

IN-ROOM DINING

BREAKFAST SET MENU & A LA CARTE MENU

AM 7:00 ~ AM 11:00

〈BREAKFAST SET MENU〉

1. Continental Breakfast	¥3,500	3. Kids' Menu	¥4,200
Assorted Breads (Served with Butter, Jam, Honey)		Omelet Rice, Fried Shrimp	
Toast, Croissant, Danish Pastry		Wagyu Steak, Fried Chicken	
Green Salad		Smile Potato, Potato Salad	
Appi Yogurt		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. Japanese Set	¥4,500		¥2,800
Today's Grilled Fish, Local Side Dish			
Simmered Vegetables, Miso Soup			
-NOURISH BOWLS-			
Grilled Vegetables • Salad			
Salted Brown Rice Cereal			
Ginger Dressing			
Please Choose Your Toppings			
Vegan (Tofu)			
Chicken Fritters			
Smoked Salmon			

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	7. Juice	¥1,200
Fried Eggs / Scrambled Eggs / Omelet		Orange / Apple / Mango	
White Omelet / Poached Eggs			
Boiled Eggs / Eggs Benedict		8. Cereal	¥1,200
* Choose your omelet fillings		Corn Flakes / Brown Rice Flakes	
Cheese / Ham / Tomato / Onion /		Fruit Granola / All-Bran / Oatmeal	
Mushroom / Spinach		* Choose your milk	
		Appi Highland Milk / Soy Milk	
5. Bread (2 pieces each)	¥900	9. Seasonal Cut Fruit	¥2,500
White Bread		(Melon, Pineapple, Orange)	
Butter Croissant			
Rye Bread			
Pain au Chocolat		10. Fruit Compote	¥900
Cinnamon Danish		Apple / Mango	
Cream Danish		Mixed Berries / Peach	
Chocolate Muffin			
* Served with Butter / Jam / Honey		11. Yogurt	¥1,200
		Appi HighlandYogurt(Sweetened)	
6. Assorted Bread	¥1,800	Plain Yogurt (Unsweetened)	
1 Slice of White Bread		with Strawberry / BlueberrySauce	
2 Butter Croissants			
1 Rye Bread		12. Pancakes	¥2,200
* Served with Butter / Jam / Honey		13. French Toast	¥2,200
		14. Waffles	¥2,200

ALL DAY MENU

AM 1 1 : 0 0 ~ PM 2 2 : 0 0

〈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)	
18. Fried Hinai Chicken	¥9,000
with Kita-Akari French Fries	
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	
22. Vegetable Salad	
23. Appi Prime Pork Prosciutto Cobb Salad	
24. Boiled Vegetable Salad	
〈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、ご遠慮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 : 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。

BEVERAGE

⟨BEER⟩

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⟩

	Glass	Bottle	Glass	Bottle
54.Louis Roederer Collection			57. Iwate Ohasama Edelwine	
	¥3,800	¥24,000		Silver Label Zweigelttrabe
58.Domaine Michel Fonne				
	Pinot Noir Tradition			
		¥2,500	¥16,000	

〈SOFT DRINK〉	¥1,200 Each	〈TEA〉	¥1,800 Each
59.Ginger Ale		75.Assam Bari	
60.Grapefruit Juice		76.English Breakfast	
61.Pineapple Juice		77.Earl Grey	
62.Tomato Juice		78.Chamomile	
63.Mango Juice		79.Green Tea	
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〉	¥1,800 Each		
70.Coffee			
71.Espresso			
72.Caffe Latte			
73.Cappuccino			
74.Hot Chocolate			

IN-ROOM DINING

朝食セットメニュー、アラカルトメニュー

AM 7:00 ~ AM 11:00

〈朝食セット〉

1. コンチネンタルブレックファスト	¥3,500	3. お子様メニュー	¥4,200
パン盛り合わせ(バター・ジャム・ハチミツ添え)		オムライス,エビフライ	
トースト/クロワッサン/デニッシュ		和牛ステーキ,からあげ	
グリーンサラダ,安比ヨーグルト		スマイルポテト,ポテトサラダ	
お飲み物を 2 つお選びください		コーンスープ,ミニフルーツ	
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			
		【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	
		麹ドレッシング	
			¥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
		スマートサーモン	¥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。

AM 7:00 ~ AM 11:00

〈朝食アラカルト〉

4.卵料理	¥2,000	7.ジュース	¥1,200
目玉焼き/スクランブルエッグ		オレンジ/アップル/マンゴー	
オムレツ/ホワイトオムレツ			
ポーチドエッグ/ボイルドエッグ		8.シリアル	¥1,200
エッグベネディクト		コーンフレーク/玄米フレーク	
*オムレツの具材をお選びください		フルーツグラノーラ	
チーズ/ハム/トマト/オニオン		オールブラン/オートミール	
マッシュルーム/ほうれん草		*ミルクをお選びください	
		安比高原牛乳/豆乳	
5.パン			
各2個	¥900	9.季節のカットフルーツ	¥2,500
食パン		(メロン、パイン、オレンジ)	
バタークロワッサン			
ライ麦パン		10.フルーツコンポート	¥900
パンオショコラ		りんご/マンゴー	
シナモンデニッシュ		ミックスベリー/桃	
クリームデニッシュ			
チョコレートマフィン		11.ヨーグルト	¥1,200
*バター/ジャム/ハチミツが付きます		安比高原ヨーグルト(加糖)	
		プレーンヨーグルト(無糖)	
6.パンの盛り合わせ	¥1,800	ストロベリー/ブルーベリーソース	
食パン 1枚			
バタークロワッサン 2個		12.パンケーキ	¥2,200
ライ麦パン 1個		13.フレンチトースト	¥2,200
*バター/ジャム/ハチミツが付きます		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.豆乳コーンスープ(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.本鮓の鉄火丼	¥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.佐助豚のボロニアソーセージと 八幡平ジェノバソースのピツツア	¥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ツツア	¥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 コーンスープ,ミニフルーツ	
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.冷やし稻庭うどんと 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
麹ドレッシング

¥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
スマートサーモン ¥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.ポルペ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
麺ドレッシング

¥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

スマートサーモン ¥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.ブレッド&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.ドメーヌミシェルフォネ

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	〈紅茶〉	各¥1,800
60.グレープフルーツジュース	75.アッサムバリ	
61.パイナップルジュース	76.イングリッシュブレックファースト	
62.トマトジュース	77.アールグレイ	
63.マンゴージュース	78.カモミール	
64.オレンジジュース	79.緑茶	
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.ショコラショコラ		