

A LA CARTE

7:00 a.m. ~ 11:00 a.m.

FRESH FRUITS & SALAD

Musk melon マスクメロン	¥1,800	Papaya パパイヤ	¥1,400
Half Grapefruit ハーフグレープフルーツ	¥800	Mango マンゴー	¥1,500
Pineapple パイナップル	¥800	Mix berry ミックスベリー	¥1,800
Banana バナナ	¥600	Assorted Fruits 季節のフルーツ盛り合わせ	¥2,200
Hot Vegetable 温野菜 極	¥1,800	Caesar salad シーザーサラダ	¥1,800
Seasonal Vegetable Salad 季節のコンビネーションサラダ (small¥1,200)	¥1,800	Fruit tomato & Onion salad フルーツトマトとオニオンのサラダ	¥1,900

Dressing (French,Red Vinegar,Japanese,Grated Vegetable,Non-Oil)
(フレンチ、赤酢フレンチ、すりおろし野菜ドレッシング、和風、ノンオイルドレッシング)

EGGS, OMELETTE AND SPECIALTIES

全ての卵料理にはボム・フリット、アスパラガス、トマトが付き
長崎太陽卵を使用し、卵2個をお好みに合わせて調理いたします

Eggs Any Style (2 Eggs) (Omelette, Fried, Scrambled, Poached, Boiled) プレーンオムレツ、フライ、スクランブル ポーチ、ポイル(ソフト/ハード)	¥1,600	Omelette or Low Calorie White Omelette (Cheese/Ham/Mushroom/Mixed Vegetables/Herbs) オムレツ 又は 低カロリーホワイトオムレツ (チーズ/ハム/マッシュルーム/ミックスベジタブル/ハーブ)	¥1,800
Pesticide-Free Brown Rice Egg Cereal Omelette with Black Stew Sauce 無農薬玄米卵のシリアルオムレツ ブラックシチューソース	¥2,000	Iberico Ham Egg Benedict with Hollandaise Sauce イベリコ豚ハムのエッグベネディクト オランダーズソース	¥2,200
Home-made Smoked Salmon Egg Benedict with Tomato Hollandaise Sauce 自家製スモークサーモンのエッグベネディクト トマト風味のオランダーズソース	¥2,200	Homard Lobster Egg Benedict with Bisque Hollandaise Sauce オマール海老のエッグベネディクト ビスク風味のオランダーズソース	¥3,000

SIDE DISHES

Potato Dish 本日のポテト料理	¥700	Assorted cold meat コールドミート盛り合わせ	¥1,200
Assorted Cheese モーニングチーズ盛り合わせ	¥1,400	Smoked Salmon 自家製スモークサーモン	¥1,000
Bacon, Sausage or Ham ベーコン、ソーセージ、イベリコ豚ハム	¥600		

PANCAKE, WAFFLES AND FRENCH TOAST

Pancake パンケーキ	¥1,500	French Toast フレンチトースト	¥1,500
Waffles ワッフル	¥1,500	※with Maple Syrup, Honey, Mixed Berry, Home-Made Butter メープルシロップ、はちみつ、ミックスベリー、自家製バター添え	

BREAD

Toast トースト (White, Whole wheat, Rye, Raisin, Brioche) (ホワイト、ホールウィート、ライ麦、レーズン、ブリオッシュ)	¥650	Sesami Bagel 胡麻ベーグル	¥650
Muffin, Danish Pastry マフィン、ダニッシュ	¥750	Super Croissant スーパークロワッサン	¥750
		※with Home-Made Butter, 3kind of Confiture, Honey 自家製バター、コンフィチュール3種、はちみつ添え	

CEREALS AND YOGURT

Corn Flakes, All bran, Chocolate Flakes コーンフレーク、オールブラン、チョコレートフレーク	¥800	Organic Oat Meal 有機オートミール ドライフルーツ &オーガニックシュガー	¥800
Fruits Granola, Green Tea Granola フルーツグラノーラ、宇治抹茶のグラノーラ	¥900	Organic Muesli オーガニック ミューズリー	¥950
※Please Choose the Kind of Milk(Milk, Low-fat Milk, Soy Milk, Almond Milk) ミルクをお選びください(牛乳、低脂肪牛乳、豆乳、アーモンドミルク)			
Plain Yogurt, Lowfat Yogurt プレーンヨーグルト、低脂肪ヨーグルト	¥800	Caspian Sea Yogurt, Purobio Yogurt R-1 カスピ海ヨーグルト、プロピオヨーグルトR-1	¥900
※with Mango or Blue Berry Coolie, Honey ¥1,500 ※withマンゴー 又は ブルーベリーのクーリーと蜂蜜添え			

別途、消費税及びサービス料10%を加算させていただきます。
Service charge and consumption tax will be added to your bill.

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
If you have any food allergies or special preferences please inform your waiter. The above menu is subject to change without prior notice.

SATSUKI