

Cascade Cafe

朝食ブッフェ 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ックファースト

¥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)
- ベーカーズセクション (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ックファースト)
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ックファースト

2,800

- コンチネンタルブレッ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ックファースト)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
- ベーカーズセクション (お選びください) 3 pieces 1,000 / 5 pieces 1,500
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)
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

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

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

Chef course

Today's soup, Main course (fish or beef), Dessert
Bread or Rice, Coffee or Tea

Tuna 'Donburi' served with miso soup and pickled vegetables

Middle-fatty and red meat tuna, rice, sweet ginger, perilla, wasabi, soy sauce

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、モッツアレラ

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、モッツアレラ、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、モッツアレラ、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

シーフードペペロンチーノ

2,000

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、モッツアレラチーズ、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、ナンかライスをとお選びください。

🐷 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

おすすめドリンク				SPECIAL DRINKS
ビール				BEER
クスケーニャ キヌア			1,150	Cusqueña Quinoa
カクテル				COCKTAIL
チルカーノ			1,200	Chilcano
ソフトドリンク				SOFT DRINKS
インカコーラ			980	INCA KOLA
マンゴージュース			980	Mango Juice
パッションフルーツジュース			980	Passion Fruit Juice

おすすめ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
おすすめシャンパン					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
おすすめワイン					WINE	
白ワイン					WHITE WINE	
カルム マルケス ダルメイダ ブランコ	ポルトガル		1,300	5,000	CARM Marques d'Almeida Blanco	Portugal
ロングフラット シャルドネ	オーストラリア		1,500	7,000	Long Flat Chardonnay	Australia
ソーホー ワイン コー ソーヴィニヨン ブラン	ニュージーランド		1,700	8,500	Soho Wine Co Sauvignon Blanc	New Zealand
赤ワイン					RED WINE	
マシャレリ モンテプルチアーノ ダブルッツオ	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 ピノノワール スブソルム	チリ		1,700	8,500	Clos des Fous Pinot Noir Subsollum	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
タヴェルネッロ 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 ダブルッツオ	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	
◆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)					server for our Grand wine menu.	
					◆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
酒				1,000	Japanese Sake
焼酎				1,000	Shochu
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 (麒麟/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
サンペレグリーノ	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