

IN-ROOM DINING

BREAK FAST SET MENU & A LA CARTE MENU

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

〈BREAKFAST SET MENU〉

1. Continental Breakfast ¥3,500

Assorted Breads (Served with Butter, Jam, Honey)

Toast, Croissant, Danish Pastry

Green Salad

Appi Yogurt

Please Choose Two Drinks

Orange Juice / Apple Juice

Mango Juice / Milk / Tea

Coffee / Decaf Coffee

2. Japanese Set ¥4,500

Today's Grilled Fish, Local Side Dish

Simmered Vegetables, Miso Soup

Please Choose Your Rice

White Rice / Seasonal Mixed Rice

Rice Porridge

3. Kids' Menu ¥4,200

Omelet Rice, Fried Shrimp

Wagyu Steak, Fried Chicken

Smile Potato, Potato Salad

Corn Soup, Mini Fruit

【FLEXIBLE DINING】

We provide delicious, versatile, and well-balanced dishes every day.

-ANYTIME PLATES-

Salad of Grilled Iwate Yuba and Seaweed

Koji Dressing

¥2,800

-NOURISH BOWLS-

Grilled Vegetables • Salad

Salted Brown Rice Cereal

Ginger Dressing

Please Choose Your Toppings

Vegan (Tofu) ¥3,000

Chicken Fritters ¥3,600

Smoked Salmon ¥3,500

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 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 À LA CARTE〉

4. Egg Dishes ¥2,000

Fried Eggs / Scrambled Eggs / Omelet

White Omelet / Poached Eggs

Boiled Eggs / Eggs Benedict

* Choose your omelet fillings

Cheese / Ham / Tomato / Onion /

Mushroom / Spinach

5. Bread (2 pieces each) ¥900

White Bread

Butter Croissant

Rye Bread

Pain au Chocolat

Cinnamon Danish

Cream Danish

Chocolate Muffin

* Served with Butter / Jam / Honey

6. Assorted Bread ¥1,800

1 Slice of White Bread

2 Butter Croissants

1 Rye Bread

* Served with Butter / Jam / Honey

7. Juice ¥1,200

Orange / Apple / Mango

8. Cereal ¥1,200

Corn Flakes / Brown Rice Flakes

Fruit Granola / All-Bran / Oatmeal

* Choose your milk

Appi Highland Milk / Soy Milk

9. Seasonal Cut Fruit ¥2,500

(Melon, Pineapple, Orange)

10. Fruit Compote ¥900

Apple / Mango

Mixed Berries / Peach

11. Yogurt ¥1,200

Appi Highland Yogurt (Sweetened)

Plain Yogurt (Unsweetened)

with Strawberry / Blueberry Sauce

12. Pancakes ¥2,200

13. French Toast ¥2,200

14. Waffles ¥2,200

ALL DAY MENU

AM 11:00 ~ PM 2:00

〈A LA CARTE〉

- 15. Marinated Hachimantai-Salmon ¥4,500
- 16. Cold Cuts and Cheese Platter ¥4,200
- 17. 5 Kinds of Sashimi ¥5,500
- 18. Fried Hinai Chicken
with Kita-Akari French Fries ¥3,800

〈SOUP〉

- 19. Beef Consommé Soup ¥2,500
- 20. Soy Milk Corn Soup (vegan) ¥1,500
- 21. Hachimantai-Mushroom Cream Soup
¥2,700

〈SALAD〉

- 22. Vegetable Salad ¥2,500
- 23. Appi Prime Pork Prosciutto Cobb Salad
¥3,600
- 24. Boiled Vegetable Salad ¥2,500

〈MAIN DISH〉

- 25. Iwate Wagyu Beef Steak Rice Box
¥13,500
- 26. Bluefin Tuna Tekka-Don ¥5,800
- 27. Nambu Tekki Wagyu Sukiyaki Set
(Rice/Small Side Dish/Pickles/Miso Soup)
¥9,000
- 28. Appi Prime Pork Steak and
Grilled Vegetable Curry ¥6,000
- 29. Iwate Shorthorn Beef Burger ¥4,000
- 30. Pork Bologna Sausage Pizza with
Hachimantai Genovese Sauce ¥4,500
- 31. Sasuke Pork Napoli Salami and
Baby Leaf Salad Pizza ¥4,500
- 32. Kids Menu ¥4,200

Omelet Rice, Fried Shrimp, Wagyu Steak
Fried Chicken, Smile Fries, Potato Salad,
Corn Soup, Mini Fruit

〈VEGAN MENU〉

- 33. Keema Curry ¥2,500
- 34. Vegetable Peperoncino ¥3,300
- 35. Vegetable Sandwich ¥3,300

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、ご連絡なくサービススタッフまでお申し付けください。

〈NOODLES〉

36. Appi Prime Pork and
Eggplant Amatriciana ¥3,700
37. Peperoncino with Hachimantai-
Vegetables and Iwate Seiryu-Chicken
¥3,700
38. Chilled Hachimantai-Soba
Shrimp and Seasonal Vegetable Tempura
¥4,200
39. Chilled Inaniwa-Udon
Shrimp and Seasonal Vegetable Tempura
¥4,200

〈DESSERT〉

40. Fruit Plate ¥3,800
41. Fruit Tart ¥2,300
42. Gâteau au F Chocolat ¥1,800
43. Appi Ice Cream ¥1,500

* Please choose a flavor

(Milk / Chocolate / Strawberry)

【FLEXIBLE DINING】

We provide delicious, versatile, and
well-balanced Dishes every day.

-ANYTIME PLATES-

Salad of Grilled Iwate Yuba and Seaweed
Koji Dressing

¥2,800

-NOURISH BOWLS-

Grilled Vegetables • Salad
Salted Brown Rice Cereal
Ginger Dressing

Please Choose Your Toppings

- Vegan (Tofu) ¥3,000
- Chicken Fritters ¥3,600
- Smoked Salmon ¥3,500

NIGHT MENU

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

〈SOUP〉

44. Hachimantai Mushroom Cream Soup
¥2,700

〈MAIN DISH〉

45. Akita Hinai Chicken Udon ¥4,300
46. Spaghetti with Polpettini ¥3,800
47. Charcoal-Grilled
Sanriku Salmon Chazuke ¥3,200
48. Keema Curry (Vegan) ¥2,500
49. Wagyu Beef Cheek Curry ¥4,800

〈DESSERT〉

50. Fruit Tart ¥2,300
51. Gâteau au Chocolat ¥1,800
52. Appi Ice Cream ¥1,500

* Please choose a flavor

(Milk / Chocolate / Strawberry)

【FLEXIBLE DINING】

We provide delicious, versatile, and
well-balanced Dishes every day.

-ANYTIME PLATES-

Salad of Grilled Iwate Yuba and Seaweed
Koji Dressing
¥2,800

-NOURISH BOWLS-

Grilled Vegetables • Salad
Salted Brown Rice Cereal
Ginger Dressing

Please Choose Your Toppings

Vegan (Tofu) ¥3,000
Chicken Fritters ¥3,600
Smoked Salmon ¥3,500

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。

〈BEER〉		〈White Wine〉		
53.Asahi Draft Beer	¥1,800	Glass	Bottle	
		55.Iwate Ohasama Edelwine		
		Satukinagane Riesling Lion		
		¥2,100	¥12,000	
		56.Bread & Butter		
		Chardonnay	¥2,400 ¥14,000	
〈CHAMPAGNE〉		〈Red Wine〉		
	Glass	Bottle	Glass	Bottle
54.Louis Roederer Collection			57. Iwate Ohasama Edelwine	
	¥3,800	¥24,000	Silver Label Zweigeltrabe	
			¥2,400	¥14,000
		58.Domaine Michel Fonne		
		Pinot Noir Tradition		
		¥2,500	¥16,000	

〈SOFT DRINK〉 ¥1,200 Each

- 59.Ginger Ale
- 60.Grapefruit Juice
- 61.Pineapple Juice
- 62.Tomato Juice
- 63.Mango Juice
- 64.Orange Juice
- 65.Apple Juice
- 66.Grape Juice
- 67.Milk

68.San Benedetto(Mineral Water) 750ml
¥1,700

69.Perrier(Sparkling Water) 750ml
¥1,700

〈COFFEE〉 ¥1,800Each

- 70.Coffee
- 71.Espresso
- 72.Caffe Latte
- 73.Cappuccino
- 74.Hot Chocolate

〈TEA〉 ¥1,800 Each

- 75.Assam Bari
- 76.English Breakfast
- 77.Earl Grey
- 78.Chamomile
- 79.Green Tea

IN-ROOM DINING

朝食セットメニュー、アラカルトメニュー

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

〈朝食セット〉

1. コンチネンタルブレックファスト ¥3,500

パン盛り合わせ(バター・ジャム・ハチミツ添え)

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

お飲み物を2つお選びください

オレンジジュース/アップルジュース

マンゴージュース/牛乳/紅茶

コーヒー/カフェインレスコーヒー

2. 郷土の朝御膳 ¥4,500

本日の焼き魚,郷土の小鉢

根菜炊き合わせ,味噌汁,香の物

御飯をお選びください

白飯/季節の炊き込みご飯/お粥

3. お子様メニュー ¥4,200

オムライス,エビフライ

和牛ステーキ,からあげ

スマイルポテト,ポテトサラダ

コーンスープ,ミニフルーツ

【FLEXIBLE DINING】

おいしくて、用途が広く、

栄養バランスのとれた料理を

毎日ご提供いたします

-ANYTIME PLATES-

岩手県産焼き湯葉と海藻のサラダ

麴ドレッシング

¥2,800

-NOURISH BOWLS-

グリル野菜・野田塩玄米シリアル

サラダ・ジンジャードレッシング

トッピングをお選びください

ヴィーガン (豆腐) ¥3,000

チキンフリット ¥3,600

スモークサーモン ¥3,500

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 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。

AM7:00～AM11:00

〈朝食アラカルト〉

4.卵料理 ¥2,000

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

各2個 ¥900

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 ¥1,800

食パン 1枚

バタークロワッサン 2個

ライ麦パン 1個

*バター/ジャム/ハチミツが付きます

7.ジュース ¥1,200

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.季節のカットフルーツ ¥2,500

(メロン、パイナップル、オレンジ)

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 ¥2,200

13.フレンチトースト ¥2,200

14.ワッフル ¥2,200

オールデイメニュー

AM 11:00~PM 22:00

〈単品〉

15.八幡平サーモンマリネ	¥4,500
16.コールドミートと フロマージュ盛り合わせ	¥4,200
17.おまかせ刺身 5 種	¥5,500
18.比内地鶏のフライドチキンと 北あかりのフレンチフライ	¥3,800

〈スープ〉

19.ビーフコンソメスープ	¥2,500
20.豆乳コンソメスープ(ヴィーガン)	¥1,500
21.八幡平マッシュルームの クリームスープ	¥2,700

〈サラダ〉

22.野菜サラダ	¥2,500
23.安比プライムポーク® 生ハムコブサラダ	¥3,600
24.ボイルサラダ	¥2,500

〈メイン料理〉

25.岩手県産黒毛和牛の ステーキ重	¥13,500
26.本鮪の鉄火丼	¥5,800
27.南部小鉄 黒毛和牛すき焼き御膳 (御飯/小鉢/お新香/お味噌汁)	¥9,000
28.安比プライムポークステーキと 焼野菜のカレー	¥6,000
29.岩手短角牛ビーフバーガー	¥4,000
30.佐助豚のポロニアソーセージと 八幡平ジェノバソースのピッツァ	¥4,500

31.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	¥4,500
----------------------------------	--------

32.お子様メニュー	¥4,200
------------	--------

オムライス,海老フライ,和牛ステーキ
からあげ,スマイルポテト,ポテトサラダ
コンソープ,ミニフルーツ

〈ヴィーガンメニュー〉

33.キーマカレー	¥2,500
34.ベジタブルペペロンチーノ	¥3,300
35.ベジタブルサンドウィッチ	¥3,300

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。

〈麺類〉

36.安比プライムポーク®と茄子の

アマトリチャーナ ¥3,700

37.八幡平野菜と岩手清流鶏の

ペペロンチーノ
¥3,700

38.冷やし八幡平蕎麦

海老と季節野菜の天婦羅 ¥4,200

39.冷やし稲庭うどんと

海老と季節野菜の天婦羅 ¥4,200

〈デザート〉

40.フルーツプレート ¥3,800

41.フルーツタルト ¥2,300

42.ガトーショコラ ¥1,800

43.安比アイスクリーム ¥1,500

*味をお選びください

(ミルク/チョコレート/ストロベリー)

【FLEXIBLE DINING】

おいしくて、用途が広く、
栄養バランスのとれた料理を
毎日ご提供いたします

-ANYTIME PLATES-

岩手県産焼き湯葉と海藻のサラダ
麴ドレッシング

¥2,800

-NOURISH BOWLS-

グリル野菜・野田塩玄米シリアル
サラダ・ジンジャー ドレッシング

トッピングをお選びください

ヴィーガン（豆腐） ¥3,000

チキンフリット ¥3,600

スモークサーモン ¥3,500

ナイトメニュー

PM 22:00~AM 7:00

〈スープ〉

44.八幡平産マッシュルームの

クリームスープ ¥2,700

〈メイン料理〉

45.秋田比内地鶏のかしわうどん ¥4,300

46.ボルベッティのスパゲッティ ¥3,800

47.炭火焼き 三陸鮭茶漬け ¥3,200

48.キーマカレー(ヴィーガン) ¥2,500

49.和牛ホホ肉のビーフカレー ¥4,800

〈デザート〉

50.フルーツタルト ¥2,300

51.ガトーショコラ ¥1,800

52.安比アイスクリーム ¥1,500

*味をお選びください

(ミルク/チョコレート/ストロベリー)

【FLEXIBLE DINING】

おいしくて、用途が広く、
栄養バランスのとれた料理を
毎日ご提供いたします

-ANYTIME PLATES-

岩手県産焼き湯葉と海藻のサラダ
麴ドレッシング

¥2,800

-NOURISH BOWLS-

グリル野菜・野田塩玄米シリアル
サラダ・ジンジャードレッシング

トッピングをお選びください

ヴィーガン(豆腐) ¥3,000

チキンフリット ¥3,600

スモークサーモン ¥3,500

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。

お飲み物

アルコール

〈ビール〉

53.アサヒ ドラフトビール ￥1,800

〈白ワイン〉

グラス ボトル

55.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 ￥12,000

56.ブレット&バター

シャルドネ ￥2,400 ￥14,000

〈シャンパン〉

グラス ボトル

54.ルイロデレーロ コレクション

￥3,800 ￥24,000

〈赤ワイン〉

グラス ボトル

57.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 ￥14,000

58.ドメヌミシエルフォネ

ピノノワールトラディション

￥2,500 ￥16,000

〈ソフトドリンク〉 各¥1,200

- 59.ジンジャーエール
- 60.グレープフルーツジュース
- 61.パイナップルジュース
- 62.トマトジュース
- 63.マンゴージュース
- 64.オレンジジュース
- 65.アップルジュース
- 66.葡萄ジュース
- 67.牛乳

68.サンベネデット

(ミネラルウォーター) 750ml ¥1,700

69.ペリエ (炭酸水) 750ml ¥1,700

〈コーヒー〉 各¥1,800

- 70.コーヒー
- 71.エスプレッソ
- 72.カフェラテ
- 73.カプチーノ
- 74.ショコラショー

〈紅茶〉 各¥1,800

- 75.アッサムバリ
- 76.イングリッシュブレックファースト
- 77.アールグレイ
- 78.カモミール
- 79.緑茶