

# 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)
- ベーカーズセレクション (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:  
 ス克蘭ブル、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
- ベーカーズセレクション (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:  
 ス克蘭ブル、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, sugarles 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.-3:00p.m.(L.O.2:30p.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.-3:00p.m.(L.O.2:30p.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.-3:00p.m.(L.O.2:30p.m.)

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

### Weekends & Holidays

11:30a.m.-3:00p.m.(L.O.2:30p.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

## お勧めドリンク

インターコンチネンタル クラフトビール

	Glass
	300ml 1,200

## SPECIAL DRINKS

InterContinental Craft Beer

## スパークリングワイン

バレタ カヴァ ブリュット ナチュラル

	Glass	Bottle
スペイン	1,300	5,000

## SPARKLING WINE

Baleta CAVA Brut Natural

Spain

## ノンアルコール スパークリング ワイン

グラン ロゼ

	Glass	Bottle
フランス	1,500	7,500

## NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

Grand Rosé

France

## シャンパン

G.H. マム グラン コルドン ブリュット

	Glass	Bottle
フランス	2,300	13,000

## CHAMPAGNE

G.H.Mumm Grand Cordon Brut

France

G.H. マム ル ロゼ ブリュット

フランス 2,800 15,000

G.H.Mumm Le Rosé Brut

France

ペリエ ジュエ グラン ブリュット

フランス 2,800 15,000

Perrier-Jouet Grand Brut

France

## 白ワイン

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

## WHITE WINE

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

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

## RED WINE

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 Subsollum

Chile

## フリーフロー

ソフトドリンク フリーフロー

1,500

## FREE FLOW

SOFT DRINK FREE FLOW

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

WINE FREE FLOW (Red wine / White wine / Sparkling)

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

WINE & BEER FREE FLOW (Bottle beer / Red wine / White wine / Sparkling)

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 one glass of Champagne

## ビール・ウィスキー・酒

サントリー 山崎

1,550

## BEER / WHISKY / SAKE

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

1,200

Draft Beer Asahi Super Dry

サントリー ザ プレミアム モルツ

1,200

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

ジントニック (ボンベイ サファイア ジン)

1,550

## COCKTAILS

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

スプモニー/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

サンテリア

1,350

Sangria

サンテリア (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

コカ・コーラ/コカ・コーラ ゼロ

each / 各 980

## MINERAL WATER / SOFT DRINKS

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