

Cascade Cafe

朝食buffet 6:00 ~ 10:30

お一人様 ¥3,450
お子様 (4 ~ 8歳) 2,040

Full breakfast buffet 6:00~10:30

Per Person
Childrens (4~8)

コンチネンタルブレイクファースト

¥2,300

- ✓ フルーツジュースまたは本日のスムージー (いずれかお選びください)
オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、アップル、トマト、
本日のスムージー (内容はスタッフにお尋ねください)
- ベーカースelection (いずれかお選びください)
クロワッサン、フルーツデニッシュ、ソフトロールにバター、ジャム、マーマレードと蜂蜜を添えて
または
ホワイトまたはブラウントースト、ライブレッドにバター、ジャム、マーマレードと蜂蜜を添えて
- シリアルとミルク (いずれかお選びください)
コーンフレーク、ライスクリスピー、フルーツグラノーラ、シュガーレスミューズリー、オールブラン
一緒に: 牛乳、低脂肪乳、豆乳、無脂肪スキムミルク
- お飲物 (いずれかお選びください)
レギュラーまたはカフェインレスコーヒー
紅茶(セイロン、ダーズリン、イングリッシュブレイクファースト)
またはホットチョコレート

インターコンチネンタルブレイクファースト

2,800

- コンチネンタルブレイクファーストと一緒に
2個の卵をお好みのスタイルで、3種の付け合わせを添えて
- スタイルをお選びください:
スクランブル、プレーンまたはホワイトオムレツ、
フライド(サニーサイドアップまたはオーバーイージー)、ポーチド、ソフトボイルド
- 🐷 付け合わせをお選びください:
ベーコン、チキンまたはポークソーセージ、本日のポテト料理、ベイクドビーンズ、
ミックス和茸のソテー、国産トマトのグリル
- お飲物 (いずれかお選びください)
レギュラーまたはカフェインレスコーヒー
紅茶(セイロン、ダーズリン、イングリッシュブレイクファースト)またはホットチョコレート

朝食アラカルト

- ✓ フルーツジュース 1,000
オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、アップルまたはトマト
- ✓ スイスビッシャーミューズリー 1,300
アップル、レーズン、蜂蜜とドライフルーツ入り
- ✓ 季節のカットフルーツまたはコンポート (いずれかお選びください) 1,600
フルーツ: パイナップル、メロン、パパイヤ、オレンジまたはグレープフルーツ
コンポート: ダークチェリー、アプリコット、リンゴまたは洋ナシ
- シリアル (いずれかお選びください) 1,000
コーンフレーク、ライスクリスピー、フルーツグラノーラ、シュガーレスミューズリー、オールブラン
一緒に: 牛乳、低脂肪乳、豆乳、無脂肪スキムミルク
- ヨーグルト (1種類お選びください) 550
プレーンヨーグルトまたは低脂肪ヨーグルト
- フルーツヨーグルト 1,200
プレーンヨーグルト 季節のフレッシュフルーツ添え
- ベーカースelection (お選びください) 3 pieces 1,000
クロワッサン、フルーツデニッシュ、ソフトロール、ホワイトまたはブラウントースト、
ライブレッド、チョコデニッシュ、プレーンマフィン、米粉パン(グルテンフリー)
5 pieces 1,500
バター、ジャム、マーマレードと蜂蜜を添えて
- 2個の卵をお好みのスタイルで、3種の付け合わせを添えて 1,500
スタイルをお選びください:
スクランブル、プレーンまたはホワイトオムレツ、
フライド(サニーサイドアップまたはオーバーイージー)、ポーチド、ソフトボイルド
- 🐷 付け合わせをお選びください:
ベーコン、チキンまたはポークソーセージ、本日のポテト料理、ベイクドビーンズ、
ミックス和茸のソテー、国産トマトのグリル
- 🐷 卵3個のオムレツまたはホワイトオムレツにお好みの具を3種入れて 1,550
ベーコン、トマト、ハム、チーズ、マッシュルームソテー、オニオン、パプリカ
- 焼き立てパンケーキ 1,500
メープルシロップ、ミックスベリーのコンポート添え
- 焼き立てベルギーワッフル 1,500
ホイップクリームまたはメープルシロップ、ミックスベリーのコンポート添え
- フレンチトースト 1,500
蜂蜜またはメープルシロップ、ミックスベリーのコンポート
- ✓ 季節の野菜サラダ (ドレッシングをお選びください) 1,200
フレンチ、和風、中華風、サウザンアイランドまたはバルサミコドレッシング
- 🐷 4種のコールドカットの盛り合わせ 2,000
- 🌿 揚げ出し豆腐 野菜あんかけ 1,800
- 🌿 国産米ライス 350
- ポットコーヒー または 紅茶 1,250
- カプチーノ、エスプレッソまたはラテ 1,250
- 牛乳 [牛乳、低脂肪乳、豆乳または無脂肪スキムミルク] 750

Continental Breakfast

- ✓ Your choice of chilled juice or daily smoothie
Orange, pineapple, grapefruit, apple, tomato or
today's smoothie (please ask your server for today's selection)
- Your choice of assorted bakeries
Croissant, fruit Danish, and white bread roll served with butter, jam, marmalade and honey
or
White or brown toasted bread and rye bread served with butter, jam,
marmalade and honey
- Your choice of cereal and milk
Cornflakes, rice krispies, fruit granola, sugarless crispy muesli or all-bran
Milk: whole, low-fat, soybean and non fat skim milk
- Your choice of drink
Brewed regular or decaffeinated, coffee
or Ceylon, Darjeeling or English breakfast tea or hot chocolate

The InterContinental Breakfast

- Continental breakfast additionally served with
Two eggs cooked any style with your choice of three side garnitures
Scrambled, omelet (whole or white only), sunny side up, over easy, poached or soft boiled
- 🐷 Bacon, chicken or pork sausages, daily potatoes, baked beans,
sautéed mix Japanese mushrooms or grilled domestic tomato
- Your choice of drink
Brewed regular or decaffeinated, coffee
or Ceylon, Darjeeling or English breakfast tea or hot chocolate

A La Carte Breakfast

- ✓ Chilled juice
Orange, grapefruit, pineapple, apple or tomato
- ✓ Swiss bircher muesli
Grated fresh apples, raisins, honey and dry fruits
- ✓ Seasonal carved fruit or compote [your choice of one] 1,600
Fruit: pineapple, melon, papaya, orange, grapefruit
Compote: dark cherries, apricot, apple, pear
- Your choice of cereals and milk
Cornflakes, rice krispies, fruit granola, sugarless crispy muesli or all-bran
Milk: whole, low-fat, soybean and non fat skim milk
- Plain or low fat yoghurt
- Fruit yoghurt
Plain yoghurt served with seasonal fruit
- Your choice of assorted bakeries
Croissant, fruit Danish, white bread roll, white or brown toasted bread, rye bread,
chocolate Danish, plain muffin or gluten-free bread
served with butter, jam, marmalade and honey
- Two eggs cooked any style with your choice of three side garnitures 1,500
Scrambled, omelet (whole or white only), sunny side up, over easy, poached or soft boiled
- 🐷 Bacon, chicken or pork sausages, daily potatoes, baked beans,
sautéed mix Japanese mushrooms or grilled domestic tomato
- 🐷 Three egg omelet, whole or white only with your choice of three condiments 1,550
Bacon, tomatoes, ham, cheese, sautéed mushroom, onion or capsicum
- Thick and fluffy pancakes 1,500
Served with maple syrup, mix berries compote
- Griddled Belgium waffles 1,500
Served with whipped cream or maple syrup, mix berries compote
- French toast 1,500
Served with honey or maple syrup, mix berries compote
- ✓ Seasonal green leaf salad 1,200
with choice of French, Japanese, Chinese, Thousand island or Balsamic dressing
- 🐷 Assorted four kinds of cold cuts 2,000
- 🌿 Deep-fried tofu, vegetables thick sauce 1,800
- 🌿 Steamed plain Japanese rice 350
- Pot of Coffee or Tea 1,250
- Cappuccino, Espresso or Latte 1,250
- Glass of milk [whole, low fat, soybean or non-fat skim milk] 750

🐷 - Contains pork / 豚肉を使用しております。

✓ - Vegetarian dish / ベジタリアン

🌿 - Vegan / ビーガン

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

Cascade Cafe

| | | |
|---|--------|--|
| シェフコース 本日のスープ、メインディッシュ（お魚またはお肉料理）、本日のデザート パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶 | ¥4,400 | Chef course Today's soup, Main course (fish or beef), Dessert Bread or Rice, Coffee or Tea |
| 鉄火丼、味噌汁、漬物添え 鮪（中トロ、赤身）、ライス、ガリ、大葉、山葵、醤油 | 3,500 | Tuna 'Donburi' served with miso soup and pickled vegetables Middle-fatty and red meat tuna, rice, sweet ginger, perilla, wasabi, soy sauce |
| 牛フィレ肉ステーキ丼、味噌汁、漬物添え 牛フィレ肉、ライス、和風ソース、バター、長ネギ、刻み海苔 | 3,500 | Steak 'Donburi' served with miso soup and pickled vegetables Beef tenderloin, rice, Japanese style sauce, butter, leeks, nori seaweed |

| | |
|---|--------------|
| 前菜、サラダ、スープ | |
| ✓ 季節の野菜サラダ（ドレッシングをお選びください） フレンチ、和風、中華風、サウザンアイランドまたはバルサミコドレッシング | ¥1,400 |
| ニソワーズサラダ（ドレッシングをお選びください） フレンチ、和風、中華風、サウザンアイランドまたはバルサミコドレッシング | 1,800 |
| シーザーサラダ ロメインレタス、シーザードレッシング、パルメザンチーズ、クルトン、アンチョビ グリルチキン、スモークサーモンまたは ボイル海老添え | 2,250 |
| チーズプラッター 4種チーズをドライフルーツとご一緒に | 3,000 |
| 白身魚とポテトのフライ、モルトビネガーとタルタルソース添え | 2,000 |
| オニオングラタンスープ | 1,400 |
| ✓ 本日の野菜のポタージュ | 1,200 |
| 石釜で焼き上げた本格イタリアンピザ、パスタ | |
| ✓ マルゲリータ トマトソース、ドライオレガノ、バジル、モッツァレラ | 2,500 |
| クアトロ・フォルマッジ ゴルゴンゾーラ、タレggio、パルメザン、モッツァレラ、ハチミツ | 3,000 |
| 🐷 プロシュートルッコラ トマトソース、ドライオレガノ、モッツァレラ、生ハム、ルッコラ | 2,800 |
| スパゲッティ、ペンネ、またはタリオリーニをお好みのソースで | |
| 🐷 ボロネーゼ | 2,300 |
| ✓ トマトバジル | 2,000 |
| シーフードペペロンチーノ | 2,400 |
| メイン料理 | |
| 有頭大エビフライ、タルタルソースとミックスサラダ添え | 3,200 |
| 魚のポワレ、季節野菜とトマトソース | 2,600 |
| 牛肉のやわらか煮込みバローロ風味、トリュフ入りマッシュポテト添え | 3,400 |
| サイドディッシュ | |
| ✓ 季節の野菜サラダ | 500 |
| ✓ 本日の温野菜 | 700 |
| ✓ 本日のポテト料理またはフレンチフライ | 800 |
| ✓ 国産米ライス | 350 |
| グリル料理 お好みのサイドディッシュ1品をお付けいたします | |
| キングサーモン レモン添え | 2,900 |
| 🍷 NZビーフ ストリップロイン 200g | 4,800 |
| 🍷 NZビーフ テンダーロイン 150g | 5,600 |
| 🍷 ニンニクとローズマリーでマリネしたチキンブレスト | 2,900 |
| ハンバーガー フレンチフライをお付けいたします。 | |
| 🐷 チーズバーガー 国産ビーフ175g、胡麻パンズ、チェダーチーズ、ベーコン、レタス、トマト、オニオン、ピクルス | 2,750 |
| サーモンバーガー グリルサーモン、胡麻パンズ、モッツァレラチーズ、レモンマヨネーズ、レタス、トマト | 2,800 |
| サンドウィッチ ポテトチップスをお付けいたします。 | |
| 🐷 ミックスサンド スモークサーモン、ハム、チーズ、キュウリ、トマト、レタス | 2,400 |
| 🐷 クラブサンド チキンブレスト、卵焼き、ベーコン、トマト、レタス | 2,650 |
| ✓ ベジタブルサンド 赤玉葱、ズッキーニ、パプリカ、オリーブ、トマト、レタス | 2,200 |
| カレー 付け合わせは、ナンかライスをお選びください。 | |
| 🐷 牛肉と野菜のホテルカレー | 2,900 |
| チキンマッカーニ - バターチキンカレー | 2,500 |
| デザート | |
| 新鮮な苺をホイップクリーム または コンデンスミルクで | 1,550 |
| ニューヨークチーズケーキ ミックスベリーソースと共に | 1,350 |
| ガトーショコラ ホイップクリームとアマレナチェリーを添えて | 1,300 |
| アイスクリーム（バニラ、ラムレーズン & マカダミア、抹茶） | each / 各 600 |
| アップルパイ | 1,500 |
| オールデイブレイクファーストのご用意もございます。スタッフへお申し付けください。 | |

| | |
|--|--|
| Appetizers, salads and soups | |
| ✓ Seasonal green leaf salad with choice of French, Japanese, Chinese, Thousand Island or Balsamic dressing | |
| Salad Niçoise with choice of French, Japanese, Chinese, Thousand Island or Balsamic dressing | |
| Caesar salad Romaine lettuce, Caesar dressing, Parmesan cheese, croutons and anchovies With grilled chicken, smoked salmon or boiled prawn | |
| Cheese platter - Selection of 4 cheeses served with dry fruits | |
| Fish & Chips - served with malt vinegar and tartar sauce | |
| Onion gratin soup | |
| ✓ Today's vegetable potage | |
| Pizza and Pasta | |
| ✓ Margherita Tomato sauce, dry oregano, basil and mozzarella | |
| Quattro Formaggi Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, mozzarella and honey | |
| 🐷 Prosciutto e Rucola Tomato sauce, dry oregano, mozzarella, prosciutto and rocket | |
| Spaghetti, Penne or Tagliolini with your choice of sauce | |
| 🐷 Bolognese | |
| ✓ Tomato and basil | |
| Seafood with chili, garlic and olive oil | |
| Main courses | |
| Deep-fried jumbo prawns served with tartar sauce and mixed salad | |
| Pan-fried fish fillet with seasonal vegetables and tomato sauce | |
| Barolo flavored braised beef with mashed potato with truffle | |
| Side dishes | |
| ✓ Seasonal green leaf salad | |
| ✓ Daily vegetables | |
| ✓ Today's potatoe or French fries | |
| ✓ Steamed plain Japanese rice | |
| From the grill All grilled items are complemented with your choice of one side dish. | |
| King salmon fillet with lemon | |
| 🍷 NZ beef striploin | |
| 🍷 NZ beef tenderloin | |
| 🍷 Chicken breast marinated with garlic and rosemary | |
| Burgers All burgers are complemented with French fries. | |
| 🐷 Cheeseburger 175g domestic beef burger, sesame bun, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, onion and pickles | |
| Salmon burger Grilled marinated salmon, sesame bun, Mozzarella cheese, lemon mayo, lettuce and tomato | |
| Sandwiches All sandwich are complemented with potato chips. | |
| 🐷 Assorted sandwich Smoked salmon, ham, cheese, cucumber, tomato and lettuce | |
| 🐷 Club sandwich Chicken breast, omelet, bacon, tomato and lettuce | |
| ✓ Vegetable sandwich Red onions, zucchini, peppers, olives, tomato and lettuce | |
| Curry Curries are served with naan or rice. | |
| 🐷 Beef and vegetable curry - Japanese style | |
| Chicken Murgh Makhani - butter chicken curry | |
| Dessert | |
| Strawberries dipped in whipped cream or condensed milk | |
| NY cheese cake with mixed berries sauce | |
| Gateaux au chocolat with whipped cream and Amarena cherry | |
| Ice cream (Vanilla, Rum raisins & macadamia nut, Green tea) | |
| Apple pie | |
| All-day breakfast is available. Please ask staffs for details. | |

🍷 - Halal option / ハラルに適した料理 🐷 - Contains pork / 豚肉を使用しております。 ✓ - Vegetarian dish / ベジタリアン

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

Cascade Cafe

| | | | |
|---------------------------|-------|--------------------------------------|--|
| ハワイフェアドリンク | | HAWAII FAIR DRINKS | |
| ビール | | BEER | |
| コナ ビール ビッグ ウェーブ ゴールデン エール | 1,300 | Kona Beer Big Wave Golden Ale | |
| コナ ビール ロングボード ラガー | 1,300 | Kona Beer Longboard Lager | |
| カクテル | | COCKTAIL | |
| ブルーハワイ | 1,200 | Blue Hawaii | |
| ソフトドリンク | | SOFT DRINKS | |
| ハワイアン サン グァバネクター | 980 | Hawaiian Sun Guava Nectar | |
| ハワイアン サン パイナップル オレンジネクター | 980 | Hawaiian Sun Pineapple Orange Nectar | |
| ハワイアン サン トロピカル アイスティー | 980 | Hawaiian Sun Tropical Iced Tea | |

| | | | | | |
|--------------------------------------|----------|-------|--------|--|-------------|
| スパークリングワイン | | Glass | Bottle | SPARKLING WINE | |
| バレタ カヴァ ブリュット ナチュラル | スペイン | 1,300 | 5,000 | Baleta CAVA Brut Natural | Spain |
| シャンパン | | | | CHAMPAGNE | |
| モエ エ シャンドン モエ アンペリアル | フランス | 2,500 | 14,000 | Moët & Chandon Moët Impérial | France |
| モエ エ シャンドン ロゼ アンペリアル | フランス | 2,900 | 16,000 | Moët & Chandon Rosé Impérial | France |
| 白ワイン | | | | WHITE WINE | |
| カルム マルケス ダルメイダ ブランコ | | | | CARM Marques d'Almeida Blanco | Portugal |
| ロングフラット シャルドネ | ポルトガル | 1,300 | 5,000 | Long Flat Chardonnay | Australia |
| ソーホー ワイン コー ソーヴィニヨン ブラン | オーストラリア | 1,500 | 7,000 | Soho Wine Co Sauvignon Blanc | New Zealand |
| | ニュージーランド | 1,700 | 8,500 | | |
| ロゼ ワイン | | | | ROSE WINE | |
| ジョリー ピット エ ベラン ミラヴァル ロゼ コート ド プロヴァンス | フランス | 1,600 | 8,000 | Jolie Pitt & Perrin Miraval Rosé Côtes de Provence | France |
| 赤ワイン | | | | RED WINE | |
| マシャレリ モンテプルチアーノ ダブルッツォ | イタリア | 1,300 | 5,000 | Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo | Italy |
| ドリームタイム パス カベルネ ソーヴィニヨン | オーストラリア | 1,500 | 7,000 | Dreamtime Pass Cabernet Sauvignon | Australia |
| クロ デ フ ピノワール スブソルム | チリ | 1,700 | 8,500 | Clos des Fous Pinot Noir Subsoillum | Chile |

| | | | | | |
|--|-------|--|---|---|----------|
| ワイン & ソフトドリンク フリーフロー | | 3,500 | WINE & SOFT DRINK FREE FLOW | | |
| ワインフリーフローとシャンパングラス 1 杯つき | | 5,000 | This plan includes complimentary 1(one) glass of Champagne | | |
| スパークリングワイン | | | | SPARKLING WINE | |
| プロセッコ ディ トレヴィーゾ | イタリア | | | Prosecco di Treviso | Italy |
| タヴェルネッコ ランブルスコ ロッソ | イタリア | | | Tavernello Lambrusco Rosso | Italy |
| 白ワイン | | | | WHITE WINE | |
| バロンフィリップドロスチャイルド ヴアラエタルシャルドネ | フランス | | | Baron Philippe de Rothschild Chardonnay | France |
| カルム マルケス ダルメイダ ブランコ | ポルトガル | | | CARM Marques d'Almeida Blanco | Portugal |
| 赤ワイン | | | | RED WINE | |
| バロンフィリップドロスチャイルド ヴアラエタルカベルネソーヴィニヨン | フランス | | | Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon | France |
| マシャレリ モンテプルチアーノ ダブルッツォ | イタリア | | | Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo | Italy |
| ◆アイテムが変更になる場合がございます。 | | ◆Wine may change. Please do not hesitate to ask your server for our Grand wine menu. | | | |
| ◆お気軽にワインをお持ち込みください。特別価格 ¥2,000 (通常価格 ¥4,000) | | ◆Corkage free bring your own wine. Special price ¥2,000 (Normal price ¥4,000) | | | |

| | | | |
|--------------------------------------|----------------|---|--|
| ビール・ウィスキー・酒 | | BEER / WHISKY / SAKE | |
| サントリー 山崎 | 1,550 | Suntory Yamazaki | |
| バーボン コーラ | 1,050 | Bourbon Cola | |
| デュワーズ | 1,650 | Dewar's | |
| 月桂冠 特選本醸造 | 1,000 | Japanese Sake Gekkeikan Tokusen Honjozo | |
| 麦焼酎 中々 | 1,000 | Shochu Nakanaka | |
| 生ビール アサヒ スーパードライ | 1,150 | Draft Beer Asahi Super Dry | |
| サントリー ザ プレミアム モルツ | 1,150 | Suntory The Premium Malt's | |
| 国産ビール (キリン/アサヒ/サッポロ) | 1,150 | Japanese Beer (Kirin / Asahi / Sapporo) | |
| ノンアルコールビール (アサヒ ドライ ゼロ) | 1,050 | Non Alcoholic Beer (Asahi Dry zero) | |
| カクテル | | COCKTAILS | |
| ジントニック (ボンベイ サファイア ジン) | 1,550 | Gin & Tonic (Bombay Sapphire Gin) | |
| カンパリソーダ/モスコミュール/カシスソーダ/キール | each / 各 1,350 | Campari & Soda / Moscow Mule / Cassis & Soda / Kir | |
| スプモーニ/スクリュードライバー/ブラッディーメアリー/ミモザ/ベリーニ | each / 各 1,350 | Spumoni / Screw Driver / Bloody Mary / Mimosa / Bellini | |
| モヒート | 1,350 | Mojito | |
| サンダリア | 1,350 | Sangria | |
| サンダリア (ノンアルコール) | 1,000 | Sangria (Non Alcohol) | |
| ミネラルウォーター・ソフトドリンク | | MINERAL WATER / SOFT DRINKS | |
| コカ・コーラ/コカ・コーラ ゼロ | each / 各 980 | Coca-Cola / Coca-Cola zero | |
| ジンジャーエール | 980 | Ginger Ale | |
| トマトジュース/アップルジュース | each / 各 980 | Tomato Juice / Apple Juice | |
| サンペレグリン | 750ml 1,200 | S.pellegrino | |
| エビアン | 750ml 1,200 | Evian | |
| オレンジジュース/ピンクグレープフルーツジュース | 1,080 | Orange Juice / Pink Grapefruit Juice | |
| コーヒー/紅茶 (マグ) | 1,000 | Coffee / Tea (Mug) | |
| カプチーノ/エスプレッソ/カフェラテ | 1,080 | Cappuccino / Espresso / Caffé Latte | |

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%を加算させていただきます。An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.