

# 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。

洋朝食 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 ¥ 3,000

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 ¥ 3,900

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 ou lait or milk

コーヒー、紅茶、カフェオレ または ミルク



### Japanese Breakfast

なだ万和朝食

¥ 3,600

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	¥ 1,100
Plain yogurt プレーンヨーグルト	¥ 1,100
Yogurt with fruits ヨーグルト フルーツ添え	¥ 1,500
Cereal シリアル各種	¥ 1,100



## 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)	¥ 1,200
--	---------



## 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、オムレツ]	¥ 1,400
Meat dish (ham, bacon or sausage) ハムまたはベーコンまたはソーセージ	¥ 1,000



## Salad / Fruit

### サラダ・フルーツ

Combination salad コンビネーションサラダ	¥ 2,200
Garnished hot vegetables 温野菜	¥ 2,000
Caesar salad of Montmartre モンマルトルのシーザーサラダ	¥ 2,500
Assorted fruits フルーツ盛り合わせ	¥ 2,800



# 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。

11:00~22:00 [L.O.21:30]

※現在、営業時間を上記の通り変更しております / We are currently changing our business hours as above.

### 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

¥ 3,600

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

¥ 3,600

### Soup

#### スープ

Today's soup  
本日のスープ

¥ 2,000

French onion soup  
オニオングラタンスープ

¥ 2,500



### Salad

#### サラダ

ミニサラダ  
Mini salad

¥ 700

コンビネーションサラダ  
Combination salad

¥ 2,500

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

¥ 2,500



## 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	¥ 3,600
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	¥ 4,000
Hamburger steak, demi-glace sauce ハンバーグステーキ デミグラスソース	¥ 4,600
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	¥ 7,500
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	¥ 12,500

## Set menu

### セットメニュー

※can be ordered as a set menu for an additional 2,800 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	¥ 2,800
--	---------

## Course dinner

### コースディナー

17:00~22:00 [L.O.21:30]

※ Fish or meat ( 1 main plate ) ¥ 9,500

※お魚料理 または お肉料理のコース

※ Fish and meat ( 2 main plates ) ¥ 15,000

※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。

11:00~22:00 [L.O.21:30]

※現在、営業時間を上記の通り変更しております / We are currently changing our business hours as above.

#### **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	¥ 3,600
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	¥ 3,900
Omelet rice with 'Nagoya cochin' chicken and egg 名古屋コーチン卵の親子オムライス	¥ 4,400
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	¥ 4,000
Spicy curry with 'Nagoya cochin' chicken 名古屋コーチンスパイシーカレー	¥ 4,300
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)	¥ 4,500
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	¥ 4,400 ※ 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

<b>Beef curry</b> ビーフカレー	¥ 3,200
<b>Seafood curry</b> シーフードカレー	¥ 3,200
<b>Vegetable curry</b> ベジタブルカレー	¥ 3,200
<b>Spicy curry with 'Nagoya cochin' chicken</b> 名古屋コーチンスパイシーカレー	¥ 4,300
<b>Omelet rice with 'Nagoya cochin' chicken and egg</b> 名古屋コーチン卵の親子オムライス	¥ 4,400
<b>Indonesian fried rice 'Nasi Goreng'</b> インドネシア風辛口ピラフ ナシゴレン	¥ 3,900
<b>Assorted sandwiches</b> ミックスサンドウィッチ	¥ 3,300
<b>Club sandwiches</b> アメリカンクラブハウスサンドウィッチ	¥ 4,400



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。

※3/3・3/9・3/11・3/16・3/18・3/23・3/28・4/6・4/13・4/20・4/28

南国酒家においては上記日程を臨時休業とさせていただきます。

### 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]

※現在、営業時間を上記の通り変更しております / We are currently changing our business hours as above.

Inaniwa udon with rice ball and rolled omelet 稲庭うどん・おにぎり (2 個)・だし巻き玉子	¥ 4,000
Rice bowl with shrimp tempura and eggs, miso soup 海老かき揚げ卵とじ丼 赤だし付	¥ 4,500
Rice bowl with tuna and grated yam, miso soup 鮪山かけ丼 赤だし付	¥ 4,500
Thick rolled sushi, clear soup 太巻寿司 吸物付	¥ 4,500
Nigari sushi, clear soup にぎり寿司 吸物付	¥ 6,500
Herb-grilled Japanese beef set, miso soup 和牛肉の香味焼き定食 赤だし付	¥ 8,000
Shokado lunch box, clear soup 松花堂弁当 吸物付	¥ 7,500
Shrimp tempura rice ball set ( side dish, rolled omelet, pickles and miso soup ) 天むす (5 個)・小鉢・だし巻き玉子・香物・赤だし付	¥ 4,000



## 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]

※現在、営業時間を上記の通り変更しております / We are currently changing our business hours as above.

※3/3・3/9・3/11・3/16・3/18・3/23・3/28・4/6・4/13・4/20・4/28

南国酒家においては上記日程を臨時休業とさせていただきます。

Oval squid and vegetables sauteed with sun-dried salt アオリイカと野菜の天日塩炒め	¥ 3,150
Chili shrimp 海老のチリソース煮	¥ 3,800
Guangdong-style sweet and sour pork ハーブ豚の広東風酢豚	¥ 3,500
Stir-fried beef in oyster sauce 牛肉のオイスターソース炒め	¥ 4,000
Vegetables and greens sauteed with sun-dried salt 野菜と青菜の天日塩炒め	¥ 3,500
Ma po Tofu マーボー豆腐	¥ 3,000
Chow mein with starchy sauce 五目あんかけやきそば	¥ 3,000
Guangdong-style fried rice and soup 広東風五目チャーハン スープ付	¥ 3,000
Shao mai シュウマイ	2個：¥ 900
Shrimp dumplings 海老蒸しギョウザ	2個：¥ 900
Spring roll 五目入り春巻き	2本：¥ 1,000

※ Rice ¥ 500  
ライス

※ Set menu ( soup, rice, pickles ) ¥ 930  
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**

11:00～22:00 [L.O.21:30]

※現在、営業時間を上記の通り変更しております / We are currently changing our business hours as above.

#### **Cake**

¥ 1,100

ケーキ各種

#### **Ice cream**

¥ 1,600

アイスクリーム



#### **Fruit**

#### **フルーツ**

7:00～22:00 [L.O.21:30]

※現在、営業時間を上記の通り変更しております / We are currently changing our business hours as above.



**Assorted fruits**

¥ 3,300

フルーツ盛合せ

# 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。

7:00~22:00 [L.O.21:30]

※現在、営業時間を上記の通り変更しております / We are currently changing our business hours as above.

### 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。ハーフボトルもごございます。

#### Sparkling wine

##### <スパークリングワイン>

#### Pol Messer Brut (France)

ポール・メッサーブリュット (フランス)

750 ml : ¥ 5,500

#### Champagne

##### <シャンパーニュ>

#### Moët & Chandon Brut Imperial (France)

モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル (フランス)

750 ml : ¥ 23,000

375 ml : ¥ 12,000

200 ml : ¥ 6,000

#### Pommery Brut Royal (France)

ポメリー ブリュット ロワイヤル (フランス)

750 ml : ¥ 23,000

375 ml : ¥ 12,000

#### Krug Grande Cuvée Brut (France)

クリュッグ グラン・キュベ ブリュット (フランス)

750 ml : ¥ 60,000

375 ml : ¥ 30,000



**White wine****<白ワイン>**

Chablis ( France : Chardonnay ) シャブリ (フランス : シャルドネ)	750ml :	¥ 10,000
Peufoles Max's Chardonnay ( Australia : Chardonnay ) ペンフォールズ マックス シャルドネ (オーストラリア : シャルドネ)	750ml :	¥ 10,000
Suntory Japan Premium "TSUGARU Sauvignon Blanc" ( Japan : Sauvignon Blanc ) 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 : ソーヴィニヨンブラン)	750ml :	¥ 10,000

**Red wine****<赤ワイン>**

Clos de Tenryu CUVÉE STRINGS( Japan : Muscat Bailey A ) クロ ドテンリュウ キュベ スtrings (日本 : マスカット・ベリーA)	750ml :	¥ 9,000
DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD SAGA R ( France : Cabernet Sauvignon/ Merlot ) ドメヌ バロン ドロートシルト サガ R (フランス : カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロー)	750ml :	¥ 8,000
Emiliana Eco Balance Pinot Noir (Chile : Pinot Noir) エミリアーナ エコバランス ピノ・ノワール (チリ : ピノ・ノワール)	750ml :	¥ 6,000

**Glass of white wine****<グラス白ワイン>**

Beringer Founders' Estate Chardonnay( America : Chardonnay ) ベリンジャー ファウンダース・エステート シャルドネ (アメリカ : シャルドネ)	¥ 1,750
---	---------

**Glass of Red wine****<グラス赤ワイン>**

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD SAGA R ( France : Cabernet Sauvignon/ Merlot ) ドメヌ バロン ドロートシルト サガ R (フランス : カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロー)	¥ 1,750
---	---------

**Beer / Sake****ビール・日本酒**

Small bottled beer: Kirin, Asahi, Sapporo キリン、アサヒ、サッポロ	¥ 1,750
Suntory Premium Malt's サントリープレミアムモルツ	¥ 1,850
Alcohol-free Beer ノンアルコールビール	¥ 1,750
Sake Junmai Ginjo Kiyosu ( Cold sake is available ) 日本酒 純米吟醸 清須 [冷酒にてご用意いたします]	300ml : ¥ 1,800 ミニボトル

**Shochu****焼酎**

Barley shochu: Mugiraku  
麦焼酎 麦楽

180ml : ￥1,800  
ミニボトル

**Whiskey / Cognac****ウイスキー・コニャック**

Suntory Royal  
サントリー ローヤル

30ml ￥1,800

Chivas Regal 12 years  
シーバスリーガル 12年

350ml : ￥10,000  
ミニボトル

Remy Martin V.S.O.P  
レミーマルタン V.S.O.P

200ml : ￥11,000  
ミニボトル

**Soft drink****ソフトドリンク**

Coffee / Tea  
コーヒー・紅茶

￥1,500

Café au lait  
カフェオレ

￥1,550

Coca cola / Ginger ale  
コーラ・ジンジャーエール

￥1,500

Oolong tea  
ウーロン茶

￥1,400

Orange juice  
オレンジジュース

￥1,300

Apple juice  
リンゴジュース

￥1,300

Tomato juice  
トマトジュース

￥1,300

Vegetable juice  
ベジタブルジュース

￥1,300

Soda water  
炭酸水

￥600

Rock Ice( For 3~4 persons )  
かち割り氷(3~4人分)

￥1,000