

# Cascade Cafe

## 朝食ブッフェ 6:30 ~ 10:30

お一人様 ¥3,795  
お子様 (4 ~ 8 歳) 2,244

## Full breakfast buffet 6:30~10:30

Per Person  
Childrens (4~8)

### コンチネンタルブレックファースト

¥2,530

- ✓ 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  
と一緒に: 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

3,080

- 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

- ✓ オレンジジュース / パイナップルジュース / グレープフルーツジュース each 各 1,188
- ✓ トマトジュース / アップルジュース each 各 1,078
- ✓ 本日のフレッシュジュース (スタッフにお尋ねください) 1,980
- ✓ スイスビッシャーミューズリー 1,430  
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) 1,760  
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) 1,100  
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  
と一緒に: 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) 605  
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 1,320  
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 1,100  
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 5 pieces 1,650
- 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 1,650  
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 1,705  
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 1,650  
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 1,650  
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 1,650  
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) 1,320  
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 2,200
- 🌿 揚げ出し豆腐 野菜あんかけ 1,980
- 🌿 国産米ライス 385
- コーヒーまたは紅茶、カフェインレスコーヒー 1,485
- 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 1,540
- 牛乳 [牛乳、低脂肪乳、豆乳または無脂肪スキムミルク] 825

### 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

- ✓ Orange juice / grapefruit juice / pineapple juice,
- ✓ Tomato juice / apple juice
- ✓ Today's Fresh Juice (Please ask for today's choice)
- ✓ Swiss bircher muesli  
Grated fresh apples, raisins, honey and dry fruits
- ✓ Seasonal carved fruit or compote [your choice of one]  
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  
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  
Served with maple syrup, mix berries compote
- Griddled Belgium waffles  
Served with whipped cream or maple syrup, mix berries compote
- French toast  
Served with honey or maple syrup, mix berries compote
- ✓ Seasonal green leaf salad  
with choice of French, Japanese, Chinese, Thousand island or Balsamic dressing
- 🐷 Assorted four kinds of cold cuts
- 🌿 Deep-fried tofu, vegetables thick sauce
- 🌿 Steamed plain Japanese rice
- Pot of Coffee or Tea, Decaffeinated coffee
- Cappuccino, Espresso, Latte or Hot chocolate
- Glass of milk [whole, low fat, soybean or non-fat skim milk]

🐷 - 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

表記価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。Prices including consumption tax. An additional 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

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	¥3,850	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	4,290	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

🌿 季節の国産野菜サラダ (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	¥1,540
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	1,980
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	2,475
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	3,300
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	2,420
オニオングラタンスープ	1,540
🌿 本日の野菜のポタージュ	1,320

## 石窯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	2,860
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	3,300
🐷 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	3,080

## 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	2,530
🌿 トマトバジル	2,200
シーフードペペロンチーノ	2,640

## 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	3,520
魚のポワレ、季節野菜とトマトソース	2,860
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	3,740
🌿 揚げ出し豆腐 野菜あんかけ	1,980

## サイドディッシュ

🌿 季節の野菜サラダ	550
🌿 本日の温野菜	770
🌿 本日のポテト料理またはフレンチフライ	880
🌿 国産米ライス	385

## 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

🍷 King salmon レモン添え	3,190
🍷 NZビーフ ストリップロイン 200g	5,280
🍷 NZビーフ テンダーロイン 150g	6,160
ニンニクとローズマリーでマリネしたチキンブレスト	3,190

## 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	3,080
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	3,080

## 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	2,640
🐷 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	2,970
🌿 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	2,420

## カレー 付け合わせは、ナンカライスを お選びください。

🐷 牛肉と野菜のホテルカレー	3,190
チキンマッカーニ - バターチキンカレー	2,970

## 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	1,705
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	1,485
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	1,430
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 660
アップルパイ	1,650

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 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	

## 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

表記価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。Prices including consumption tax. An additional 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

## Prefix menu プリフィックスメニュー

Please choose one main  
メインから一品お選びください

¥5,500

## Appetizer アペタイザー

Please choose on appetizer  
アペタイザーから1品お選びください

French country-style pate, seasonal fruits and pickles  
田舎風パテ 季節のフルーツと野菜のピクルス

Today's soup and quiche  
本日のスープとキッシュ

Frito misti (Rockfish, squid, shrimp zucchini, eggplant, paprika) tomato salsa  
フリットミスト (メバル、イカ、小エビ、ナス、スッキーニ、パプリカ) トマトサルサ添え

Smoked salmon and potatoes ,edamame with Mix baby leaf salad  
スモークサーモンとポテトと枝豆のロール仕立て ベビーリーフ添え

9 kinds of appetizer plates +¥550  
アペタイザープレート9種盛り

## Main メイン

Please choose one main  
メインから一品お選びください

Pumpkin gnocchi bolognese sauce,parmesan cheese chips  
カボチャのニョッキ ポロネーゼソース パルメザンチーズチップス

Grilled chicken with kinuwa and asparagus salad, pink grapefruit honey mustard sauce  
鶏モモ肉のグリル キヌワとアスパラガスのサラダ仕立て ピンクグレープフルーツハニーマスタードソース

Grilled pork shoulder loin stewed prosciutto and bell pepper in tomato basil sauce  
国産豚肩ロースのグリル 生ハムとパプリカのトマト煮込み バジルソース

Roast duck breast, 3 kinds of carrot orange marinade, spicy balsamic sauce  
鴨胸肉のロースト 3種の人参のオレンジマリネ スパイシーバルサミソース

Grilled today's market fish with seasonal vegetables, romesco sauce  
本日の鮮魚のグリル 季節野菜添え ロメスコソース

Grilled NZ beef loin 200g, gravy sauce +¥1,100  
NZ サーロイのグリル 200g グレービーソース

## Dessert デザート

Please choose one dessert  
デザートから一品お選びください

Semifreddo orange & chocolate passion fruit sauce  
セミフレッド オレンジ&チョコレート パッションフルーツソース

Rare cheese cake mixed berry sauce  
レアチーズケーキ ミックスベリーソース

Mini sweets platter  
ミニスイーツ盛り合わせ

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

# Cascade Cafe

## ユアライブキッチン ランチbuffet<90分間制>

平日 11:30a.m.-3:30p.m.	土日祝日 11:30a.m.-3:30p.m.
お一人様 ¥4,400	お一人様 ¥5,500
お子様 (4~8才) 2,200	お子様 (4~8才) 2,750

## ユアライブキッチン ディナーbuffet 金土日祝日 5:00p.m.-8:00p.m. 120分利用

お一人様 ¥6,930
お子様 (4~8才) 3,465

## YOUR LIVE KITCHEN LUNCH BUFFET<Up to 90 minutes>

Weekdays 11:30a.m.-3:30p.m.	Weekends & Holidays 11:30a.m.-3:30p.m.
Per Person ¥4,400	Per Person ¥5,500
Children (4~8) 2,200	Children (4~8) 2,750

## YOUR LIVE KITCHEN DINNER BUFFET

Weekends & Holidays 5:00p.m.-8:00p.m. 120 minutes

Per Person ¥6,930
Children (4~8) 3,465

### フリーフロー (お食事をご注文いただいたお客様のみご利用いただけます)

ワインフリーフロー & シャンパングラス 1 杯つき  
 ワイン & ビール フリーフロー (ビール / 赤ワイン / 白ワイン / スパークリング)  
 ワインフリーフロー (赤ワイン / 白ワイン / スパークリング)

ソフトドリンク フリーフロー  
 エビアン フリーフロー  
 サンペレグリーノ フリーフロー

### スパークリングワイン

カテナ アラモス エクストラブリュット アルゼンチン

### シャンパン

マム グラン コルドン フランス  
 マム ル ロゼ ブリュット フランス

### 白ワイン

ドメーヌ デュ タリケ クラシック フランス  
 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  
 ソーホー ワイン コー ソーヴィニオン ブラン ニューージーランド

### 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  
 クリムゾン ランチ カベルネ ソーヴィニオン アメリカ  
 クロデ フ ピノ ノワール スプソルム チリ

### ビール・ウィスキー・酒

デュワーズ  
 シーバスリーガル 12 年  
 月桂冠 特選本醸造  
 麦焼酎 中々  
 芋焼酎 富乃宝山  
 インターコンチネンタル クラフトビール  
 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)  
 国産ビール (キリン/アサヒ/サッポロ)  
 ノンアルコールビール (アサヒ ドライ ゼロ)  
 ハイネケン

### カクテル

ジントニック (ボンベイ サファイア ジン)  
 カンパリソーダ/モスコミュール/カシスソーダ/キール  
 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  
 モヒート  
 サングリア  
 サングリア (ノンアルコール)

### 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  
 ジンジャーエール  
 トマトジュース/アップルジュース  
 オレンジジュース/グレープフルーツジュース  
 コーヒー/紅茶 (マグ) /カフェインレスコーヒー  
 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  
 エビアン  
 サンペレグリーノ  
 ペリエ

### FREE FLOW (We can only accept customers who have ordered meals.)

Wine & beer free flow (This plan includes complimentary one glass of Champagne) Per Person 5,500  
 Wine & beer free flow (Beer / Red wine / White wine / Sparkling) 4,400  
 Wine free flow (Red wine / White wine / Sparkling) 3,850

Soft drink free flow 1,650  
 Evian free flow 550  
 S.Pellegrino free flow 550

### SPARKLING WINE

Catena Alamos Extra Brut Argentina Glass 1,100 Bottle 5,500

### CHAMPAGNE

Mumm Grand Cordon France Glass 2,530 Bottle 14,300  
 Mumm Le Rosé Brut France Glass 3,080 Bottle 16,500

### WHITE WINE

Domaine du Tariquet Classic France Glass 1,100 Bottle 5,500  
 Jacob's Creek Classic Chardonnay Australia Glass 1,430 Bottle 7,700  
 Soho Wine Co Sauvignon Blanc New Zealand Glass 1,980 Bottle 9,350

### RED WINE

Masseria Li Veli Contrade Primitivo Italy Glass 1,100 Bottle 5,500  
 Crimson Ranch Cabernet Sauvignon U.S.A. Glass 1,430 Bottle 7,700  
 Clos des Fous Pinot Noir Subsollum Chile Glass 1,980 Bottle 9,350

### BEER / WHISKY / SAKE

Dewar's 1,320  
 Chivas Regal 12y.o. 2,090  
 Japanese Sake Gekkeikan Tokusen Honjozo 1,100  
 Shochu Nakanaka 1,100  
 Shochu Tominohouzan 1,100  
 InterContinental Craft Beer 330ml 1,540  
 Draft Beer (Asahi Super Dry / Suntory The Premium Malt's) 1,485  
 Japanese Beer (Kirin / Asahi / Sapporo) 1,320  
 Non Alcoholic Beer (Asahi Dry zero) 1,155  
 Heineken 1,320

### COCKTAILS

Gin & Tonic (Bombay Sapphire Gin) 1,485  
 Campari & Soda / Moscow Mule / Cassis & Soda / Kir each / 各 1,485  
 Spumoni / Screw Driver / Bloody Mary / Mimosa / Bellini each / 各 1,485  
 Mojito 1,485  
 Sangria 1,485  
 Sangria (Non Alcohol) 1,100

### MINERAL WATER / SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola zero each / 各 1,078  
 Ginger Ale 1,078  
 Tomato Juice / Apple Juice each / 各 1,078  
 Orange Juice / Grapefruit Juice 1,188  
 Coffee / Tea (Mug) / Decaffeinated coffee 1,485  
 Cappuccino / Espresso / Caffè Latte / Hot chocolate 1,540  
 Evian 1,078  
 S.Pellegrino 500ml 1,078  
 Perrier 330ml 1,078

## TREE PLANTING PROGRAM

エビアン®を10L消費ごとにマンゴローブを1本植林、カーボンオフセットに貢献します。  
 A tree will be planted for every 10 liters of Evian consumed.  
<https://www.plantingprogram.evian.com/>



In partnership with