

Room Service Menu.

Enjoy a delicious meal
served to your room.

ルームサービスマニュー

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) **¥3,700**
- Cheese Choice Of: ・Camembert ・Blue ・Cheddar ・Gryuere 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 **¥900**
- Cheese Platter チーズの盛り合わせ Camembert/Blue/Cheddar/Gryuere (カマンベール/ブルーチーズ/チェダー/グリュイエール) **¥3,000**
- Warmed Vegetables **V** 温野菜の盛り合わせ **¥2,200**
- Smoked Salmon スモークサーモン **¥2,500**

SOUP & SALAD スープ & サラダ

- Cream Corn Soup クリームコーンスープ **¥1,300**
- Vegetable Soup **V** 野菜スープ **¥1,200**
- Beef Consommé Soup ビーフコンソメスープ **¥1,600**
- MISO Soup 愛知県泉万醸造味噌の味噌汁 **¥600**
- 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 **¥2,000**
- Caesar Salad served with Prosciutto シーザーサラダ 生ハム添え **¥2,100**

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) **¥4,500**
- 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) **¥3,700**
- 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) **¥3,700**
- KISHIMEN NOODLES WITH PRAWN TEMPURA 海老天ぷらぎしめん **¥2,200**
- TEBASAKI ~Deep Fried Chicken Wings~ (6pieces) 手羽先(6本) **¥1,300**

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 **¥4,800**
- 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 **¥4,000**
- Owari Beef Stewed Hamburger Steak with Cheese in Demi-glace Sauce 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 **¥3,800**
- 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 **¥3,000**
- 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 **¥3,000**
- Spaghetti Bolognese スパゲッティ ボロネーゼ **¥2,400**
- Mushroom and Bacon Peperoncino 木の子とベーコンのペペロンチーノ **¥2,200**
- Vegetable Pasta **V** 野菜パスタ **¥2,200**
- Curry and Rice with Pork Fillet Cutlet 豚ヒレカツカレー **¥2,800**
- Beef Curry with Rice ビーフカレー **¥2,500**
- 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 **¥2,000**

SANDWICH サンドウィッチ

- OWARI Beef Hamburger 尾張牛入りハンバーガー **¥3,000**
- 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) **¥2,900**
- Pork Loin Cutlet Sandwich カツサンドウィッチ **¥2,400**
- 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。) **¥2,200**
- Vegetable Sandwich (Vegetarian Menu) **V** 野菜サンドウィッチ(ベジタリアンメニュー) **¥2,200**
- Vegetable Wrap Sandwich (Vegetarian Menu) **V** 野菜のラップサンド(ベジタリアンメニュー) **¥2,600**

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。)	¥1,100
41. Sautéed Mushrooms きのこのソテー	¥1,100
42. Sautéed Broccoley ブロッコリーソテー	¥900
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)	¥1,000
44. Baked Beans バイクドビーンズ	¥1,100
45. Rice ライス	¥600
46. Bread パン	¥600

DESSERT デザート

47. Assorted Fresh Fruits (6 kinds) フルーツ盛り合わせ(6種)	¥3,000
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	¥1,800
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	¥2,000
50. Waffle with Vanilla Ice Cream ワッフル バニラアイスクリーム添え	¥1,600
51. Pancake(3pcs) パンケーキ(3枚)	¥1,600
52. Nagoya Specialty “UIRO” (3 Kinds) 名古屋名物“ういろ” (3種)	¥1,100
53. Cookie クッキー	¥900
54. Ice Cream (choice of ・Vanilla ・Chocolate ・Strawberry) アイスクリーム(・バニラ・チョコ・ストロベリーのうちいずれかをお選びください)	¥1,000
55. Sherbet of the Day 本日のシャーベット	¥1,000

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	¥1,300
57. Garden Salad (small) V ガーデンサラダ(小)	¥700
58. Vegetable Soup V 野菜スープ	¥1,200
59. Warmed Vegetables V 温野菜の盛り合わせ	¥2,200
60. Vegetable Sandwich V 野菜サンドイッチ	¥2,000
61. Vegetable Wrap Sandwich V 野菜のラップサンド	¥2,600
62. Vegetable Pasta V 野菜パスタ	¥2,200

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

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	¥9,500
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	¥18,000
132. Sparkling Wine Glass スパークリングワイン グラス	¥1,500
133. Sparkling Wine Bottle スパークリングワイン フルボトル	¥9,000

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	¥2,200
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	¥7,500
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	¥15,000
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	¥1,800
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	¥9,500
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	¥1,500
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	¥4,500
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	¥8,000

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	¥2,200
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	¥7,500
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	¥15,000
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	¥1,800
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	¥9,500
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	¥1,500
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	¥4,500
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	¥8,000

*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。

SAKE(COLD) 日本酒(冷)

150. HORAISEN WA Bottle(720ml) 蓬莱泉 和 ボトル(720ml)	¥9,000
--	--------

SHŌCHŪ 焼酎

151. SATSUMA-MURA (Sweet Potato Shōchū) Bottle(720ml) 薩摩邑(芋) ボトル(720ml)	¥6,500
152. HAKATANOHANA (Barley Shōchū) Bottle(900ml) 博多の華 黒麹(麦) ボトル(900ml)	¥6,500

BEER ビール

153. Kirin Lager 500ml キリンラガー(中瓶) 500ml	¥1,600
154. Asahi Super Dry 500ml アサヒスーパードライ(中瓶) 500ml	¥1,600
155. Sapporo Black Label 500ml サッポロ黒ラベル(中瓶) 500ml	¥1,600
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	¥1,400
157. Heineken 350ml ハイネケン(缶) 350ml	¥1,400
158. Guinness 330ml ギネス(缶) 330ml	¥1,400

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	¥1,200
161. Cafe Latte カフェラテ	¥1,200
162. Cappuccino カプチーノ	¥1,200
163. Hot Chocolate ホットチョコレート	¥1,200
164. Tea 紅茶	¥1,200
165. Chamomile Tea カモミールティー	¥1,200
166. Peppermint Tea ペパーミントティー	¥1,200
167. Oolong Tea ウーロン茶	¥1,200
168. Green Tea 緑茶	¥1,200
169. Iced Coffee アイスコーヒー	¥1,200
170. Iced Tea アイスティー	¥1,200
171. Iced Cafe Latte アイスカフェラテ	¥1,200
172. Iced Chocolate Milk アイスチョコレートミルク	¥1,200
173. Iced Oolong Tea アイスウーロン茶	¥1,200

SOFT DRINK ソフトドリンク

174. Coca-Cola コーラ	¥1,200
175. Coca-Cola ZERO ダイエットコーラ	¥1,200
176. Ginger Ale ジンジャーエール	¥1,200
177. Tonic Water トニックウォーター	¥1,200
178. Club Soda ソーダウォーター	¥1,200
179. Perrier ペリエ	¥1,200

JUICE ジュース

180. Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース	¥2,000
181. Fresh Grapefruit Juice フレッシュグレープフルーツジュース	¥2,000
182. Orange Juice オレンジジュース	¥1,100
183. Apple Juice アップルジュース	¥1,100
184. Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	¥1,100
185. Tomato Juice トマトジュース	¥1,100

DAIRY PRODUCTS 乳製品

186. Whole Milk 牛乳	¥1,100
187. Low-fat Milk 低脂肪牛乳	¥1,100
188. Soy Milk 豆乳	¥1,100
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	¥1,100

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)	¥1,200
71. Pizza Margherita ピッツァマルゲリータ	¥1,900
72. Shrimps Pilaf (with Soup & Salad) エビピラフ(スープ・サラダ付き)	¥1,900
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)	¥1,900
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)	¥2,300
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)	¥3,200

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	¥4,000	CONTINENTAL BREAKFAST コンチネンタルブレックファスト	¥3,000
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		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 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 ・プリオッシュ ・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	
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 ・プリオッシュ ・ダニッシュペストリー ・バターロール		Plain Yogurt with Cut Fruit プレーンヨーグルト カットフルーツ添え	
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		Beverage Hot or Iced お飲物 ホットまたはアイス Choice of : ・Coffee ・Cafe 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	
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		Japanese Set Meal 和定食	¥4,000
Plain Yogurt with Cut Fruit プレーンヨーグルト カットフルーツ添え		・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	
Beverage Hot or Iced お飲物 ホットまたはアイス Choice of : ・Coffee ・Cafe 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			

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

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	¥1,700	109. All Bran オールブラン	¥1,000
91. Fried Egg 目玉焼き	¥1,400	110. Chocolate Cereal チョコレートシリアル	¥1,000
92. Scrambled Egg スクランブルエッグ	¥1,400	111. Granola グラノーラ	¥1,000
93. Boiled Egg ゆで卵	¥1,400	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	¥1,100
94. Poached Egg ポーチドエッグ	¥1,400	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)	¥1,700
95. ONSEN Egg 温泉卵	¥1,400	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 ・プリオッシュ ・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)	¥1,100
96. Loin Ham ロースハム	¥1,100	115. Cut Fruits (Melon) カットフルーツ(メロン)	¥1,700
97. Sausage ソーセージ	¥1,100	116. Cut Fruits (Pineapple) カットフルーツ(パイナップル)	¥1,100
98. Bacon (Soft or Crispy) ベーコン (ソフトまたはクリスピー)	¥1,100	117. Cut Fruits (Orange) カットフルーツ(オレンジ)	¥900
99. Hashed Potato ハッシュポテト	¥1,100	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	¥900
100. Sautéed Mushrooms キノコソテー	¥1,100	A LA CARTE BREAKFAST MENU～NAGOYA’S LOCAL CUISINE～ 朝食アラカルト ～名古屋めし～	
101. Baked Tomatoes バイクドトマト	¥1,100	119. Red Bean Paste on Toast 小倉トースト	¥1,000
102. Baked Beans バイクドビーンズ	¥1,100	120. Kishimen Noodle きしめん	¥1,200
103. Today’s Grilled Fish 本日の焼き魚	¥1,900	121. Tempura Shrimp Rice Ball (with Miso Soup & Japanese Pickles) 天むす(味噌汁・香の物付)	¥1,600
104. Pancake(3pcs) パンケーキ(3枚)	¥1,600		
105. French Toast フレンチトースト	¥1,500		
106. Oatmeal オートミール	¥1,100		
107. Birchemuesli バーチャミュズリー	¥1,000		
108. Cornflakes コーンフレーク	¥1,000		

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

