

07 : 00 ~ 11 : 00

〈BREAK FAST SET MENU〉

1. CONTINENTAL BREAKFAST Complimentary

Your choice of Chilled Juice

(Orange / Apple / Mango)

Assorted Breads

(Toast / Croissant / Danish)

Green Salad, APPI KOGEN Yogurt

Coffee / Tea or Milk

2. DAILY LOCAL JAPANESE MORNING SET Complimentary

Rice or Rice Porridge

Grilled Fish of the day, Kobachi, Simmered Vegetable, Tofu

Miso Soup, Pickles, Fruits

3. KID'S MEAL ¥1,700

Omelet with Rice, Deep Fried Shrimp, Hamburger Steak

Chicken Nugget, French Fries

Price including consumption tax and service charge.

Menu is subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

表示価格にはサービス料と消費税が含まれております。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

AM 7 : 0 0 ~ AM 1 1 : 0 0

〈BREAKFAST A LA CARTE〉

- | | | | |
|------------------------------------|--------|------------------------|---------|
| 4.Egg Dish | ¥1,700 | 7.Juice | ¥1,050 |
| Fried Egg / Scrambled Egg / Omelet | | Orange / Apple / Mango | |
| White Omelet / Poached Egg | | | |
| Boiled Egg / Egg Benedict | | 8.Cereal | ¥1,200 |
| *Your Choice of Omelet Garnishes | | Cornflakes | |
| Cheese / Ham / Tomato / Onion | | Brown Rice Flakes | |
| Mushroom / Spinach | | Fruit Granola | |
| | | All Bran | |
| 5.Bread | ¥790 | Oat Meal | |
| White Bread | | *Your Choice of Milk | |
| Butter Croissant | | Milk / Soy Milk | |
| Rye Bread | | | |
| Cinnamon Danish Roll | | 9.Seasonal Fruit | ¥1,300 |
| Pain Au Chocolate | | | |
| Danish with Custard Filling | | 10.Fruit Compote | ¥900 |
| Chocolate Muffin | | Apple / Mango | |
| *Served with Butter / Jam / Honey | | /Mixed Berry / Peach | |
| | | | |
| 6. Assorted Breads | ¥1,200 | 11.Yogurt | ¥1,200 |
| Toast | | APPI KOGEN Yogurt | |
| Butter Croissant | | Plain Yogurt | |
| Rye Bread | | *Your Choice of Sause | |
| *Served with Butter / Jam / Honey | | Strawberry / Blueberry | |
| | | | |
| | | 12.Pankace | ¥1,400 |
| | | 13.French Toast | ¥1,400 |
| | | 14.Waffles | ¥ 1,200 |

11:00~22:00

〈A LA CARTE〉

15.Smoked Salmon	¥2,500
16.Assorted Cold Meat	¥2,400
17.Four kinds of “Kuzumaki” Cheese	¥3,400
18.Five kinds of Sashimi	¥5,300
19.Hinai-Jidori Fried Chicken	¥2,600
20.French Fries	¥850

〈MAIN DISH〉

21.Wagyu Beef Bowl	¥8,400
22.Bluefin Tuna and Salmon Bowl	¥5,800
23.Sukiyaki Set (Rice/Small Bowl/Pickles/Miso Soup)	¥7,400
24.Black Beef and Grilled Vegetable Curry	¥4,200
25.Keema Curry (Vegan)	¥1,950
26.APPI Beef Hamburger	¥2,900
27.Pizza Genovese with Bologna Sausage	¥4,200
28.Pizza with Bologna Salami and Mesclun Greens	¥4,200

〈SALAD〉

29.Vegetables Salad	¥1,900
30.Cobb Salad with APPI Prime Pork® Prosciutto	¥3,400

〈SOUP〉

31.Beef Stock Soup	¥1,600
32.Soy Milk Corn Soup (Vegan)	¥1,000
33.Hachimantai Mushroom Cream Soup	¥1,700

〈NOODLES〉

34.APPI Prime Pork® and Egg Plant Amatriciana	¥3,700
35.Aglio Olio e Peperoncino with Vegetables (Vegan)	¥3,700
36.Buckwheat Noodles with Vegetables Tempura	¥4,200
37.Inaniwa Udon Noodles with Vegetables Tempura	¥4,200

Price including consumption tax and service charge.

Menu is subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

If you have any food allergies of intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

表示価格にはサービス料と消費税が含まれております。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

2 2 : 0 0 ~ 0 7 : 0 0

〈DESSERT〉

- | | |
|-------------------------|--------|
| 38.Assorted Fruits | ¥2,300 |
| 39.Fruit Tart | ¥1,000 |
| 40.Gateaux Chocolate | ¥1,000 |
| 41.APPI KOGEN Ice Cream | ¥900 |

Your choice of one

(Vanilla / Strawberry / Chocolate)

〈SOUP〉

- | | |
|--------------------------|--------|
| 42. Hachimantai Mushroom | |
| Cream Soup | ¥1,700 |

〈MAIN DISH〉

- | | |
|------------------------------|--------|
| 43. Glaze-Grilled Conger Eel | |
| Rice Box | ¥6,100 |
| 44.Kuzumaki Mozzarella | |
| on Toast | ¥1,900 |
| 45.Spaghetti Bolognese | ¥2,000 |
| 46.Rice soaked in Dashi Soup | |
| with Charcoal Grilled Salmon | ¥2,300 |
| 47.Keema Curry (Vegan) | ¥1,950 |

〈DESSERT〉

- | | |
|-------------------------|--------|
| 48. Assorted Fruits | ¥2,300 |
| 49.Fruit Tart | ¥1,000 |
| 50.Gateaux Chocolate | ¥1,000 |
| 51.APPI KOGEN Ice Cream | ¥900 |

Your choice of one

(Vanilla / Strawberry / Chocolate)

BEVERAGE

〈BEER〉

52.Asahi Draft Beer ¥1,500

〈WHITE WINE〉

Glass Bottle
54.Iwate Ohasma Edelwine
Satsukinagane Riesling Lion
¥2,100 ¥10,500
55.Bread & Butter
Chardonnay ¥2,400 ¥12,000

〈CHAMPAGNE〉

Glass Bottle
53.Louis Roederer
Collection ¥3,400 ¥20,500

〈RED WINE〉

Glass Bottle
56. Iwate Ohasma Edelwine
Silver Label Zweigeltrebe
¥2,400 ¥12,000
57.Domaine Michel Fonne Pinot Noir
Tradition ¥2,500 ¥12,500

Price including consumption tax and service charge.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.

表示価格にはサービス料と消費税が含まれております。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

〈SOFT DRINK JUICE〉

58.San Benedetto	750ml	¥1,400
59.Perrier	750ml	¥1,400
60.Ginger Ale		¥1,200
61.Grapefruit Juice		¥1,200
62.Pineapple Juice		¥1,200
63.Mango Juice		¥1,200
64.Grape Juice		¥1,200

〈COFFEE〉

67.Coffee	¥1,500
68.Espresso	¥1,500
69.Café Latte	¥1,500
70.Cappuccino	¥1,500
71.Hot Chocolate	¥1,500

〈MILK〉

65.Milk	¥950
66.Soy Milk	¥950

〈TEA〉

72.Assam	¥1,500
73.English Breakfast	¥1,500
74.Earl Grey	¥1,500
75.Camomale	¥1,500
76.Green Tea	¥1,500

AM7:00~AM11:00

〈朝食セット〉

1. コンチネンタルブレックファスト 無料

ジュースをお選びください

(a.オレンジ/b.アップル/c.マンゴー)

パン盛り合わせ

(トースト/クロワッサン/デニッシュ)

グリーンサラダ,安比ヨーグルト

コーヒー/紅茶/牛乳

2. 郷土の朝御膳 無料

ご飯 又は お粥,

本日の焼き物,郷土の小鉢,根菜炊き合わせ,豆腐,

味噌汁,香の物,果物

3. お子様メニュー ¥1,700

オムライス,海老フライ,ハンバーグ

チキンナゲット,フライドポテト

Price including consumption tax and service charge.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.

表示価格にはサービス料と消費税が含まれております。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

AM7：00～AM11：00

〈朝食アラカルト〉

4.卵料理 ¥1,700

目玉焼き/スクランブルエッグ
オムレツ/ホワイトオムレツ
ポーチドエッグ/ポイルドエッグ
エッグベネディクト

*オムレツの具材をお選びください

チーズ/ハム/トマト/オニオン
マッシュルーム/ほうれん草

5.パン ¥790

食パン
バタークロワッサン
ライ麦パン
パンオショコラ
シナモンデニッシュ
クリームデニッシュ
チョコレートマフィン

*バター/ジャム/ハチミツが付きます

6.パンの盛り合わせ ¥1,200

食パン
バタークロワッサン
ライ麦パン

*バター/ジャム/ハチミツが付きます

7.ジュース ¥1,050

オレンジ/アップル/マンゴー

8.シリアル ¥1,200

コーンフレーク/玄米フレーク

フルーツグラノーラ

オールブラン/オートミール

*ミルクをお選びください

安比高原牛乳/豆乳

9.季節のフルーツ ¥1,300

10.フルーツコンポート ¥900

リンゴ/マンゴー

ミックスベリー/桃

11.ヨーグルト ¥1,200

安比高原ヨーグルト(加糖)

プレーンヨーグルト(無糖)

ストロベリー/ブルーベリーソース

12.パンケーキ ¥1,400

13.フレンチトースト ¥1,400

14.ワッフル ¥1,200

AM 11 : 00 ~ PM 22 : 00

〈单品〉

15. スモークサーモン	¥2,500
16. コールドミートプレート	¥2,400
17. 葛巻フロマーージュ 4 種	¥3,400
18. おまかせ刺身 5 種	¥5,300
19. 比内地鶏のフライドチキン	¥2,600
20. 北あかりのフレンチフライ	¥850

〈サラダ〉

29. 野菜サラダ	¥1,900
30. 安比プライムポーク® 生ハムコブサラダ	¥3,400

〈メイン料理〉

21. 和牛ステーキ丼	¥8,400
22. 本鮪とサーモンの二色丼	¥5,800
23. 南部小鉄 すき焼き御膳 (御飯/小鉢/お新香/お味噌汁)	¥7,400
24. 黒毛和牛ステーキと焼野菜のカレー	¥4,200

25. キーマカレー(ヴィーガン)	¥1,950
26. 安比牛ビーフバーガー	¥2,900
27. 佐助豚のボロニアソーセージと 八幡平ジェノバソースのピッツァ	¥4,200

28. 佐助豚のナポリサラミと ベビーリーフのサラダピッツァ	¥4,200
-----------------------------------	--------

〈スープ〉

31. ビーフコンソメスープ	¥1,600
32. 豆乳コーンスープ(ヴィーガン)	¥1,000
33. 八幡平マッシュルームの クリームスープ	¥1,700

〈麺類〉

34. 安比プライムポーク®と茄子の アマトリチャーナ	¥3,700
35. 八幡平野菜のペペロンチーノ (ヴィーガン)	¥3,700
36. 冷やし八幡平蕎麦と 季節野菜の天婦羅	¥4,200
37. 冷やし稲庭うどんと 季節野菜の天婦羅	¥4,200

Price including consumption tax and service charge.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.

表示価格にはサービス料と消費税が含まれております。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

PM 2 2 : 0 0 ~ AM 7 : 0 0

〈デザート〉

38.フルーツプレート	¥2,300
39.フルーツタルト	¥1,000
40.ガトーショコラ	¥1,000
41.安比アイスクリーム	¥900

*味をお選びください

(バニラ/チョコレート/ストロベリー)

〈スープ〉

42.八幡平産マッシュルームの クリームスープ	¥1,700
----------------------------	--------

〈メイン料理〉

43.三陸産穴子 蒲焼重	¥6,100
44.葛巻モッツアレラチーズ オン・ザ・トース	¥1,900
45.ボロネーゼ	¥2,000
46.炭火焼き 三陸鮭茶漬	¥2,300
47.キーマカレー(ヴィーガン)	¥1,950

〈デザート〉

48.フルーツプレート	¥2,300
49.フルーツタルト	¥1,000
50.ガトーショコラ	¥1,000
51.安比アイスクリーム	¥900

*味をお選びください

(バニラ/チョコレート/ストロベリー)

お飲み物

アルコール

〈ビール〉

52.アサヒ ドラフトビール ¥1,500

〈白ワイン〉

グラス ボトル

54.岩手大迫 エーデルワイン

五月長根リースリングリオン

¥2,100 ¥10,500

55.ブレット&バター

シャルドネ ¥2,400 ¥12,000

〈シャンパン〉

グラス ボトル

53.ルイロデレーロ コレクション
244 ¥3,400 ¥20,500

〈赤ワイン〉

グラス ボトル

56.岩手大迫 エーデルワイン

シルバーラベル ツヴァイゲルトレーベ

¥2,400 ¥12,000

57.ドメーヌミシェルフォネ

ピノノワール

トラディション ¥2,500 ¥12,500

Price including consumption tax and service charge.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.

表示価格にはサービス料と消費税が含まれております。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

〈ソフトドリンク〉

58.サンベネデット	750ml	¥1,400
59.ペリエ	750ml	¥1,400
60.ジンジャーエール		¥1,200
61.グレープフルーツジュース		¥1,200
62.パイナップルジュース		¥1,200
63.マンゴージュース		¥1,200
64.葡萄ジュース		¥1,200

〈牛乳〉

65.牛乳		¥950
66.豆乳		¥950

〈コーヒー〉

67.コーヒー		¥1,500
68.エスプレッソ		¥1,500
69.カフェラテ		¥1,500
70.カプチーノ		¥1,500
71.ショコラショー		¥1,500

〈紅茶〉

72.アッサムバリ		¥1,500
73.イングリッシュブレックファースト		¥1,500
74.アールグレイ		¥1,500
75.カモミール		¥1,500
76.緑茶		¥1,500