

# 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 / 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  
 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

<b>シェフコース</b> 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	<b>Chef course</b> Today's soup, Main course (fish or beef), Dessert Bread or Rice, Coffee or Tea
<b>鉄火丼、味噌汁、漬物添え</b> 鮪（中トロ、赤身）、ライス、ガリ、大葉、山葵、醤油	3,500	<b>Tuna 'Donburi' served with miso soup and pickled vegetables</b> Middle-fatty and red meat tuna, rice, sweet ginger, perilla, wasabi, soy sauce
<b>牛フィレ肉ステーキ丼、味噌汁、漬物添え</b> 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	<b>Steak 'Donburi' served with miso soup and pickled vegetables</b> Beef tenderloin, rice, Japanese style sauce, butter, leeks, nori seaweed

<b>前菜、サラダ、スープ</b>	
✓ 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
<b>石釜で焼き上げた本格イタリアンピザ、パスタ</b>	
✓ 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、タレグジオ、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
<b>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</b>	
🐷 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
<b>メイン料理</b>	
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
<b>サイドディッシュ</b>	
✓ 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
<b>グリル料理</b> 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
<b>ハンバーガー</b> 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
<b>サンドウィッチ</b> 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 チキンプレスト、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
<b>カレー</b> 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
<b>デザート</b>	
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。	

<b>Appetizers, salads and soups</b>	
✓ 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	
<b>Pizza and Pasta</b>	
✓ 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	
<b>Spaghetti, Penne or Tagliolini with your choice of sauce</b>	
🐷 Bolognese	
✓ Tomato and basil	
Seafood with chili, garlic and olive oil	
<b>Main courses</b>	
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	
<b>Side dishes</b>	
✓ Seasonal green leaf salad	
✓ Daily vegetables	
✓ Today's potatoe or French fries	
✓ Steamed plain Japanese rice	
<b>From the grill</b> 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	
<b>Burgers</b> 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	
<b>Sandwiches</b> 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	
<b>Curry</b> Curries are served with naan or rice.	
🐷 Beef and vegetable curry - Japanese style	
Chicken Murgh Makhani - butter chicken curry	
<b>Dessert</b>	
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

## おすすめビール

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

## おすすめワイン

グランボレール 北海道 辛口 ケルナー (白)	Glass	1,300	Bottle	5,000
グランボレール 北海道 ツヴァイゲルトレーベ (赤)	Glass	1,300	Bottle	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	Glass	980

## スパークリングワイン

バレータ カヴァ ブリュット ナチュラル	Spain	Glass	1,300	Bottle	5,000
----------------------	-------	-------	-------	--------	-------

## シャンパン

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

## 白ワイン

カルム マルケス ダルメイダ ブランコ	Portugal	Glass	1,300	Bottle	5,000
ジェイコプス クリーク クラシック シャルドネ	Australia	Glass	1,500	Bottle	7,000
ソーホー ワイン コー ソーヴィニヨン ブラン	New Zealand	Glass	1,700	Bottle	8,500

## 赤ワイン

マシャレリ モンテプルチアーノ ダブルツツオ	Italy	Glass	1,300	Bottle	5,000
ドリームタイム パス カベルネ ソーヴィニヨン	Australia	Glass	1,500	Bottle	7,000
クロ デ フ ピノノワール スブソルム	Chile	Glass	1,700	Bottle	8,500

## SPECIAL DRINKS

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

## SPECIAL WINE

GRANDE POLAILE Hokkaido Dry Kerner (White)
GRANDE POLAILR Hokkaido Zweigeltrebe (Red)

## SPECIAL SOFT DRINKS

Sparkling Tomato
Hokkaido Melon Ramune

## SPARKLING WINE

Baleta CAVA Brut Natural	Spain
--------------------------	-------

## CHAMPAGNE

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

## WHITE WINE

CARM Marques d'Almeida Blanco	Portugal
Jacob's Creek Classic Chardonnay	Australia
Soho Wine Co Sauvignon Blanc	New Zealand

## RED WINE

Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo	Italy
Dreamtime Pass Cabernet Sauvignon	Australia
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
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

## 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

## 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	1,200
サントリー ザプレミアム モルツ	1,200
国産ビール (キリン/アサヒ/サッポロ)	1,150
ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ)	1,050

## 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)

## 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/ベリーニ	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

## 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)

## 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

## 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

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.