

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

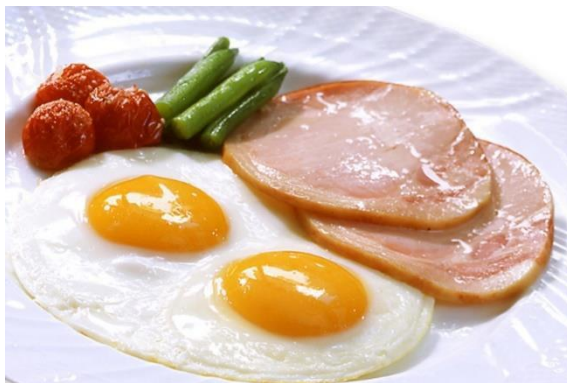
Assorted breads in a basket (toast and 3 other variety of bread)	¥ 1,200
パンの盛合せ (トースト 1 枚、他 3 種)	



Egg / Meat

卵・肉料理

Eggs dish (fried, boiled, scrambled, poached or omelet)	¥ 1,400
卵料理 [フライ、ボイル、スクランブル、ポーチ、オムレツ]	
Meat dish (ham, bacon or sausage)	¥ 1,000
ハムまたはベーコンまたはソーセージ	



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	¥ 3,600
6種チーズの盛合せ メルバトーストを添えて	
Smoked salmon, honey mustard sauce	¥ 3,600
スモークサーモン ハニーマスタードソース	
Assorted Appetizers	¥ 3,600
オードブルの盛り合わせ	

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)	¥ 6,000
オードブル盛り合せ & お好きなグラスワイン2杯	
Assorted Appetizers for Two & 375ml Bottle of Wine (White / Red)	¥ 9,000
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)	
Assorted Desserts & Mini Bottle of Champagne (Moët & Chandon, 200ml)	¥ 8,000
ブ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)	



Soupe

スープ

Today's soup	¥ 2,000
本日のスープ	
French onion soup	¥ 2,500
オニオングラタンスープ	

Salad

サラダ

ミニサラダ	¥ 800
Mini salad	
コンビネーションサラダ	¥ 2,500
Combination salad	
モンマルトルのシーザーサラダ	¥ 2,500
Caesar salad of Montmartre	



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)	¥ 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

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。

※10/5・10/14・10/19・10/26・11/2・11/9・11/16・11/24・11/30

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.

※10/5・10/14・10/19・10/26・11/2・11/9・11/16・11/24・11/30

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

Assorted Petit Desserts

¥ 2,500

プティデザート盛り合せ



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

フルーツ盛り合せ

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 ファウンダース 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 Imperial (France)	750ml :	¥ 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)	375ml :	¥ 10,000
	200ml :	¥ 6,000
Pommery Brut Royal (France)	750ml :	¥ 20,000
ポメリー ブリュット ロワイヤル (フランス)	375ml :	¥ 10,000
Krug Grande Cuvée Brut (France)	750ml :	¥ 60,000
クリュッグ グラン・キュベ ブリュット (フランス)	375ml :	¥ 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 ml : ¥ 5,500



White wine

<白ワイン>

Chablis (France : Chardonnay)	750ml :	¥ 10,000
シャブリ (フランス : シャルドネ)		
Peufolles Max's Chardonnay (Australia : Chardonnay)	750ml :	¥ 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)	750ml :	¥ 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)	750ml :	¥ 10,000
モンテス アルファ シャルドネ (チリ : シャルドネ)	375ml :	¥ 6,000

Red wine

<赤ワイン>

T.N.T Pinot Noir Estate Grown(America : Pinot Noir)	750ml :	¥ 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 (France : Cabernet Sauvignon/ Merlot)	750ml :	¥ 8,000
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)	750ml :	¥ 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)	375ml :	¥ 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]

300ml :

ミニボトル

¥ 1,800

Barley shochu Mugiraku

麦焼酎 麦楽

180ml :

ミニボトル

¥ 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

30ml : ¥ 1,800

Chivas Regal 12 years

シーバズリーガル 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



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