

# 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、ベイクトビーンズ、  
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、ベイクトビーンズ、  
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** ¥4,400  
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

**鉄火丼、味噌汁、漬物添え** 3,500  
鮪（中トロ、赤身）、ライス、ガリ、大葉、山葵、醤油

**牛フィレ肉ステーキ丼、味噌汁、漬物添え** 3,500  
牛フィレ肉、ライス、和風ソース、バター、長ネギ、刻み海苔

**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） ¥1,400  
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
- ニソワーズサラダ（ドレッシングをお選びください） 1,800  
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
- シーザーサラダ 2,250  
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
- 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 2,500  
トマトソース、ドライオレガノ、バジル、モッツァレラ
- クアトロ・フォルマッジ 3,000  
ゴルゴンゾーラ、タレグジオ、パルメザン、モッツァレラ、ハチミツ
- 🐷 プロシュートルッコラ 2,800  
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

## スパゲッティ、ペネ、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プレスト 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 2,750  
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
- サーモンバーガー 2,800  
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

## 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 2,400  
スモークサーモン、ハム、チーズ、キュウリ、トマト、レタス
- 🐷 クラブサンド 2,650  
チキンプレスト、卵焼き、ベーコン、トマト、レタス
- ✓ ベジタブルサンド 2,200  
赤玉葱、ズッキーニ、パプリカ、オリーブ、トマト、レタス

## 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
- ストロベリークリーム 1,800

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
- Strawberry Cream

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

## ランチbuffet

平日  
11:30a.m.-3:15p.m.

お一人様	¥3,500
シニア (65 才以上)	2,950
お子様 (4 ~ 8 才)	1,980

土日祝日  
11:30a.m.-3:15p.m.

お一人様	¥3,980
シニア (65 才以上)	3,480
お子様 (4 ~ 8 才)	2,300

## LUNCH BUFFET

Weekdays  
11:30a.m.-3:15p.m.

Per Person	¥3,500
Senior Citizens (65+)	2,950
Children (4~8)	1,980

Weekends & Holidays  
11:30a.m.-3:15p.m.

Per Person	¥3,980
Senior Citizens (65+)	3,480
Children (4~8)	2,300

## ディナーbuffet

平日  
6:00p.m.-9:30p.m.(L.O.9:00p.m.)

お一人様	¥6,090
シニア (65 才以上)	4,990
お子様 (4 ~ 8 才)	3,400

土日祝日  
5:00p.m.-9:30p.m.(L.O.9:00p.m.)

お一人様	¥6,680
シニア (65 才以上)	5,500
お子様 (4 ~ 8 才)	3,600

## DINNER BUFFET

Weekdays  
6:00p.m.-9:30p.m.(L.O.9:00p.m.)

Per Person	¥6,090
Senior Citizens (65+)	4,990
Children (4~8)	3,400

Weekends & Holidays  
5:00p.m.-9:30p.m.(L.O.9:00p.m.)

Per Person	¥6,680
Senior Citizens (65+)	5,500
Children (4~8)	3,600

## おすすめビール

サッポロクラシック	Glass	500ml	1,400
ノースアイランドビール ブラウンエール		330ml	1,500
ノースアイランドビール IPA		330ml	1,500
インターコンチネンタル クラフトビール		300ml	1,400

## おすすめワイン

グランポレール 北海道 辛口 ケルナー (白)	Glass	1,300	Bottle	5,000
グランポレール 北海道 ツヴァイゲルトレーベ (赤)		1,300		5,000

## おすすめソフトドリンク

トマトスパークリング	Glass	1,200
メロンラムネ		980

## スパークリングワイン

オペラ ブラン ド ブラン プリュット	フランス	Glass	1,000	Bottle	5,000
---------------------	------	-------	-------	--------	-------

## シャンパン

G.H. マム グラン コルドン プリュット	フランス	Glass	2,300	Bottle	13,000
G.H. マム ル ロゼ プリュット	フランス		2,800		15,000

## 白ワイン

ドメヌ デュ タリケ クラシック	フランス	Glass	1,000	Bottle	5,000
ジェイコプス クリーク クラシック シャルドネ	オーストラリア		1,300		7,000
ソーホー ワイン コー ソーヴィニオン ブラン	ニュージーランド		1,800		8,500

## 赤ワイン

マッセリア リ ヴェリ コントラデー プリミティーヴォ	イタリア	Glass	1,000	Bottle	5,000
クリムゾン ランチ カベルネ ソーヴィニオン	アメリカ		1,300		7,000
クロデ フ ピノ ノワール スブソルム	チリ		1,800		8,500

## フリーフロー

ソフトドリンクフリーフロー	1,500
ワインフリーフロー (赤ワイン / 白ワイン / スパークリング)	3,500
ワイン & ビール フリーフロー (瓶ビール / 赤ワイン / 白ワイン / スパークリング)	4,000
ワインフリーフローとシャンパングラス 1 杯つき	5,000

## ビール・ウィスキー・酒

サントリー 山崎	1,550
バーボン コーラ	1,050
デュワーズ	1,650
月桂冠 特選本醸造	1,000
麦焼酎 中々	1,000
生ビール アサヒ スーパードライ	1,300
サントリー ザ プレミアム モルツ	1,300
国産ビール (キリン/アサヒ/サッポロ)	1,200
ノンアルコールビール (アサヒ ドライ ゼロ)	1,050

## カクテル

ジントニック (ボンベイ サファイア ジン)	1,550
カンパリスソーダ/モスコミュール/カシスソーダ/キール	each / 各 1,350
スプモニ/スクリュードライバー/ブラッディーメアリー/ミモザ/ペリーニ	each / 各 1,350
モヒート	1,350
サングリア	1,350
サングリア (ノンアルコール)	1,000

## ミネラルウォーター・ソフトドリンク

コカ・コーラ/コカ・コーラ ゼロ	each / 各 980
ジンジャーエール	980
トマトジュース/アップルジュース	each / 各 980
サンペレグリーノ	750ml 1,200
エビアン	750ml 1,200
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
コーヒー/紅茶 (マグ)	1,000
カプチーノ/エスプレッソ/カフェラテ	1,080

## SPECIAL DRINKS

Sapporo Classic
North island Beer Brown Ale
North island Beer IPA
InterContinental Craft Beer

## SPECIAL WINE

Grande Polaire Hokkaido Dry Kerner (White)
Grande Polaire Hokkaido Zweigeltrebe (Red)

## SPECIAL SOFT DRINKS

Sparkling Tomato
Hokkaido Melon Ramune

## SPARKLING WINE

Opera Blanc de Blancs Brut	France
----------------------------	--------

## CHAMPAGNE

G.H.Mumm Grand Cordon Brut	France
G.H.Mumm Le Rosé Brut	France

## WHITE WINE

Domaine du Tariquet Classic	France
Jacob's Creek Classic Chardonnay	Australia
Soho Wine Co Sauvignon Blanc	New Zealand

## RED WINE

Masseria Li Veli Contrade Primitivo	Italy
Crimson Ranch Cabernet Sauvignon	U.S.A.
Clos des Fous Pinot Noir Subsollum	Chile

## FREE FLOW

SOFT DRINK FREE FLOW
WINE FREE FLOW (Red wine / White wine / Sparkling)
WINE & BEER FREE FLOW (Bottle beer / Red wine / White wine / Sparkling)
This plan includes complimentary one glass of Champagne

## BEER / WHISKY / SAKE

Suntory Yamazaki
Bourbon Cola
Dewar's
Japanese Sake Gekkeikan Tokusen Honjozo
Shochu Nakanaka
Draft Beer Asahi Super Dry
Suntory The Premium Malt's
Japanese Beer (Kirin / Asahi / Sapporo)
Non Alcoholic Beer (Asahi Dry zero)

## COCKTAILS

Gin & Tonic (Bombay Sapphire Gin)
Campari & Soda / Moscow Mule / Cassis & Soda / Kir
Spumoni / Screw Driver / Bloody Mary / Mimosa / Bellini
Mojito
Sangria
Sangria (Non Alcohol)

## MINERAL WATER / SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola zero
Ginger Ale
Tomato Juice / Apple Juice
S.pellegrino
Evian
Orange Juice / Pink Grapefruit Juice
Coffee / Tea (Mug)
Cappuccino / Espresso / Caffé Latte