



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA PIER 8



ROOM SERVICE MENU | ルームサービスメニュー



A variety of delicious room service dishes delivered straight to your room from our kitchen. Relax and enjoy a meal in your own private space.

Simply press the “In Room Dining” button on your room phone.

Key	
	Local Origins
	Halal Option
	Vegan Option
	Vegetarian Option

* A lact-ovo vegetarian menu is available at this hotel.

* All prices are inclusive of tax, with a service charge added separately.
* For menu ingredient queries: please ask your server.
* The InterContinental Yokohama Pier 8 uses biodegradable straws made from starch which may contain traces of corn.
* Our rice is sourced from several different producers. If you would like further information please ask your server.

バラエティ豊かなルームサービスメニューを、キッチンから直接お部屋にお届けいたします。ゆったりとお寛ぎいただきながらお食事をお楽しみください。

客室電話の「インルームダイニング」ボタンよりご注文ください。

Key	
	郷土料理
	ハラールフード（イスラム教徒の法律に則した食べ物）のご希望に適したお料理
	ビーガンに適したお料理
	ベジタリアンに適したお料理

* 当ホテルではラクト・オボ・ベジタリアン対応のメニューをご用意しております

* 記載の料金には、消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。
* アレルギ－・食材についてのご質問はスタッフにお問い合わせください。
* 当ホテルでは、とうもろこしなどのデンプンから得られる植物由来の成分を原料とした生分解性ストローを使用しております。
* 使用しております米の産地につきましては、スタッフにお問い合わせください。

BREAKFAST SET MENU 朝食セット

Please reserve by 22:00 the night before, available from 7:00 to 11:00.
前日22時までのご予約で、翌日7時から11時までご用意しております

American Breakfast	¥6,000	アメリカン ブレックファスト	¥6,000
Your Choice of Chilled Fruit Juices - Orange, Pineapple, Apple or Tomato		ジュース *いずれかお選びください ・オレンジ、パイナップル、アップル または トマト	
Seasonal Vegetable Salad		季節のサラダ	
Your Choice of Yogurt or Cereal with Milk - Plain or Low-Fat - Cornflakes, Fruit Granola, All-bran or Chocolate Cereal With Whole, Low-Fat, Soy or Almond Milk		ヨーグルト または シリアル *いずれかお選びください ・ヨーグルト：プレーン または 低脂肪 ・シリアル：コーンフレーク、フルーツグラノーラ、オールブラン または チョコレート ミルク：牛乳、低脂肪乳、豆乳 または アーモンドミルク	
Soup of the Day		本日のスープ	
Egg Dishes with Sautéed Vegetables - Scrambled, Fried, Poached, Boiled or Plain Omelette Served with Ham, Bacon or Sausage		卵料理 温野菜添え *いずれかお選びください ・スクランブル、目玉焼き、ポーチドエッグ、ゆで卵 または プレーンオムレツ ・付け合わせ：ハム、ベーコン または ソーセージ	
Your Choice of Three Bakery Goods - Croissant, White Toast, Pain au Chocolat, Pain aux Raisins, Cinnamon Roll, Muffin or Pain de Campagne With Jam, Marmalade, Honey and Butter		ホテルパン バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え *お好みのパン3種類お選びください ・クロワッサン、食パン、パン・オ・ショコラ、パン・オ・レザン、シナモンロール、マフィン または パン・ド・カンパーニュ	
Your Choice of Drinks - Regular Filtered Coffee or Black Tea		お飲物 *いずれかお選びください ・コーヒー または 紅茶	

Continental Breakfast	¥4,800	コンチネンタル ブレックファスト	¥4,800
Your Choice of Chilled Juices - Orange, Pineapple, Apple or Tomato		ジュース *いずれかお選びください ・オレンジ、パイナップル、アップル または トマト	
Seasonal Vegetable Salad		季節のサラダ	
Your Choice of Yogurt or Cereal with Milk - Plain or Low-Fat - Cornflakes, Fruit Granola, All-bran or Chocolate Cereal With Whole, Low-Fat, Soy or Almond Milk		ヨーグルト または シリアル *いずれかお選びください ・ヨーグルト：プレーン または 低脂肪 ・シリアル：コーンフレーク、フルーツグラノーラ、オールブラン または チョコレート ミルク：牛乳、低脂肪乳、豆乳 または アーモンドミルク	
Your Choice of Three Bakery Goods - Croissant, White Toast, Pain au Chocolat, Pain aux Raisins, Cinnamon Roll, Muffin or Pain de Campagne With Jam, Marmalade, Honey and Butter		ホテルパン バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え *お好みのパン3種類お選びください ・クロワッサン、食パン、パン・オ・ショコラ、パン・オ・レザン、シナモンロール、マフィン または パン・ド・カンパーニュ	
Your Choice of Drinks - Regular Filtered Coffee or Black Tea		お飲物 *いずれかお選びください ・コーヒー または 紅茶	

Japanese Breakfast	 ¥5,500	和朝食	 ¥5,500
Steamed Rice, Grilled Fish, Miso Soup Egg Dish, Small Side Dish, Japanese Pickles Fruit Green Tea		ご飯、焼き魚、味噌汁 卵料理、小鉢、香の物 フルーツ 日本茶	
Chinese Breakfast	 ¥4,800	中華風お粥セット	 ¥4,800
Rice porridge Condiment Roasted Salmon, Pickled Plum, Steamed Chicken, Sesame, Green Onion and Chinese Pickles Fruit Your Choice of Drinks - Regular Filtered Coffee, Black Tea or Hot Oolong Tea		お粥 コンディメント 鮭、梅干し、蒸し鶏、ゴマ、ねぎ、ザーサイ フルーツ お飲物 *いずれかお選びください ・コーヒー、紅茶 または ホットウーロン茶	

BREAKFAST A LA CARTE 朝食ア・ラ・カルト

Please reserve by 22:00 the night before, available from 7:00 to 11:00.

前日22時までのご予約で、翌日7時から11時までご用意しております

Your Choice of Three Bakery Goods  ¥1,600
Croissant, White Toast, Pain au Chocolat,
Pain aux Raisins, Cinnamon Roll, Muffin
or Pain de Campagne

Brussels Waffle  ¥2,400
Served with Fruit, Mixed Berry Sauce and Maple Syrup

Yogurt  ¥1,200
Plain or Low-Fat

Cereal  ¥1,200
Cornflakes, Fruit Granola, All-bran or Chocolate Cereal
With Whole, Low-Fat, Soy or Almond Milk

EGG DISHES

Two Eggs any Style with Sautéed Vegetables ¥3,400
Scrambled, Fried, Poached, Boiled or Omelette (Plain or Egg White)
Served with Ham, Bacon or Sausages

Three Egg Omelette ¥2,600
Filling: Cheese, Mushroom, Onion, Ham,
Tomato or Shonan Shirasu

Eggs Benedict ¥4,600

SALADS

Green Salad  ¥1,600
With Extra Virgin Olive Oil or French Dressing

Smoked Salmon Salad ¥1,800
With French Dressing

JAPANESE DISHES

Natto (Japanese Fermented Soy Beans)   ¥800

Grilled Fish of the Day  ¥1,800
Served with Japanese Pickles

Steamed Rice and Miso Soup  ¥1,200
Served with Japanese Pickles

SIDE DISHES

Assorted Cheese  ¥3,400

French Fries or Hash Browns ¥1,200

Sausage ¥1,400

Bacon ¥1,400

Ham ¥1,400

Chilled Chicken Breast ¥1,400

Tea-Smoked Duck ¥1,400

Pork Pastrami ¥1,400

Steamed Vegetable Cocotte   ¥2,600

Steamed Rice    ¥800

ホテルパン バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え  ¥1,600
*3種類お選びください
・クロワッサン、食パン、パン・オ・ショコラ、パン・オ・レザン、シナモンロール、マフィン
または パン・ド・カンパーニュ

ブリュッセルワッフル  ¥2,400
フルーツ、ミックスベリーソース、メープルシロップ添え

ヨーグルト *いずれかお選びください  ¥1,200
プレーン または 低脂肪

シリアル *いずれかお選びください  ¥1,200
コーンフレーク、フルーツグラノーラ、オールブラン または チョコレートシリアル
ミルク：牛乳、低脂肪乳、豆乳 または アーモンドミルク

卵料理

卵料理 温野菜添え *いずれかお選びください ¥3,400
・スクランブル、目玉焼き、ボーチドエッグ、ゆで卵、プレーン または ホワイトオムレツ
・付け合わせ：ハム、ベーコン またはソーセージ

ミックスオムレツ *お好みの具材をお選びください ¥2,600
チーズ、マッシュルーム、オニオン、ハム、トマト または 湘南しらす

サラダ

グリーンサラダ  ¥1,600
エクストラヴァージンオリーブオイル または フレンチドレッシング

スモークサーモンサラダ ¥1,800
フレンチドレッシング

和食

納豆   ¥800

本日の焼き魚  ¥1,800
はじかみ付き

ご飯と味噌汁  ¥1,200
香の物付き

サイドメニュー

チーズの盛り合わせ  ¥3,400

フライドポテト または ハッシュブラウンポテト ¥1,200

ソーセージ ¥1,400

ベーコン ¥1,400

ハム ¥1,400

チキンプレストの冷製 ¥1,400

紅茶鴨 ¥1,400

ポークパストラミ ¥1,400

野菜のココット蒸し   ¥2,600

ご飯    ¥800

BREAKFAST A LA CARTE 朝食ア・ラ・カルト

Please reserve by 22:00 the night before, available from 7:00 to 11:00.

前日22時までのご予約で、翌日7時から11時までご用意しております

SOUP

Corn Soup ¥1,600

Minestrone ¥1,600

FRESH FRUIT

Assorted Fruit    ¥4,800

Melon (1/8)    ¥2,800

Grapefruit (1/2)    ¥2,000

スープ

コーンスープ ¥1,600

ミネストローネ ¥1,600

フレッシュフルーツ

フルーツ盛り合わせ    ¥4,800

メロン (1/8カット)    ¥2,800

グレープフルーツ (1/2カット)    ¥2,000



ALL DAY MENU オールデイメニュー			
Served from 11:00 to 22:00 午前11時より午後10時までご提供いたします			
APPETIZERS		前菜	
Misaki Tuna & Tsukui Miso Tartare Marinated Cream Cheese	¥3,300	三崎マグロと津久井味噌のタルタル マリネクリームチーズ	¥3,300
Miura Salmon Gravlax “Coffee & Lime”	¥3,800	三浦サーモン グラブラックス “コーヒー&ライム”	¥3,800
Marinated Eggplant & Cashew Cream Fresh Seasonal Vegetables	 ¥3,100	茄子のマリネとカシュークリーム 新鮮な季節野菜	 ¥3,100
SALAD		サラダ	
Seasonal KANAGAWA Vegetable Salad Shonan Gold & Soybean Paste Dressing	 ¥2,700	神奈川季節野菜のサラダ 湘南ゴールド タオチオドレッシング	 ¥2,700
Tanzawa-Oyama Tofu & KANAGAWA Vegetable Greek-Style Salad	 ¥2,000	丹沢 大山豆腐と神奈川野菜のギリシャ風サラダ	 ¥2,000
Caesar Salad	¥1,800	シーザーサラダ	¥1,800
SOUPS		スープ	
Miura Butternut Squash Soup	¥2,200	三浦バターナッツパンプキンスープ	¥2,200
Pier 8 Style Onion Gratin Soup	¥2,200	Pier 8 特製オニオングラタンスープ	¥2,200
Clam Chowder	¥2,000	クラムチャウダー	¥2,000
LIGHT MEALS		軽食	
Beef Burger	¥2,700	ビーフバーガー	¥2,700
Cajun Chicken Wrap	¥2,700	ケイジャンチキンラップ	¥2,700
American Clubhouse Sandwich	¥3,400	アメリカンクラブサンドイッチ	¥3,400
Meat Sauce Pasta	¥2,700	ミートソースパスタ	¥2,700
Vegan Pasta - KANAGAWA Vegetables	 ¥2,700	神奈川野菜を使ったヴィーガンパスタ	 ¥2,700
Hotel's Special Beef Curry with Steamed Rice	 ¥3,600	ホテル特製ビーフカレー	 ¥3,600
Charcoal-Grilled Yakitori Rice Box	 ¥4,000	炭火焼き鳥重	 ¥4,000
YOKOHAMA Beef Sirloin Steak Rice Box	 ¥13,200	横濱ビーフサーロインステーキ重	 ¥13,200
MAIN DISHES Served with Bread or Steamed Rice		メインディッシュ ホテルパン または ライス付き	
Pan-Fried Sea Bream Benishigure Radish Confit - Burdock Foam	¥5,300	真鯛のポワレ 紅しぐれ大根のコンフィ 牛蒡の泡	¥5,300
Grilled Salt Koji-Marinated YAMAYURI Pork Persimmon & Balsamic Salsa	¥5,500	塩麴でマリネした神奈川やまゆりポークのグリル 柿&バルサミコサルサ	¥5,500
Pan-Fried YOKOHAMA Beef Sirloin Grilled Seasonal Vegetables, Chimichurri Sauce	¥13,200	横濱ビーフサーロインのポワレ 季節のグリル野菜 チミチュリ	¥13,200
Roasted Cauliflower, Hazelnuts, Romesco Sauce	¥3,800	カリフラワーのロースト ヘーゼルナッツ ロメスコソース	¥3,800

ALL DAY MENU オールデイメニュー			
Served from 11:00 to 22:00 午前11時より午後10時までご提供いたします			
KIDS MEAL		キッズメニュー	
Kids Plate Salad, Soup, Hamburg Steak, Fried Egg, French Fries and Dessert	¥4,500	キッズプレート サラダ、スープ、ハンバーグステーキ、目玉焼き、フレンチフライ、デザート	¥4,500
DESSERTS		デザート	
Pier 8 Special Cheesecake	 ¥2,200	Pier 8 特製チーズケーキ	 ¥2,200
Classic Gâteau au Chocolat with Crème Chantilly	¥2,200	クラシック ガトーショコラ クレーム シャンティ添え	¥2,200
Assorted Fruits	 ¥5,000	フルーツ盛り合わせ	 ¥5,000
SPECIAL SELECTED RESTAURANT MENU 特選レストランメニュー			
鮓処 かたばみ			
Sushi KATABAMI 鮓処「かたばみ」			
Enjoy high-quality Edomae-style sushi topped with handpicked fresh ingredients. 選び抜かれた新鮮なネタで仕立てる、上質な江戸前鮓をお楽しみいただけます。			
Served from 12:00 to 14:30 / from 17:00 to 21:00 12時より14時30分 / 17時より21時までご提供いたします			
*Closed on Wednesday and Sunday, Closed for Lunch from Monday to Thursday *水曜日、日曜日定休日、月曜日～木曜日までランチは休業とさせていただきます			
Marinated Tuna Rice Bowl Served with Miso Soup	 ¥15,000	漬け鮓重 味噌汁付き	 ¥15,000
CHIRASHI-Sushi Served with Miso Soup	 ¥8,000	ばらちらしセット 味噌汁付き	 ¥8,000
Omakase Sushi Set (8 pieces) Served with Miso Soup	 ¥18,000	おまかせ寿司8貫セット 味噌汁付き	 ¥18,000



COFFEE, TEA, CHOCOLATE DRINK

Regular Filtered Coffee	¥1,400
Iced Coffee	¥1,400
Espresso	¥1,500
Caffè Latte	¥1,600
Café au Lait	¥1,600
Cappuccino	¥1,600
Black Tea Darjeeling, Assam or English Breakfast	¥1,400
Flavored Tea Earl Grey	¥1,400
Iced Tea	¥1,400
Herb Tea Moroccan Mint or Chamomile	¥1,400
Japanese Green Tea	¥1,300
Hot Chocolate	¥1,400
Iced Chocolate	¥1,400

SOFT DRINKS

Coca Cola	¥1,200
Coca Cola Zero	¥1,200
Ginger Ale	¥1,200
Tonic Water	¥1,200
Club Soda	¥1,200
Perrier (330ml)	¥1,400
Evian (330ml)	¥1,300

JUICES

Squeezed Orange Juice	¥1,900
Squeezed Grapefruit Juice	¥1,900
Squeezed Mixed Fruit Juice	¥2,000
Cranberry Juice	¥1,100
Pineapple Juice	¥1,100
Apple Juice	¥1,100
Tomato Juice	¥1,100

コーヒー・紅茶・ハーブティー・緑茶・チョコレートドリンク

コーヒー	¥1,400
アイスコーヒー	¥1,400
エスプレッソ	¥1,500
カフェラテ	¥1,600
カフェオレ	¥1,600
カプチーノ	¥1,600
紅茶 ダージリン、アッサム または イングリッシュブレックファスト	¥1,400
フレーバーティー アールグレイ	¥1,400
アイスティー	¥1,400
ハーブティー モロカンミント または カモミール	¥1,400
緑茶	¥1,300
ホットチョコレート	¥1,400
アイスチョコレート	¥1,400

ソフトドリンク

コカ・コーラ	¥1,200
コカ・コーラ ゼロ	¥1,200
ジンジャーエール	¥1,200
トニックウォーター	¥1,200
クラブソーダ	¥1,200
ペリエ (330ml)	¥1,400
エビアン (330ml)	¥1,300

ジュース

スクイーズド オレンジジュース	¥1,900
スクイーズド グレープフルーツジュース	¥1,900
スクイーズド ミックスジュース	¥2,000
クランベリージュース	¥1,100
パイナップルジュース	¥1,100
アップルジュース	¥1,100
トマトジュース	¥1,100

BEVERAGES お飲物

Available 24 hours ご注文は24時間承ります

CHAMPAGNE		シャンパーニュ	
Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV Bottle ¥26,000		ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット NV ボトル ¥26,000	
Moët et Chandon Moët Impérial NV Bottle ¥19,000 / Glass ¥2,800		モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル NV ボトル ¥19,000 / グラス ¥2,800	
Pommery Brut Royal NV 1/2 Bottle (375ml) ¥15,000		ポメリー ブリュット ロワイヤル NV ハーフボトル (375ml) ¥15,000	
SPARKLING WINE		スパークリングワイン	
Koshu Sparkling NV Bottle ¥8,000 / Glass ¥1,500		酵母の泡 甲州 ブリュットNV ボトル ¥8,000 / グラス ¥1,500	
WHITE WINES		白ワイン	
Louis Latour Bourgogne Chardonnay (France) Bottle ¥13,000 / Glass ¥2,400		ルイ・ラトゥール ブルゴーニュ シャルドネ (フランス) ボトル ¥13,000 / グラス ¥2,400	
Koonunga Hill Autumn Riesling (Australia) Bottle ¥11,000 / Glass ¥2,200		クスナガ・ヒル オータム リースリング (オーストラリア) ボトル ¥11,000 / グラス ¥2,200	
Château Mercian Yamanashi Koshu (Japan) Bottle ¥8,000 / Glass ¥1,600		シャトー・メルシャン 山梨甲州 (日本) ボトル ¥8,000 / グラス ¥1,600	
Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc (New Zealand) Bottle ¥8,000 / Glass ¥1,600		シレーニ・セラー・セクション ソーヴィニヨン・ブラン (ニュージーランド) ボトル ¥8,000 / グラス ¥1,600	
RED WINES		赤ワイン	
Marsannay Rouge (France) Bottle ¥13,000 / Glass ¥2,400		マルサネ・ルージュ (フランス) ボトル ¥13,000 / グラス ¥2,400	
Château Mercian Yamanashi Muscat Bailey A (Japan) Bottle ¥8,000 / Glass ¥1,600		シャトー・メルシャン 山梨マスカット・ベーリーA (日本) ボトル ¥8,000 / グラス ¥1,600	
Sileni Cellar Selection Merlot (New Zealand) Bottle ¥8,000 / Glass ¥1,600		シレーニ・セラー・セクション メルロー (ニュージーランド) ボトル ¥8,000 / グラス ¥1,600	

BEVERAGES お飲物

Available 24 hours ご注文は24時間承ります

BEERS		ビール	
Heineken (330ml)	¥1,600	ハイネケン (330ml)	¥1,600
Corona (330ml)	¥1,600	コロナ (330ml)	¥1,600
Kirin (334ml)	¥1,500	キリン (334ml)	¥1,500
Asahi (334ml)	¥1,500	アサヒ (334ml)	¥1,500
Craft Beer (330ml)	¥1,800	クラフトビール (330ml)	¥1,800
COCKTAILS		カクテル	
Gin and Tonic	¥1,700	ジン・トニック	¥1,700
Vodka and Tonic	¥1,700	ウォッカ・トニック	¥1,700
Campari Orange	¥1,800	カンパリ・オレンジ	¥1,800
Campari and Soda	¥1,700	カンパリ・ソーダ	¥1,700
Cassis Orange	¥1,800	カシス・オレンジ	¥1,800
Cassis and Soda	¥1,700	カシス・ソーダ	¥1,700
Screw Driver	¥1,800	スクリュードライバー	¥1,800
Mimosa	¥2,800	ミモザ	¥2,800
JAPANESE SAKE		日本酒	
Hakutsuru Tokubetsu Junmai Yamada Nishiki (Hyogo)	特選 白鶴 特別純米酒 山田錦 (兵庫)		
180ml	¥1,500	180ml	¥1,500
Junmai Ginjo Zuicho (Hyogo)	純米吟醸 瑞兆 (兵庫)	180ml	¥2,000
SHOCHU, PLUM WINE		焼酎・梅酒	
Nakanaka (Barley/Miyazaki)	中々 (麦・宮崎)	45ml	¥1,400
Ginka Torikai (Rice/Kumamoto)	鳥飼吟香 (米・熊本)	45ml	¥1,600
Sato Kurokoji (Sweet Potato/Kagoshima)	佐藤黒麹 (芋・鹿児島)	45ml	¥2,300
Plum Wine with Aged SAKE	古酒仕込み梅酒	45ml	¥1,400
WHISKIES		ウイスキー	
Taketsuru Pure Malt	竹鶴ピュアモルト	45ml	¥2,000
FUJI-SANROKU Signature Blend	富士山麓 Signature Blend (シグニチャーブレンド)	45ml	¥2,000
Chivas Regal 18 years	シーバスリーガル 18年	45ml	¥2,000
Talisker 18 years	タリスカー 18年	45ml	¥3,000

LATE NIGHT MENU レイトナイトメニュー

Served from 22:00 to 7:00 午後10時より午前7時までご注文いただけます

APPETIZERS

Smoked Salmon ¥3,400

Mixed Salad with French or Japanese Style Dressing ◎ ¥2,500

Assorted Cheeses ◎ ¥3,400

前菜

スモークサーモン ¥3,400

コンビネーションサラダ フレンチドレッシング または 和風ドレッシング ◎ ¥2,500

チーズの盛り合わせ ◎ ¥3,400

LIGHT MEAL

Grilled Rice Ball ◎ ¥3,300

Hotel's Special Beef Curry with Steamed Rice Served with Salad ¥4,000

軽食

焼きおにぎり ◎ ¥3,300

ホテル特製ビーフカレー サラダ付き ¥4,000

DESSERT

Assorted Fruit ◎ ◎ ¥5,000

デザート

フルーツ盛り合わせ ◎ ◎ ¥5,000

* All prices are inclusive of tax, with a service charge added separately.
* We regret that we are unable to accommodate modifications to ingredients or cooking methods.

※ 記載の料金には、消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。
※ 誠に恐れ入りますが、メニューの食材・調理方法等のご変更はお受けいたしかねます。

数量限定

DELIGHTFUL BREAKFAST

“Pier-nic”（ピアニック）のご案内

インターコンチネンタル横浜 Pier 8 では、ホテルメイドのお食事をピクニックのような感覚でお楽しみいただけるご朝食「Pier-nic」（ピアニック）をご用意しております。横浜港を望むルーフトップやお部屋で、ゆっくりとお過ごしいただけます。

¥5,500



ご利用時間：8:00 ～ 13:00

ご利用方法：

客室内電話の「インルームダイニング」ボタンよりご予約＊ください。ご希望の時間にお部屋へお届けいたします。「Rooftop 1859」（屋上階）または、お部屋にてお召し上がりいただけます。

＊ご予約は、ご利用の前日 22:00 まで承ります。

メニュー：メインプレート、サイドディッシュ、温かいお飲物より、それぞれ1品お選びください。

メインプレート：クロワッサンサンドウィッチ／しらすとほうれん草のキッシュ／カラフルベジタブルサンドウィッチ／コンビーフハッシュブラウン／フルーツワッフルサンドウィッチ／具だくさんのスープとパン

サイドディッシュ：エンジョイパフェ（フルーツヨーグルト／シリアル）／フレッシュフルーツ盛り合わせ／アップルジュース（250ml）

温かいお飲物：コーヒー／カフェオレ／紅茶（イングリッシュブレックファスト、アールグレイ、ダージリン または フルーツティー）／ハーブティー（モロカンミント または カモミール）／緑茶

記載料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。
数量限定にてご用意しております。写真はイメージです。