

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 / 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
- コーヒー または 紅茶、カフェインレスコーヒー 1,350
- カプチーノ、エスプレッソ、ラテまたはホットチョコレート 1,400
- 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
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, Decaffeinated coffee 1,350
- Cappuccino, Espresso, Latte or Hot chocolate 1,400
- 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

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

3,900

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

2,200

✓ 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

2,600

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

シーフードペペロンチーノ

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

🌿 揚げ出し豆腐 野菜あんかけ

1,800

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

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

2,800

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

チキンプレスト、卵焼き、ベーコン、トマト、レタス

2,700

✓ 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

2,700

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。

産地情報についてはスタッフへお尋ねください。

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

🌿 Deep-fried tofu, vegetables sauce

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 Murg 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.

Please ask our staffs. If you need any information on the food origin.

🍷 - 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

🌿 - 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

ランチbuffet

平日

11:30a.m.-3:15p.m.(L.O.2:45p.m.)

お一人様	¥3,900
シニア (65 才以上)	3,300
お子様 (4 ~ 8 才)	1,950

土日祝日

11:30a.m.-3:15p.m.(L.O.2:45p.m.)

お一人様	¥4,500
シニア (65 才以上)	3,800
お子様 (4 ~ 8 才)	2,250

ディナーbuffet

平日

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

お一人様	¥6,300
シニア (65 才以上)	5,300
お子様 (4 ~ 8 才)	3,150

土日祝日

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

お一人様	¥7,200
シニア (65 才以上)	6,100
お子様 (4 ~ 8 才)	3,600

LUNCH BUFFET

Weekdays

11:30a.m.-3:15p.m.(L.O.2:45p.m.)

Per Person	¥3,900
Senior Citizens (65+)	3,300
Children (4~8)	1,950

Weekends & Holidays

11:30a.m.-3:15p.m.(L.O.2:45p.m.)

Per Person	¥4,500
Senior Citizens (65+)	3,800
Children (4~8)	2,250

DINNER BUFFET

Weekdays

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

Per Person	¥6,300
Senior Citizens (65+)	5,300
Children (4~8)	3,150

Weekends & Holidays

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

Per Person	¥7,200
Senior Citizens (65+)	6,100
Children (4~8)	3,600

フリーフロー

ワイン 30 種フリーフロー (赤ワイン / 白ワイン / スパークリング計 30 種)	3,500
ソフトドリンク フリーフロー	1,500
ワイン 30 種 & 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 30 種フリーフローとシャンパングラス 1 杯つき	5,000

FREE FLOW

30 kind of wine free flow (Red wine / White wine / Sparkling total)
Soft drink free flow
30 kind of wine & beer free flow (Bottle beer / Red wine / White wine / Sparkling)
30 kind of wine & beer free flow (This plan includes complimentary one glass of Champagne)

スパークリングワイン

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

シャンパン

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

白ワイン

ドメーヌ デュ タリケ クラシック	フランス	Glass 1,000	Bottle 5,000
ジェイコブス クリーク クラシック シャルドネ	オーストラリア	Glass 1,300	Bottle 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	Glass 1,800	Bottle 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	Glass 1,300	Bottle 7,000
クロ デ フ ピノ ノワール スプソルム	チリ	Glass 1,800	Bottle 8,500

SPARKLING WINE

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

CHAMPAGNE

Mumm Grand Cordon	France
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

ビール・ウィスキー・酒

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
インターコンチネンタル クラフトビール	300ml 1,400
生ビール (アサヒ スーパードライ/サントリー ザ プレミアム モルト)	1,350
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

BEER / WHISKY / SAKE

Bourbon Cola
Dewar's
Japanese Sake Gekkeikan Tokusen Honjozo
Shochu Nakanaka
InterContinental Craft Beer
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)	1,350
カンパリスーダ/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/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

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
サンペレグリノ	750ml 1,200
エビアン	750ml 1,200
オレンジジュース/グレープフルーツジュース	1,080
コーヒー/紅茶 (マグ) /カフェインレスコーヒー	1,350
カプチーノ/エスプレッソ/カフェラテ/ホットチョコレート	1,400

MINERAL WATER / SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola zero
Ginger Ale
Tomato Juice / Apple Juice
S.pellegrino
Evian
Orange Juice / Grapefruit Juice
Coffee / Tea (Mug) / Decaffeinated coffee
Cappuccino / Espresso / Caffè Latte / Hot chocolate