

# BREAKFAST

## ブレックファースト

モーニングタイムをゆったりと。  
朝はのんびり気兼ねなく朝食をお楽しみください。ホテルの朝食をお部屋までお届けいたします。

7:00～11:00 [L.O.11:00]  
なだ万和朝食 7:00～9:30 [L.O.9:30]

### Continental Breakfast

コンチネンタルブレックファースト ￥2,800

Please choose 1 drink (orange, tomato, apple, vegetable)  
お好みのドリンクをお選びください。  
[オレンジ、トマト、アップル、ベジタブル]

Assorted breads in a basket  
パンの盛合せ (トースト1枚、他3種)

Coffee, tea, café au lait or milk  
コーヒー、紅茶、カフェオレまたはミルク



### American Breakfast

アメリカンブレックファースト ￥3,800

Please choose 1 drink (orange, tomato, apple, vegetable)  
お好みのドリンクをお選びください。  
[オレンジ、トマト、アップル、ベジタブル]

Please choose eggs dish  
(fried, boiled, scrambled, poached or omelet)  
お好みの卵料理をお選びください。  
[フライ、ボイル、スクランブル、ポーチ、オムレツ]

with ham, bacon or sausage  
ハム または ベーコン またはソーセージ

Assorted breads in a basket  
パンの盛合せ (トースト1枚、他3種)

Coffee, tea, café au lait or milk  
コーヒー、紅茶、カフェオレ または ミルク



### Japanese Breakfast

和朝食 ￥3,400  
7:00～9:30 [L.O.9:30]



## Cereal / Yogurt

### シリアル・ヨーグルト

Oatmeal オートミール	¥ 980
Plain yogurt プレーンヨーグルト	¥ 980
Yogurt with fruits ヨーグルト フルーツ添え	¥ 1,300
Cereal シリアル各種	¥ 980



## Bakery

### ベーカリー

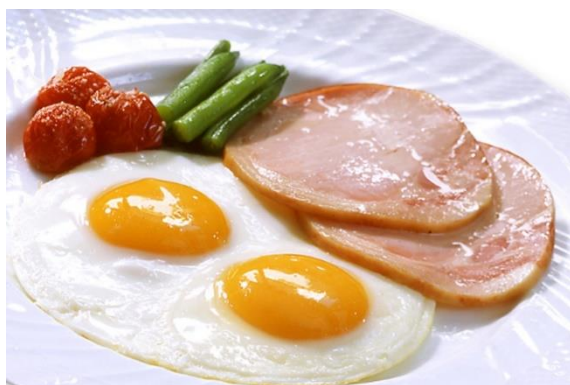
Assorted breads in a basket (toast and 3 other variety of bread) パンの盛合せ (トースト1枚、他3種)	¥ 1,050
--	---------



## Egg / Meat

### 卵・肉料理

Eggs dish (fried, boiled, scrambled, poached or omelet) 卵料理 [フライ、ボイル、スクランブル、ポーチ または オムレツ]	¥ 1,300
Meat dish (ham, bacon or sausage) ハムまたはベーコンまたはソーセージ	¥ 980



## Salad / Fruit

### サラダ・フルーツ

Combination salad コンビネーションサラダ	¥ 1,800
Garnished hot vegetables 温野菜	¥ 1,800
Caesar salad of Montmartre モンマルトルのシーザーサラダ	¥ 2,200
Assorted fruits フルーツ盛り合わせ	¥ 2,500



## Lunch & Dinner ランチ&ディナー

豊富なメニューでホテルステイを更に楽しく。

気軽に食べられるオードブルからメインディッシュまで、充実のラインナップメニューです。  
気分に合わせてオーダーを。

当面の間、11:00～22:00[L.O.21:30]

### Appetizer

#### オードブル

Assorted 6 kinds of cheese with Melba toast  
6種チーズの盛合せ メルバトーストを添えて

¥ 2,600

Smoked salmon, honey mustard sauce  
スモークサーモン ハニーマスタードソース

¥ 3,000

### Soup

#### スープ

Today's soup  
本日のスープ

¥ 1,700

French onion soup  
オニオングラタンスープ

¥ 2,200



### Salad

#### サラダ

ミニサラダ  
Mini salad

¥ 500

コンビネーションサラダ  
Combination salad

¥ 1,800

モンマルトルのシーザーサラダ  
Caesar salad of Montmartre

¥ 2,200





## Main dishes

### メインディッシュ

Sauteed scallops, brown butter sauce 帆立貝のソテー 焦がしバターソース	¥ 3,200
Today's fish dish 本日の魚料理 シェフおすすめの調理法で	¥ 4,500
Deep-fried shrimp with potato salad, tartar sauce 海老フライ ポテトサラダとタルタルソース添え	¥ 3,800
Hamburger steak, demi-glace sauce ハンバーグステーキ デミグラスソース	¥ 3,500
Beef fillet steak, Japanese and western style sauce 牛フィレ肉のステーキ 和風 & 洋風ソース	¥ 6,300
Domestic beef fillet steak, Japanese and western style sauce 国産牛フィレ肉のステーキ 和風 & 洋風ソース	¥ 9,800

## Set menu

### セットメニュー

※can be ordered as a set menu for an additional 2,000 yen, when ordering from the menu above  
※セットメニューはメインディッシュに追加でご注文いただけます

Soup, salad, bread or rice/ coffee or tea スープ・サラダ・パン または ライス/ コーヒーまたは 紅茶付	¥ 2,000
--	---------

## Course dinner

### コースディナー

当面の間、17:00～22:00[L.O.21:30]

※Fish or meat ( 1 main plate ) ¥ 8,000

※お魚料理 または お肉料理のコース

※Fish and meat ( 2 main plates ) ¥ 12,000

※お魚料理・お肉料理 2 品のコース

#### Today's appetizer

本日のオードブル

#### Today's soup

本日のスープ

Fish or beef fillet steak, Japanese and western style sauce

お魚料理 または 牛フィレ肉のステーキ 和風&洋風ソース

#### Salad

サラダ

#### Bread or rice

パン または ライス

#### Coffee or tea

コーヒー または 紅茶



## Nagoya style menu / Light meal

### 名古屋名物・軽食

ご当地メニューもお楽しみいただけます。  
名古屋のご当地メニュー、手羽先や味噌カツなどの名古屋めしをご用意しております。  
また、カレーやサンドウィッチなどの軽食もお楽しみいただけます。

当面の間、11:00～22:00[L.O.21:30]

#### **Nagoya style menu**

#### **名古屋名物**

Deep-fried chicken wing and French fries 手羽先フライとフライドポテト	¥ 2,700
Nagoya original starchy sauce spaghetti with deep-fried shrimp あんかけスパゲティ 海老フライ添え	¥ 3,400
Omelet rice with 'Nagoya cochin' chicken and egg 名古屋コーチン卵の親子オムライス	¥ 3,800
Deep-fried shrimp with potato salad, tartar sauce 海老フライ ポテトサラダとタルタルソース添え	¥ 3,800
Spicy curry with 'Nagoya cochin' chicken 名古屋コーチンスパイシーカレー	¥ 3,600
Pork cutlet with Miso sauce (rice, miso soup, pickles) 豚ロースの味噌カツ膳（ご飯・味噌汁・香物）	¥ 4,000
Udon noodles simmered in miso broth with 'Nagoya cochin' chicken 名古屋コーチンの親子みそ煮込みうどん	¥ 3,700 ※From only between October to March ※10月～3月



名古屋コーチン卵の親子オムライス

## Light meal 軽食

Beef curry ビーフカレー	¥ 2,800
Seafood curry シーフードカレー	¥ 2,700
Vegetable curry ベジタブルカレー	¥ 2,700
Spicy curry with 'Nagoya cochin' chicken 名古屋コーチンスパイシーカレー	¥ 3,600
Omelet rice with 'Nagoya cochin' chicken and egg 名古屋コーチン卵の親子オムライス	¥ 3,800
Indonesian fried rice 'Nasi Goreng' インドネシア風辛口ピラフ ナシゴレン	¥ 3,300
Assorted sandwiches ミックスサンドウィッチ	¥ 2,700
Club sandwiches アメリカンクラブハウスサンドウィッチ	¥ 3,700



インドネシア風辛口ピラフ ナシゴレン

# Japanese food Nadaman / Chinese food Nangokushuka

## 日本料理「なだ万」・中国料理「南国酒家」

有名店の自慢のメニューをルームサービスで。  
「なだ万」の日本料理、「南国酒家」の中国料理もお部屋でお召し上がりいただけます。

### Japanese food Nadaman 日本料理「なだ万」

Lunch : 11:30～14:00 [L.O.13:30] / Dinner : 17:00～19:30 [L.O.19:30]

Inaniwa udon with rice ball and rolled omelet ￥3,500  
稲庭うどん・おにぎり（2個）・だし巻き玉子

Rice bowl with shrimp tempura and eggs, miso soup ￥3,800  
海老かき揚げ卵とじ丼 赤だし付

Rice bowl with tuna and grated yam, miso soup ￥3,800  
鮪山かけ丼 赤だし付

Thick rolled sushi, clear soup ￥3,800  
太巻寿司 吸物付

Nigari sushi, clear soup ￥5,500  
にぎり寿司 吸物付

Herb-grilled Japanese beef set, miso soup ￥6,800  
和牛肉の香味焼き定食 赤だし付

Shokado lunch box, clear soup ￥6,800  
松花堂弁当 吸物付

Shrimp tempura rice ball set ( side dish, rolled omelet, pickles and miso soup ) ￥3,500  
天むす（5個）・小鉢・だし巻き玉子・香物・赤だし付



**Chinese food Nangokushuka**  
中国料理「南国酒家」

Lunch : 11:30～14:30 [L.O.14:00] / Dinner : 17:00～19:30 [L.O.19:30]

Oval squid and vegetables sauteed with sun-dried salt ￥ 2,850  
アオリイカと野菜の天日塩炒め

Chili shrimp ￥ 3,500  
海老のチリソース煮

Guangdong-style sweet and sour pork ￥ 3,200  
ハーブ豚の広東風酢豚

Stir-fried beef in oyster sauce ￥ 3,600  
牛肉のオイスターソース炒め

Vegetables and greens sauteed with sun-dried salt ￥ 2,700  
野菜と青菜の天日塩炒め

Ma po Tofu ￥ 2,700  
マーボー豆腐

Chow mein with starchy sauce ￥ 2,700  
五目あんかけやきそば

Guangdong-style fried rice and soup ￥ 2,700  
広東風五目チャーハン スープ付

Shao mai 2 個 : ￥ 830  
シュウマイ

Shrimp dumplings 2 個 : ￥ 830  
海老蒸しギョウザ

Spring roll 2 本 : ￥ 940  
五目入り春巻き

※Rice ￥ 400  
ライス

※Set menu ( soup, rice, pickles ) ￥ 830  
セットメニュー (スープ・ライス・香物)





## Dessert / Fruit

### デザート・フルーツ

デザートタイムを優雅に彩ります。  
ホテルパティシエ自慢のデザートをお部屋でも。

#### Dessert デザート

当面の間、11:00～22:00[L.O.21:30]

<b>Cake</b> ケーキ各種	¥ 800
<b>Ice cream</b> アイスクリーム	¥ 1,000
<b>Cream almond jelly</b> クリーム杏仁豆腐	¥ 940



※Cream almond jelly and Mango pudding are from Nangokushuka  
クリーム杏仁豆腐（南国酒家）  
11:30～14:30[L.O.14:00] / 17:00～19:30[L.O.19:30]

#### Fruit フルーツ

当面の間、7:00～22:00[L.O.21:30]



**Assorted fruits**  
フルーツ盛合せ

¥ 2,500

## Drink お飲物

コーヒー・紅茶、シャンパンやワインに日本酒など  
アルコールメニューも豊富にご用意しております。

当面の間、7:00～22:00[L.O.21:30]

### Champagne / Wine シャンパン・ワイン

華やかなシャンパンから力強い赤ワインまで数多くご用意しております。ハーフボトルもございます。

### Sparkling wine ＜スパークリングワイン＞

La Ferme de Tardais Brut ( France )	750 ml :	¥ 4,000
フェルム・ド・タルデ ブリュット (フランス)		

### Champagne ＜シャンパーニュ＞

Moët & Chandon Brut Imperial ( France )	750 ml :	¥ 17,500
モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル (フランス)		

375 ml :	¥ 9,700
200 ml :	¥ 5,500

Pommery Brut Royal ( France )	750 ml :	¥ 16,500
ポメリー ブリュット ロワイヤル (フランス)		

375 ml :	¥ 9,500
----------	---------

Krug Grande Cuvée Brut ( France )	750 ml :	¥ 60,000
クリュッグ グラン・キュベ ブリュット (フランス)	375 ml :	¥ 30,000



**White wine**  
＜白ワイン＞

<b>Torres Sangre de Toro ( Spain )</b>	<b>750 ml :</b>	<b>¥ 4,850</b>
トーレス サングレ デ トロ 白 (スペイン)	<b>375 ml :</b>	<b>¥ 2,800</b>
<b>Chablis ( France )</b>	<b>750 ml :</b>	<b>¥ 7,300</b>
シャブリ (フランス)	<b>375 ml :</b>	<b>¥ 4,200</b>
<b>Peufoles Max's Chardonnay ( Australia )</b>	<b>750 ml :</b>	<b>¥ 10,000</b>
ペンフォールズ マックス シャルドネ (オーストラリア)		
<b>Suntory Japan Premium "TSUGARU Sauvignon Blanc" ( Japan )</b>	<b>750 ml :</b>	<b>¥ 10,000</b>
サントリー ジャパンプレミアム 津軽ソーヴィニヨンブラン (日本)		

**Red wine**  
＜赤ワイン＞

<b>Torres Sangre de Toro ( Spain )</b>	<b>750 ml :</b>	<b>¥ 4,850</b>
トーレス サングレ デ トロ 赤 (スペイン)	<b>375 ml :</b>	<b>¥ 2,800</b>
<b>Bourgogne Cuvee Latour</b>	<b>750 ml :</b>	<b>¥ 7,300</b>
ブルゴーニュ キュベラトゥール (フランス)	<b>375 ml :</b>	<b>¥ 4,200</b>
<b>Saint-Estèphe de Calon Ségur ( France )</b>	<b>750 ml :</b>	<b>¥ 12,000</b>
サンテステフ・ド・カロン・セギュール (フランス)		
<b>Suntory Japan Premium "SHIOJIRI Merlot" ( Japan )</b>	<b>750 ml :</b>	<b>¥ 10,000</b>
サントリー ジャパンプレミアム 塩尻メルロー (日本)		

**Glass of wine**  
＜グラスワイン＞

<b>White wine</b>	<b>¥ 1,300</b>
白ワイン	
<b>Red wine</b>	<b>¥ 1,300</b>
赤ワイン	

**Beer / Sake**  
ビール・日本酒

<b>Small bottled beer; Kirin, Asahi, Sapporo</b> キリン、アサヒ、サッポロ		¥ 1,400
<b>Suntory Premium Malt's</b> サントリープレミアムモルツ		¥ 1,450
<b>Alcohol-free Beer</b> ノンアルコールビール		¥ 1,200
<b>Sake Junmai Ginjo Kiyosu ( Cold sake is available )</b> 日本酒 純米吟醸 清州〔冷酒にてご用意いたします〕	300 ml : ミニボトル	¥ 1,200

## Shochu

### 焼酎

Barley shochu; Mugiraku 麦焼酎 麦楽	180 ml : ミニボトル	¥ 1,300
Sweet potato shochu; Maoh 芋焼酎 魔王	60 ml :	¥ 1,800
Sweet potato shochu; Murao 芋焼酎 村尾	60 ml :	¥ 1,700
Sweet potato shochu; Isami 芋焼酎 伊佐美	60 ml :	¥ 1,100

## Whiskey / Cognac

### ウイスキー・コニャック

Suntory Royal サントリー ローヤル	30 ml :	¥ 1,150
Chivas Regal 12 years シーバスリーガル 12 年	350 ml : ミニボトル	¥ 9,000
Remy Martin V.S.O.P レミーマルタン V.S.O.P	200 ml : ミニボトル	¥ 8,800

## Soft drink

### ソフトドリンク

Coffee / Tea コーヒー・紅茶	¥ 1,100
Café au lait カフェオレ	¥ 1,350
Coca cola / Ginger ale コーラ・ジンジャーエール	¥ 1,000
Oolong tea ウーロン茶	¥ 1,000
Orange juice オレンジジュース	¥ 950
Apple juice リンゴジュース	¥ 950
Tomato juice トマトジュース	¥ 950
Vegetable juice ベジタブルジュース	¥ 950
Soda water 炭酸水	¥ 400