのロティ	¥6,000
和牛フィレ100g グリエ 2種のソース	¥5,800
白菜のロースト イベリコ豚とリンゴのグリエ	¥5,200

### サンドウィッチ

守口漬けタルタルバーガー	¥3,800
赤かぶと紅薯の鮎カツバーガー	¥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)	¥2,100

### 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/季節のショートケーキ	

## 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

Steamed sea bream with turnip, colorful carrot, chrysanthemum flowers and nori sauce

Lobster Fricassée with YAMATERAS Butter Sauce + ¥3,000

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

### MEAT

Fuji's Tsutsui Farm Beef Fillet Roti

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

Caramel semifreddo with pear and cheese

Grape and Tea Palette + ¥1,000

## A LA CARTE

### APPETIZER

Autumn Eggplant Mousse with Omi Duck ¥3,200

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 ¥5,800

Scallops and ginkgo gruyere with ¥5,500

matsutake mushroom and potherb mustard salad

Steamed sea bream with turnip, colorful carrots, ¥4,600

chrysanthemum flowers and nori sauce

### JAPANESE

Matsuzaka Beef Sukiyaki Set ¥4,900

Tempura with Rice and Miso Soup ¥4,900

Sashimi with Rice and Miso Soup ¥10,000

Ankake Yuba on Rice with Miso Soup ¥2,900

(Vegetarian,Vegan)

### DESSERT

Caramel semifreddo with pear and cheese ¥2,000

Grape and Tea Palette ¥2,500

### SOUP

Potage cappuccino with shiitake mushrooms ¥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) ¥3,500

Neighbourhood Pizza ¥2,500

(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

Fuji's Tsutsui Farm Beef Fillet Roti ¥6,000

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

Roasted Hakusai with Iberian Pork and Apple Grillé ¥5,200

### 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

### KIDS

#### Kids Set

¥3,800

Cochin Popcorn Chicken, Mixed Salad

Rice balls with Shrimp Tempura, Fruits, Seasonal Shortcake

## 朝食アラカルトメニュー

キッズブレックファスト (オムレット / 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 / ハモンセラード)	¥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	¥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)	

### ブレッド

クロワッサン	¥1,100
ショボン・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

ショボン・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

<b>紅茶</b>	¥1,200	<b>コーヒー</b>	¥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	
<b>ジュース</b>	¥900	<b>ミネラルウォーター (750ml)</b>	¥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	¥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

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

### RICE / NOODLES

KINUAKARI Udon	¥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

<b>TEA</b>	¥1,200	<b>COFFEE</b>	¥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	
<b>JUICE</b>	¥900	<b>MINERAL WATER (750ml)</b>	¥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。