



Room Service Menu.

Enjoy a delicious meal
served to your room.

ルームサービスメニュー

お部屋でおいしい料理を
お召し上がりください。



FAST AND FRESH

スピーディにそして新鮮に

A LA CARTE アラカルト P.2

VEGETARIAN MENU ベジタリアンメニュー P.3

DRINK ドリンク P.4

LATE NIGHT MENU ルームサービス深夜メニュー P.6

THE SUSHI BAR ~KENZAN~ 寿司~乾山~ P.6

BREAKFAST ブレックファスト P.7

ALA CARTE BREAKFAST SELECTION 朝食アラカルトメニュー P.8

A LA CARTE (11:00a.m. - 11:00p.m.)

アラカルト (午前11:00 ~ 午後11:00)

APPETIZER 前菜

- Assorted Appetizers for 2persons オードブルの盛り合わせ(2人前) ¥3,200
- OWARI Beef Prosciutto 尾張牛の生ハム ¥3,000
- Cheese Choice Of: ・Camembert ・Blue ・Cheddar ・Gruyere チーズ各種(いずれかをお選び下さい) ・カマンベール・ブルーチーズ・チェダー・グリュイエール ¥700
- Cheese Platter チーズの盛り合わせ Camembert/Blue/Cheddar/Gruyere (カマンベール/ブルーチーズ/チェダー/グリュイエール) ¥2,500
- Warmed Vegetables 温野菜の盛り合わせ V ¥2,000
- Smoked Salmon スモークサーモン ¥2,200

SOUP & SALAD スープ & サラダ

- Cream Corn Soup クリームコーンスープ ¥1,000
- Vegetable Soup 野菜スープ V ¥1,000
- Beef Consommé Soup ビーフコンソメスープ ¥1,200
- MISO Soup 味噌汁 ¥500
- Combination Salad, choice of Dressing: Japanese・French・Thousand Island コンビネーションサラダ、和風・フレンチ・サウザンアイランドドレッシング ¥1,500
- Caesar Salad served with Prosciutto シーザーサラダ 生ハム添え ¥1,800

LOCAL NAGOYA SPECIALTY FOOD 名古屋めし

- HITSUMABUSHI ~Chopped and Flavored Grilled Eels with Rice with Condiments~ 鰻のひつまぶしセット(だし汁、薬味、香の物付) ¥3,600
- EBIFURAI TEISHOKU ~Deep Fried Shrimp and Rice with MISO Soup and Japanese Pickles~ エビフライ定食(ご飯、味噌汁、香の物付) ¥2,800
- MISOKATSU TEISHOKU ~Pork Cutlet with Original MISO Sauce and Rice with MISO Soup and Japanese Pickles~ みそかつ定食(ご飯、味噌汁、香の物付) ¥2,800
- KISHIMEN NOODLES WITH PRAWN TEMPURA 大海老天ぷらきしめん ¥2,100
- TEBASAKI ~Deep Fried Chicken Wings~ (6pieces) 手羽先(6本) ¥1,200

MAIN DISH メインディッシュ

- Japanese Beef Rump Steak (150g) with Madeira Wine Sauce or Citrus Seasoned Soy Sauce "PONZU" served with Steamed Vegetables 和牛ランプステーキ(150g) 温野菜添え マデラソースまたはポン酢ソース ¥3,800
- Australian Beef Sirloin Steak (200g) with Madeira Wine Sauce or Citrus Seasoned Soy Sauce "PONZU" served with Steamed Vegetables オーストラリア産牛サーロインステーキ(200g) 温野菜添え マデラソースまたはポン酢ソース ¥3,500
- Owari Beef Stewed Hamburger Steak with Cheese in Demi-glace Sause served with Steamed Vegetables 尾張牛入りチーズハンバーグ デミグラス煮込み 温野菜添え ¥3,000
- Grilled Oku-Mikawa Chicken with Mustard Sauce served with Steamed Vegetables 奥三河鶏のグリル 温野菜添えマスタードソース ¥2,800
- Grilled Norwegian Salmon with Lemon Butter Sauce served with Steamed Vegetables ノルウェーサーモンのグリル 温野菜添えレモンバターソース ¥2,600
- Spaghetti Bolognese スパゲッティ ボロネーゼ ¥2,000
- Mushroom and Bacon Peperoncino 木の子とベーコンのペペロンチーノ ¥2,000
- Vegetable Pasta 野菜パスタ V ¥2,000
- Curry and Rice with Pork Fillet Cutlet 豚ヒレカツカレー ¥2,200
- Beef Curry with Rice ビーフカレー ¥2,000
- ONIGIRI ~Japanese Rice Balls~ served with MISO Soup and Japanese Pickles (Grilled Salmon, Cooked Clam, Pickled Plum) おにぎりセット(鮭、あさりのしぐれ、梅干)味噌汁、香の物付 ¥1,500

SANDWICH サンドウィッチ

- OWARI Beef Hamburger 尾張牛入りハンバーガー ¥2,800
- Crowne Club Sandwich (with Chicken, Bacon, Egg, etc.) クラウンクラブサンドウィッチ(チキン・ベーコン・卵等) ¥2,600
- MIKAWA Pork Loin Cutlet Sandwich 三河豚カツサンドウィッチ ¥2,200
- Mixed Sandwich (with Ham, Cheese, Lettuce, Cucumber, Tomato) ミックスサンドウィッチ(ハム・チーズ・レタス・キュウリ・トマト) (We will deliver your order within 15 minutes.) (ご注文から15分以内にお届けします。) ¥1,800
- Vegetable Sandwich (Vegetarian Menu) 野菜サンドウィッチ(ベジタリアンメニュー) V ¥1,800
- Vegetable Wrap Sandwich (Vegetarian Menu) 野菜のラップサンド(ベジタリアンメニュー) V ¥2,400

V - Vegetarian ベジタリアン

*All prices include service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *Certain courses may not be available due to events or special seasons.
*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 *イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

Condiments are available, please request when ordering.

All sauce, tomato ketchup, mustard, mayonnaise, Tabasco sauce, soy sauce, maple syrup

コンディメントもご用意しております。係りにお知らせください。

Allソース、トマトケチャップ、マスタード、マヨネーズ、タバスコソース、醤油、メープルシロップ

A LA CARTE (11:00a.m. – 11:00p.m.)

アラカルト (午前11:00 ~ 午後11:00)

SIDE MENU サイドメニュー

40. French Fries フライドポテト (We will deliver your order within 15 minutes.) (ご注文から15分以内にお届けします。)	¥800
41. Sautéed Mushrooms きのこのソテー	¥950
42. Sautéed Broccoley ブロッコリーソテー	¥800
43. Combination Salad (small) choice of Dressing: Japanese・French・Thousand Island コンビネーションサラダ 小(和風、フレンチ、サウザンアイランドドレッシング)	¥700
44. Baked Beans バイクドビーンズ	¥950
45. Rice ライス	¥500
46. Bread パン	¥500

DESSERT デザート

47. Assorted Fresh Fruits (6 kinds) フルーツ盛り合わせ(6種)	¥2,500
48. Apple Pie served with Vanilla Ice Cream アップルパイ バニラアイスクリーム添え	¥1,500
49. Fondant au Chocolate with Vanilla Ice Cream フォンダンショコラ バニラアイスクリーム添え	¥1,800
50. Waffle with Vanilla Ice Cream ワッフル バニラアイスクリーム添え	¥1,400
51. Pancake(3pcs) パンケーキ(3枚)	¥1,500
52. Nagoya Specialty “UIRO” (3 Kinds) 名古屋名物“ういろ” (3種)	¥1,000
53. Cookie クッキー	¥800
54. Ice Cream (choice of ・Vanilla ・Chocolate ・Strawberry) アイスクリーム(・バニラ・チョコ・ストロベリーのいずれかをお選びください)	¥900
55. Sherbet of the Day 本日のシャーベット	¥900

VEGETARIAN MENU (11:00a.m. – 11:00p.m.)

ベジタリアンメニュー (午前11:00 ~ 午後11:00)

56. Garden Salad V ガーデンサラダ	¥1,200
57. Garden Salad (small) V ガーデンサラダ(小)	¥600
58. Vegetable Soup V 野菜スープ	¥1,000
59. Warmed Vegetables V 温野菜の盛り合わせ	¥2,000
60. Vegetable Sandwich V 野菜サンドイッチ	¥1,800
61. Vegetable Wrap Sandwich V 野菜のラップサンド	¥2,400
62. Vegetable Pasta V 野菜パスタ	¥2,000

DRINK (6:00a.m. – 11:00p.m.)

ドリンク (午前6:00 ~ 午後11:00)

CHAMPAGNE シャンパン

130. Moet et Chandon Brut Imperial Half Bottle モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル ハーフボトル	¥8,000
131. Moet et Chandon Brut Imperial Bottle モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル フルボトル	¥16,000
132. Sparkling Wine Glass スパークリングワイン グラス	¥1,200
133. Sparkling Wine Bottle スパークリングワイン フルボトル	¥7,000

WHITE WINE 白ワイン

134. William Fevre Chablis (France/Dry) Glass ウィリアム・フェーブル・シャブリ(フランス/辛口) グラス	¥1,500
135. William Fevre Chablis (France/Dry) Half Bottle ウィリアム・フェーブル・シャブリ(フランス/辛口) ハーフボトル	¥6,000
136. William Fevre Chablis (France/Dry) Bottle ウィリアム・フェーブル・シャブリ(フランス/辛口) フルボトル	¥10,000
137. Santa Carolina Sauvignon Blanc (Chile/Dry) Glass サンタカロリーナ ソーヴィニヨンブラン(チリ/辛口) グラス	¥1,200
138. Santa Carolina Sauvignon Blanc (Chile/Dry) Bottle サンタカロリーナ ソーヴィニヨンブラン(チリ/辛口) フルボトル	¥7,000
139. Freixenet Mia Blanco (Spain/Medium-Dry) Glass フレシネ ミーア ブランコ(スペイン/やや辛口) グラス	¥1,000
140. Freixenet Mia Blanco (Spain/Medium-Dry) Half Bottle フレシネ ミーア ブランコ(スペイン/やや辛口) ハーフボトル	¥3,500
141. Freixenet Mia Blanco (Spain/Medium-Dry) Bottle フレシネ ミーア ブランコ(スペイン/やや辛口) フルボトル	¥6,000

RED WINE 赤ワイン

142. Bouchard Pere et Fils BOURGOGNE PINOT NOIR (France/Medium-Body) Glass ブシャールペールエフィスブルゴーニュピノワール(フランス/ミディアムボディ) グラス	¥1,500
143. Bouchard Pere et Fils BOURGOGNE PINOT NOIR (France/Medium-Body) Half Bottle ブシャールペールエフィスブルゴーニュピノワール(フランス/ミディアムボディ) ハーフボトル	¥6,000
144. Bouchard Pere et Fils BOURGOGNE PINOT NOIR (France/Medium-Body) Bottle ブシャールペールエフィスブルゴーニュピノワール(フランス/ミディアムボディ) フルボトル	¥10,000
145. Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reserva (Chile/Full-Body) Glass サンタカロリーナ カベルネソーヴィニヨンレゼルヴァ(チリ/フルボディ) グラス	¥1,200
146. Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reserva (Chile/Full-Body) Bottle サンタカロリーナ カベルネソーヴィニヨンレゼルヴァ(チリ/フルボディ) フルボトル	¥7,000
147. Freixenet Mia Tinto (Spain/Medium-Body) Glass フレシネ ミーア ティント(スペイン/ミディアムボディ) グラス	¥1,000
148. Freixenet Mia Tinto (Spain/Medium-Body) Half Bottle フレシネ ミーア ティント(スペイン/ミディアムボディ) ハーフボトル	¥3,500
149. Freixenet Mia Tinto (Spain/Medium-Body) Bottle フレシネ ミーア ティント(スペイン/ミディアムボディ) フルボトル	¥6,000

SAKE(COLD) 日本酒(冷)

150. HORAISEN WA Bottle(720ml) 蓬莱泉 和 ボトル(720ml)	¥6,500
--	--------

SHŌCHŪ 焼酎

151. SATSUMA-MURA (Sweet Potato Shōchū) Bottle(720ml) 薩摩邑(芋) ボトル(720ml)	¥4,000
152. HAKATANOHANA (Barley Shōchū) Bottle(900ml) 博多の華 黒麹(麦) ボトル(900ml)	¥4,000

BEER ビール

153. Kirin Lager 500ml キリンラガー(中瓶) 500ml	¥1,200
154. Asahi Super Dry 500ml アサヒスーパードライ(中瓶) 500ml	¥1,200
155. Sapporo Black Label 500ml サッポロ黒ラベル(中瓶) 500ml	¥1,200
156. Suntory All Free (Alcohol-Free) 334ml サントリーオールフリー小瓶(ノンアルコール小瓶) 334ml	¥900
157. Heineken 350ml ハイネケン(缶) 350ml	¥900
158. Guinness 350ml ギネス(缶) 350ml	¥900

V – Vegetarian ベジタリアン

*All prices include service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *Certain courses may not be available due to events or special seasons.
*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 *イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

Condiments are available, please request when ordering.

All sauce, tomato ketchup, mustard, mayonnaise, Tabasco sauce, soy sauce, maple syrup

ConDIMENTSもご用意しております。係りにお知らせください。

Allソース、トマトケチャップ、マスタード、マヨネーズ、タバスコソース、醤油、メープルシロップ

*All prices include service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

*Certain courses may not be available due to events or special seasons.

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

DRINK (6:00a.m. – 11:00p.m.)**ドリンク** (午前6:00 ~ 午後11:00)**COFFEE & TEA** コーヒー&紅茶

160. Coffee コーヒー	¥800
161. Caffè Latte カフェラテ	¥800
162. Cappuccino カプチーノ	¥800
163. Hot Chocolate ホットチョコレート	¥1,000
164. Tea 紅茶	¥800
165. Chamomile Tea カモミールティー	¥800
166. Peppermint Tea ペパーミントティー	¥800
167. Oolong Tea ウーロン茶	¥800
168. Green Tea 緑茶	¥800
169. Iced Coffee アイスコーヒー	¥800
170. Iced Tea アイスティー	¥800
171. Iced Caffè Latte アイスカフェラテ	¥800
172. Iced Chocolate Milk アイスチョコレートミルク	¥1,000
173. Iced Oolong Tea アイスウーロン茶	¥800

SOFT DRINK ソフトドリンク

174. Coca-Cola コーラ	¥800
175. Coca-Cola ZERO ダイエットコーラ	¥800
176. Ginger Ale ジンジャーエール	¥800
177. Tonic Water トニックウォーター	¥800
178. Club Soda ソーダウォーター	¥800
179. Perrier ペリエ	¥800

JUICE ジュース

180. Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース	¥1,500
181. Fresh Grapefruit Juice フレッシュグレープフルーツジュース	¥1,500
182. Orange Juice オレンジジュース	¥800
183. Apple Juice アップルジュース	¥800
184. Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	¥800
185. Tomato Juice トマトジュース	¥800

DAIRY PRODUCTS 乳製品

186. Whole Milk 牛乳	¥800
187. Low-fat Milk 低脂肪牛乳	¥800
188. Soy Milk 豆乳	¥800
189. Yogurt ヨーグルト Choice of : ・NonSugar ・Strawberry ・LowFa いずれかお選びください : ・無糖 ・ストロベリー ・低脂肪	¥800

LATE NIGHT MENU (11:00p.m. – 6:00a.m.)**ルームサービス深夜メニュー** (午後11:00~午前6:00)

70. Vegetable Soup (Vegetarian Menu) 野菜スープ(ベジタリアンメニュー)	¥1,000
71. Pizza Margherita ピッツァマルゲリータ	¥1,800
72. Shrimps Pilaf (with Soup & Salad) エビピラフ(スープ・サラダ付き)	¥1,800
73. Rice Porridge Set (Soft Boiled Egg, Cooked Clam, Sour Plum, Chives and Japanese Pickles) おかゆセット(温泉卵、あさりのしぐれ、梅干、万能ネギ、香の物)	¥1,800
74. Japanese UDON Noodle with Fried Tofu served with Grilled Rice Balls きつねうどん(焼きおにぎり付き)	¥2,200
75. Grilled Eels over a BOX of Rice served with Soup, Condiments and Japanese Pickles うな重(お吸物、薬味、香の物)	¥3,000

The Sushi Bar ~Kenzan~ (11:30a.m. ~ 9:30p.m.)**寿司~乾山~** (午前11:30~午後9:30)

76. TOKUJO - NIGIRI - SUSHI ~Super-Deluxe Selection, Tokyo-Style~ 特上にぎりずし	¥6,000
77. NIGIRI - SUSHI ~Standard Selection, Tokyo - Style~ にぎりずし	¥3,400
78. BARA - CHIRASHI ~Sushi Rice with Mixed Vegetable and Seafood~ ばらちらし	¥3,400
79. JO - FUTOMAKI ~Large SUSHI Rolls ~ 上太巻き (1本8切)	¥3,400
80. HOSOMAKI ~Small SUSHI Rolls~ 細巻き(鉄火巻、カツパ巻、新香巻)	¥3,400

V – Vegetarian ベジタリアン

*All prices include service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *Certain courses may not be available due to events or special seasons.
*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 *イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

Condiments are available, please request when ordering.

All sauce, tomato ketchup, mustard, mayonnaise, Tabasco sauce, soy sauce, maple syrup

コンディメントもご用意しております。係りにお知らせください。

Allソース、トマトケチャップ、マスタード、マヨネーズ、タバスコソース、醤油、メープルシロップ

*All prices include service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.

*Certain courses may not be available due to events or special seasons.

*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。

*イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

BREAKFAST (6:00a.m. – 11:00p.m.)

ブレックファスト (午前6:00～午後11:00)

If you have breakfast in your room tomorrow morning, may we suggest you place your order with our room service staff tonight before 11:00p.m. Just give us your order and tell us what time you want your breakfast served and we will be delighted to deliver it that time.

ご朝食を午後11時までにご注文くださいますと、ご指定の時間帯にお部屋にお届けいたします。メニューをご覧ください、ルームサービスまでご注文ください。

AMERICAN BREAKFAST アメリカンブレックファスト

¥3,500

Juice
ジュース
Choice of : ・Orange ・Grapefruit ・Apple ・Tomato
お選びください : ・オレンジ ・グレープフルーツ ・アップル ・トマト

Vegetable Salad with your choice of dressing ;
野菜サラダ ドレッシングをお選びください :
・French ・Thousand Island ・Japanese
・フレンチ ・サウザンアイランド ・和風

Bread with butter and jam
ホームメイドベーカリー バター、ジャム付
Choice of : ・Dry Toast ・Buttered Toast ・Raisins Toast
・Croissant ・Brioche ・Danish Pastry ・Butter Rolls
お選びください : ・ドライトースト ・バタートースト ・レーズントースト
・クロワッサン ・ブリオッシュ ・ダニッシュペストリー ・バターロール

Eggs Preparation with your choice :
卵料理 お選びください
・Fried Egg ・Scrambled Egg ・Omelette
・Poached Egg ・Boiled Egg
・目玉焼き ・スクランブルエッグ ・オムレツ
・ポーチドエッグ ・ゆで卵

Garnish
付け合わせ
Choice of : ・Hum ・Bacon ・Sausage
お選びください : ・ハム ・ベーコン ・ソーセージ

Plain Yogurt with Cut Fruit
プレーンヨーグルト カットフルーツ添え

Beverage Hot or Iced
お飲物 ホットまたはアイス
Choice of : ・Coffee ・Café au lait ・Milk ・Low Fat Milk
・Soy Milk ・Tea ・Herb Tea ・Roasted Green Tea ・Green Tea
お選びください : ・コーヒー ・カフェ・オ・レ ・牛乳 ・低脂肪乳
・豆乳 ・紅茶 ・ハーブティー ・ほうじ茶 ・緑茶

CONTINENTAL BREAKFAST コンチネンタルブレックファスト

¥2,000

Juice
ジュース
Choice of : ・Orange ・Grapefruit ・Apple ・Tomato
お選びください : ・オレンジ ・グレープフルーツ ・アップル ・トマト

Bread with butter or jam
ホームメイドベーカリー バター、ジャム付
Choice of : ・Dry Toast ・Buttered Toast ・Raisins Toast
・Croissant ・Brioche ・Danish Pastry ・Butter Rolls
・Sugar Danish
お選びください : ・ドライトースト ・バタートースト ・レーズントースト
・クロワッサン ・ブリオッシュ ・ダニッシュペストリー ・バターロール
・シュガーデニッシュ

Plain Yogurt with Cut Fruit
プレーンヨーグルト カットフルーツ添え

Beverage Hot or Iced
お飲物 ホットまたはアイス
Choice of : ・Coffee ・Café au lait ・Milk ・Low Fat Milk
・Soy Milk ・Tea ・Herb Tea ・Roasted Green Tea ・Green Tea
お選びください : ・コーヒー ・カフェ・オ・レ ・牛乳 ・低脂肪乳
・豆乳 ・紅茶 ・ハーブティー ・ほうじ茶 ・緑茶

Japanese Set Meal 和定食

¥3,500

・Small Starters 2 Kinds ・Simmered Assorted Vegetables
・Grilled Fish ・Soft Boiled Egg ・Roasted Laver
・Rice and MISO Soup ・Japanese Hojicha Roasted Green Tea
・Coffee or Tea
・小鉢(2種) ・炊き合わせ ・焼き魚 ・温泉卵 ・焼き海苔
・御飯、味噌汁 ・ほうじ茶 ・コーヒーまたは紅茶

ALA CARTE BREAKFAST SELECTION (6:00a.m. – 11:00p.m.)

朝食アラカルトメニュー (午前6:00～午後11:00)

If you have breakfast in your room tomorrow morning, may we suggest you place your order with our room service staff tonight before 11:00p.m. Just give us your order and tell us what time you want your breakfast served and we will be delighted to deliver it that time.

ご朝食を午後11時までにご注文くださいますと、ご指定の時間帯にお部屋にお届けいたします。メニューをご覧ください、ルームサービスまでご注文ください。

90. 3 Egg Plain Omelet or Egg White Omelet
卵3個のプレーンオムレツまたは卵白オムレツ
Please choose your favorite filling ingredients.
・Tomato ・Ham ・Cheese ・Mushroom ・Onion ・Olive
お好みの具材をお選びください
・トマト ・ハム ・チーズ ・マッシュルーム ・オニオン ・オリーブ

¥1,500

91. Fried Egg
目玉焼き

¥1,300

92. Scrambled Egg
スクランブルエッグ

¥1,300

93. Boiled Egg
ゆで卵

¥1,300

94. Poached Egg
ポーチドエッグ

¥1,300

95. ONSEN Egg
温泉卵

¥1,300

96. Loin Ham
ロースハム

¥1,000

97. Sausage
ソーセージ

¥1,000

98. Bacon (Soft or Crispy)
ベーコン (ソフトまたはクリスピー)

¥1,000

99. Hashed Potato
ハッシュポテト

¥800

100. Sautéed Mushrooms
キノコソテー

¥950

101. Baked Tomatoes
バイクドトマト

¥950

102. Baked Beans
バイクドビーンズ

¥950

103. Today's Grilled Fish
本日の焼き魚

¥1,800

104. Pancake(3pcs)
パンケーキ(3枚)

¥1,500

105. French Toast
フレンチトースト

¥1,400

106. Oatmeal
オートミール

¥1,000

107. Birchemuesli
バーチャミュズリー

¥900

108. Cornflakes
コーンフレーク

¥900

109. All Bran
オールブラン

¥900

110. Chocolate Cereal
チョコレートシリアル

¥900

111. Granola
グラノーラ

¥900

112. Yogurt
ヨーグルト
Choice of : ・NonSugar ・Strawberry ・LowFat
いずれかお選びください : ・無糖・ストロベリー・低脂肪

¥900

113. Cold Ham (Prosciutto/Loin Ham/Soft Salami)
コールドミート(生ハム/ロースハム/ソフトサラミ)

¥1,500

114. Bread Assorted (Please choose 4 breads.)
パンの盛り合わせ(4種類お選びください)
・English Bread ・Raisin Bread ・Baguette ・Croissant ・Bread Roll
・White Roll ・Brioche ・Grain Bread ・Sugar Danish
・Fruit Danish(2kinds) ・Chocolate Danish ・Low-fat Muffin
(with Strawberry Jam/Marmalade/Honey/Butter)
・イギリスパン ・レーズンパン ・バゲット ・クロワッサン ・ロールパン
・ホワイトロール ・ブリオッシュ ・穀物ブレッド ・シュガーデニッシュ
・フルーツデニッシュ(2種) ・チョコレートデニッシュ ・低脂肪マフィン
(ストロベリージャム/マーマレード/はちみつ/バター付)

¥1,000

115. Cut Fruits (Melon)
カットフルーツ(メロン)

¥1,500

116. Cut Fruits (Pineapple)
カットフルーツ(パイナップル)

¥1,000

117. Cut Fruits (Orange)
カットフルーツ(オレンジ)

¥800

118. Fruit Compote
フルーツコンポート(いずれかお選びください)
Choice of : ・Peach ・Pear
・もも ・洋なし

¥800

A LA CARTE BREAKFAST MENU～NAGOYA'S LOCAL CUISINE～ 朝食アラカルト ～名古屋めし～

119. Red Bean Paste on Toast
小倉トースト

¥800

120. Kishimen Noodle
きしめん

¥1,000

121. Tempura Shrimp Rice Ball (with Miso Soup & Japanese Pickles)
天むす(味噌汁・香の物付)

¥1,500

V – Vegetarian ベジタリアン

*All prices include service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *Certain courses may not be available due to events or special seasons.
*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 *イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

Condiments are available, please request when ordering.

All sauce, tomato ketchup, mustard, mayonnaise, Tabasco sauce, soy sauce, maple syrup

ConDIMENTSもご用意しております。係りにお知らせください。

Allソース、トマトケチャップ、マスタード、マヨネーズ、タバスコソース、醤油、メープルシロップ

V – Vegetarian ベジタリアン

*All prices include service charge and tax. *Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
*If you have food allergies, please notify us prior to ordering. *Certain courses may not be available due to events or special seasons.
*表示価格にはサービス料・税金が含まれております。 *メニュー内容は、食材の入荷状況により予告なく変更する場合があります。
*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。 *イベント および 特別期間は、販売を中止する場合がございます。

Condiments are available, please request when ordering.

All sauce, tomato ketchup, mustard, mayonnaise, Tabasco sauce, soy sauce, maple syrup

ConDIMENTSもご用意しております。係りにお知らせください。

Allソース、トマトケチャップ、マスタード、マヨネーズ、タバスコソース、醤油、メープルシロップ