



## Buffet Breakfast

We will serve these plates by buffet style.  
下記をブッフェスタイルでご提供します。

Chef's Soup  
Smoked Salmon / Avocado / Salad  
Ham / Cheese  
Fruits / Yogurt / Cereal  
Scramble Egg / Boiled Egg / Quiche

スープ  
スモークサーモン / アボカド / サラダ  
ハム / チーズ  
フルーツ / ヨーグルト / シリアル  
スクランブル / ゆで卵 / キッシュ

## Breakfast Plate

The breakfast plate includes these menu.  
朝食プレートにはこれらが含まれます。

Homemade Bacon  
Sausage  
Hashed potato  
Broccoli  
Oven-baked tomato

自家製ベーコン  
ソーセージ  
ハッシュドポテト  
ブロッコリー  
トマトオープン焼き

## Choice Main

Your can choose your favorite main menu from below.  
下記5種類の中から好きなメイン料理をお選びください。

\*Last Order Time at 9:30.



**Mushroom Omelette** V  
マッシュルームオムレツ

Plain omelette topped with mushroom sauce and slices of Shizuoka mushrooms.

プレーンオムレツの上にマッシュルームデューセルのソースと静岡県産の生マッシュルームのスライスをのせ上げました。



**Egg Benedict** P G  
エッグベネディクト

Grilled English muffin topped with homemade roasted Yamagata Yonezawa pork ham, sautéed spinach, poached egg, and hollandaise sauce.

グリルしたイングリッシュマフィンの上に山形県産米沢豚の自家製ロースハムとほうれん草のソテー、ポーチドエッグをのせオランダーズソースで仕上げます。



**Grilled Salmon**  
国産サーモンのグリル

Grilled Shizuoka Prefecture Atlantic salmon, the first to be successfully farmed in Japan, is served with wasabi mayonnaise sauce.

国内で初めて養殖に成功した静岡県産アトランティックサーモンをグリルし、山葵マヨネーズを添えて仕上げます。



**Tandoori Chicken**  
タンドリーチキンのロースト

Tandoori chicken of Indian origin, oven-baked chicken marinated in yogurt and spices.

ヨーグルトと香辛料に漬け込んだ鶏肉をオープン焼きにしたインド起源のタンドリーチキン



**Grilled White Asparagus** V  
ホワイトアスパラガスのグリル

【Vegetarian Plate】  
Grilled white asparagus, served with sauce romesco. We have also changed all other contents are also changed to vegetable.

【ベジタリアンプレート】  
ホワイトアスパラガスをグリルし、ソースロメスコを添えて仕上げます。その他もプレートの内容を全てお野菜に変更しております。



## Freshly Baked Focaccia

### Recommended Way to Eat

1. You can cut the focaccia in half.
2. Dipped in soup and eaten.

MAKE YOUR OWN SANDWICH.

PLEASE TRY IT, BECAUSE IT IS VERY DELICIOUS!!

本場ナポリで100年以上の歴史を誇るアカウント・マリオ社の薪窯で焼き上げるフォカッチャをお席までお持ち致します。

Focaccia baked in a wood-fired oven made in Naples, Italy and served freshly baked.

※Please allow 5 to 10 minutes for baking. 5~10分程お時間をいただく場合がございます。

## Beverages

All you can drink at bar counter.  
バーカウンターより好きなお飲み物をお楽しみください。



### Mighty Leaf Tea Selection

Pure Fruit Juice  
Organic Coffee  
Milk  
Soy Milk

SPICY 唐辛子を使用  
VEGETARIAN ベジタリアン対応  
USED GLUTEN グルテンを使用

USED PORK 豚由来の成分を使用  
USED NUTS ナッツ類を使用

Please Let Us Know If You Have Any Allergies.



## Self-making Morning Cocktails

Have a little bit of fun on your morning with Cocktail!!



### Bloody Mary

Vodka (30ml)  
Tomato Juice (Full up)  
Tabasco (2 dash)  
Salt and Pepper (As you like)

グラスにウオッカを入れて、トマトジュースで満たして完成！タバスコ、塩、胡椒で好みの味に！



### Mimosa

Sparkling Wine (Half a Glass)  
Orange Juice (Half a Glass)  
スパークリングワインとオレンジジュースを半分ずつ軽く混ぜて完成！