

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					
ビール					
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					
ブルーハワイ			1,200		Blue Hawaii
ソフトドリンク					
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						
バレタ カヴァ ブリュット ナチュラル	スペイン		Glass 1,300	Bottle 5,000	Baleta CAVA Brut Natural	Spain
シャンパン						
G.H. Mumm コルドン ルージュ ブリュット	フランス		2,300	13,000	G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	France
G.H. Mumm ル ロゼ ブリュット	フランス		2,800	15,000	G.H. Mumm Le Rosé 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	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
ロゼ ワイン						
ジョリー ピット エ ペラン 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						
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						
ワインフリーフローとシャンパングラス 1 杯つき			3,500	5,000	WINE & SOFT DRINK FREE FLOW	
スパークリングワイン					This plan includes complimentary 1(one) glass of Champagne	
プロセッコ ディ トレヴィーゾ	イタリア				SPARKLING WINE	
タヴェルネッコ ランブルスコ ロッソ	イタリア				Prosecco di Treviso	Italy
白ワイン					Tavernello Lambrusco Rosso	Italy
バロンフィリップドロスチャイルド ヴァラエタルシャルドネ	フランス				WHITE WINE	
カルム マルケス ダルメイダ ブランコ	ポルトガル				Baron Philippe de Rothschild Chardonnay	France
赤ワイン					CARM Marques d'Almeida Blanco	Portugal
バロンフィリップドロスチャイルド ヴァラエタルカベルネソーヴィニヨン	フランス				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				Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon	France
					Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo	Italy
◆アイテムが変更になる場合がございます。						
◆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)						
◆Wine may change. Please do not hesitate to ask your 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						
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						
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						
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	

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.