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 7:00～10:00［L.O.10:00］

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



7:00～10:00［L.O.10:00］

Cereal / Yogurt
シリアル・ヨーグルト



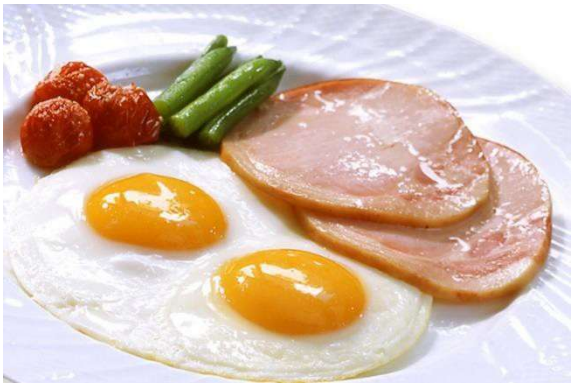
Oatmeal オートミール	¥ 1,100
Plain yogurt プレーンヨーグルト	¥ 1,100
Yogurt with fruits ヨーグルト フルーツ添え	¥ 1,500
Cereal シリアル各種	¥ 1,100

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
Assorted Appetizers オードブルの盛り合わせ	¥ 3,600

Recommended In-Room Beverage Set
おすすめ部屋飲みセットメニュー

Assorted Appetizers with Your Choice of 2 Glasses of Wine (White / Red / Rosé) オードブル盛り合せ ＆ お好きなグラスワイン２杯	¥ 6,000
Assorted Appetizers for Two & 375ml Bottle of Wine (White / Red) オードブル盛り合せ２名様分 ＆ ハーフボトルワイン（白または赤）	¥ 9,000
Assorted Desserts & Mini Bottle of Champagne (Moët & Chandon,200ml) プティデザート盛り合せ ＆ ベビーボトルシャンパン（モエ・エ・シャンドン）	¥ 8,000



Soupe
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	¥ 800
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

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

Combination Menu
コンビネーションメニュー

Available only with a main dish
※メインディッシュをご注文のお客様に限ります



Please select your preferred item from the following
下記よりお好きなアイテムをお選びいただけます
- Soup／スープ
- 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

800 yen per item／各¥800

Course dinner
コースディナー

17:00～22:00 [L.O.21:30]

※ Fish or meat (1 main plate) ※ お魚料理 または お肉料理のコース	¥ 9,500
※ Fish and meat (2 main plates) ※ お魚料理・お肉料理 2 品のコース	¥ 15,000

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 ※　From only between October to March 名古屋コーチンの親子みそ煮込みうどん　※ 10 月～3 月	¥ 4,400



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	¥ 3,200
Seafood curry シーフードカレー	¥ 3,200
Vegetable curry ベジタブルカレー	¥ 3,200
Spicy curry with 'Nagoya cochin' chicken 名古屋コーチンスパイシーカレー	¥ 4,300
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
Indonesian fried rice 'Nasi Goreng' インドネシア風辛口ピラフ　ナシゴレン	¥ 3,900
Assorted sandwiches ミックスサンドウィッチ	¥ 3,300
Club sandwiches 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。

※11/30・12/7・12/14・12/21・12/29・1/5・1/12・1/18・1/25
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.

※11/30・12/7・12/14・12/21・12/29・1/5・1/12・1/18・1/25

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 ケーキ各種	¥ 1,100
Assorted Petit Desserts プティデザート盛り合せ	¥ 2,500



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 フルーツ盛合せ	¥ 3,300

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。ハーフボトルもございます。

Glass of white wine
＜グラス白ワイン＞

Beringer Founders' Estate Chardonnay(America：Chardonnay) ¥ 1,600
ベリンジャー ファンダース エステート シャルドネ （アメリカ：シャルドネ）

PETITE SIRÈNE Blanc(France：Sauvignon Blanc / Semillon) ¥ 1,600
プティット シレーヌ ブラン（フランス：ソーヴィニヨンブラン主体）

Glass of Red wine
＜グラス赤ワイン＞

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD SAGA R ¥ 1,600
(France：Cabernet Sauvignon / Merlot)
ドメーヌ 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）

T.N.T Pinot Noir Estate Grown(America：Pinot Noir) ¥ 1,600
ティーエヌティー ピノ・ノワール（アメリカ：ピノ・ノワール）

Glass of Rose wine
＜グラスロゼワイン＞

Le Canon du Marechal Rose(France：Syrah / Mourvedre) ¥ 1,600
カノン デュ マレシャル ロゼ（フランス：シラー／ムールヴェードル）



Champagne
＜シャンパーニュ＞

Moët & Chandon Brut Iimperial (France)	750㎖：	¥ 20,000
モエ・エ・シャンドン　ブリュット　アンペリアル（フランス）	375㎖：	¥ 10,000
	200㎖：	¥ 6,000
Pommery Brut Royal (France)	750㎖：	¥ 20,000
ポメリー　ブリュット　ロワイヤル（フランス）	375㎖：	¥ 10,000
Krug Grande Curée Brut (France)	750㎖：	¥ 60,000
クリュッグ　グラン・キュベ　ブリュット（フランス）	375㎖：	¥ 30,000

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 ㎖：　¥ 5,500



White wine
＜白ワイン＞

Chablis (France：Chardonnay)	750㎖：	¥ 10,000
シャブリ（フランス：シャルドネ）		
Peufoles Max's Chardonnay (Australia ：Chardonnay)	750㎖：	¥ 10,000
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）		
Suntory Japan Premium "TSUGARU Sauvignon Blanc" (Japan：Sauvignon Blanc)	750㎖：	¥ 10,000
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）		
Montes Alpha Chardonnay (Chili：Chardonnay)	750㎖：	¥ 10,000
モンテス アルファ シャルドネ（チリ：シャルドネ）	375㎖：	¥ 6,000

Red wine
＜赤ワイン＞

T.N.T Pinot Noir Estate Grown(America：Pinot Noir)	750㎖：	¥ 8,500
ティーエヌティー ピノ・ノワール（アメリカ：ピノ・ノワール）		
DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD SAGA R	750㎖：	¥ 8,000
(France：Cabernet Sauvignon/ Merlot)		
ドメーヌ 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）		
Montes Alpha Cabernet Sauvignon (Chili：Cabernet Sauvignon)	750㎖：	¥ 10,000
モンテス アルファ カベルネ・ソーヴィニヨン（チリ：カベルネ・ソーヴィニヨン）	375㎖：	¥ 6,000

Beer / Sake / Shochu
ビール・日本酒・焼酎

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〕	300㎖： ﾐﾆﾎﾞﾄﾙ	¥ 1,800
Barley shochu Mugiraku 麦焼酎 麦楽	180㎖： ﾐﾆﾎﾞﾄﾙ	¥ 1,800

Whiskey / Cognac
ウイスキー・コニャック

Suntory Royal サントリー ローヤル	30㎖：	¥ 1,800
Chivas Regal 12 years シーバスリーガル 12 年	350㎖： ﾐﾆﾎﾞﾄﾙ	¥ 10,000
Remy Martin V.S.O.P レミー マルタン V.S.O.P	200㎖： ﾐﾆﾎﾞﾄﾙ	¥ 11,000



Ice
氷

Rock Ice (For 3～4 persons) かち割り氷(3～4人分)	¥ 1,000

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 コカコーラ／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		