

BREAKFAST



LE CONTINENTAL
¥5,500

パンとヴィエノワズリー盛り合わせ
クロワッサン／パン・オ・ショコラ／ブリオッシュ／
パンのトースト

フレッシュジュース

温かいお飲み物

桜の蜂蜜、ボルディエバター、奈良産古代米の
コンフィチュール、ル・ショコラ・アラン・デュカス
パリ工房のパート・タルティネ

ポーチドエッグ 長野産スモークサーモン
ソース・オランダーズ

OR

コンテチーズとベーコンの目玉焼き

OR

ブリオッシュのパン・ペルデュ 黒蜜

野菜サラダ

弓削牧場のヨーグルト

フルーツサラダ



LA CARTE

シャルキュトリー盛り合わせ ¥1,500

黒トリュフのスクランブルエッグ ¥2,800

長野県産スモークサーモン キャビア・ゴールド ¥2,800

ムッシュ・アントニーの ¥2,100

フロマージュの盛り合わせ

ヨーグルトと自家製グラノーラ ¥1,000

ブリオッシュのパン・ペルデュ 黒蜜 ¥1,200

ヴィエノワズリー盛り合わせ ¥800

クロワッサン／パン・オ・ショコラ／ブリオッシュ



LE CONTINENTAL
¥5,500

Selection of viennoiseries
Croissant, chocolate roll & brioche

Squeezed fresh fruit

Hot drink

**Sakura honey, butter from Bordier house,
red rice jam from Nara & chocolate spread**

**Poached egg, smoked salmon from Nagano,
hollandaise sauce**

OR

Fried eggs, crispy bacon and Comté cheese

OR

French toast, kuromitsu syrup

Fresh vegetable salad

Madame Yuge's yogurt

Fresh fruits salad



LA CARTE

Selection of charcuterie ¥1,500

Black truffle scramble eggs ¥2,800

**Smoked salmon from Nagano,
cristal gold caviar** ¥2,800

Cheese from Mr Antony assortment ¥2,100

Yogurt, homemade granola ¥1,000

French toast, kuromitsu syrup ¥1,200

Selection of viennoiserie ¥800

Croissant, chocolate roll & brioche