

# 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
- ベーカーズセレクション (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,  
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,  
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 eggs 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12%を加算させていただきます。An additional 8% sales tax and 12% 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

¥4,600

## 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

3,300

## 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  
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

3,000

オニオングラタンスープ

1,900

✓ 本日の野菜のポタージュ

1,400

## 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  
✓ トマトバジル  
シーフードペペロンチーノ

2,300

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  
✓ 本日の温野菜  
✓ 本日のポテト料理またはフレンチフライ  
✓ 国産米ライス

500

700

800

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  
チキンマッカーニ - バターチキンカレー

2,900

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 cheese 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 potatoes 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

## Burger All burgers are complemented with French fries.

🐷 Cheese burger  
175g domestic beef burger, sesame bun, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, onion and pickles

## 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12%を加算させていただきます。An additional 8% sales tax and 12% 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

<b>おすすめドリンク</b>				<b>SPECIAL DRINKS</b>
<b>ビール</b>				<b>BEER</b>
クスケーニャ キヌア		1,150		Cusqueña Quinoa
<b>カクテル</b>				<b>COCKTAIL</b>
チルカーノ		1,200		Chilcano
<b>ソフトドリンク</b>				<b>SOFT DRINKS</b>
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

<b>おすすめスパークリングワイン</b>			Glass	Bottle	<b>SPARKLING WINE</b>	
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
<b>おすすめシャンパン</b>					<b>CHAMPAGNE</b>	
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
<b>おすすめワイン</b>					<b>WINE</b>	
<b>白ワイン</b>					<b>WHITE WINE</b>	
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
<b>赤ワイン</b>					<b>RED WINE</b>	
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
ソーホー ワイン コー ピノ ノワール	ニュージーランド	1,700	8,500		Soho Wine Co Pinot Noir	New Zealand

<b>ワイン &amp; ソフトドリンク フリーフロー</b>		3,500		<b>WINE &amp; SOFT DRINK FREE FLOW</b>	
<b>ワインフリーフローとシャンパングラス 1 杯つき</b>		5,000		<b>This plan includes complimentary 1(one) glass of Champagne</b>	
<b>スパークリングワイン</b>				<b>SPARKLING WINE</b>	
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
<b>白ワイン</b>				<b>WHITE WINE</b>	
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
<b>赤ワイン</b>				<b>RED WINE</b>	
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)	

<b>ビール・ウィスキー・酒</b>				<b>BEER / WHISKY / SAKE</b>
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)		950		Non Alcoholic Beer (Asahi Dry zero)
<b>カクテル</b>				<b>COCKTAILS</b>
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
サングリア		1,350		Sangria
サングリア (ノンアルコール)		1,000		Sangria (Non Alcohol)
<b>ミネラルウォーター・ソフトドリンク</b>				<b>MINERAL WATER / SOFT DRINKS</b>
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
バドワ	1,000ml	1,100		Badoit
エビアン	750ml	1,100		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