



## LE CONTINENTAL

¥6,000

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

フレッシュジュース

温かい又は冷たいお飲み物

春百花蜂蜜、オレンジマーマレード、奈良県産古代米  
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 鳥取県産クラウンサーモン  
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

ブリオッシュのフレンチトースト  
バニラ風味のクリーム

野菜サラダ

弓削牧場のフロマージュブラン

季節のフルーツ



## A LA CARTE

自家製シャルキュトリー ¥1,700

黒トリュフスクランブルエッグ ¥3,100

鳥取県産クラウンサーモン キャビア・ゴールド ¥3,100

ムッシュ・アントニーの  
フロマージュの盛り合わせ ¥2,300

ヨーグルトと自家製グラノーラ ¥1,100

ブリオッシュのフレンチトースト ¥1,300  
バニラ風味のクリーム

ヴィエノワズリー盛り合わせ ¥900  
クロワッサン／パン・オ・ショコラ／ブリオッシュ

上記表示価格に別途サービス料15%を頂戴いたします。

BREAKFAST

LE CONTINENTAL

¥ 6,000

Selection of fresh baked viennoiseries  
Croissant, pain au chocolat and brioche

Squeezed fresh fruit juice

Hot or cold beverage

Spring flower honey, orange marmalade  
red rice jam from Nara and chocolate spread

Bordier butter

Poached egg, crown salmon from Tottori,  
hollandaise sauce

OR

Fried eggs, crispy bacon and Comté cheese

OR

French toast , vanilla whipped cream

Fresh vegetable salad

Madame Yuge's fromage blanc

Seasonal fruit plate

A LA CARTE

In house cured charcuterie ¥ 1,700

Truffled scramble eggs ¥ 3,100

Crown salmon from Tottori,  
cristal gold caviar ¥ 3,100

Fromagerie Antony cheese selection ¥ 2,300

Yogurt, homemade granola ¥ 1,100

French toast , vanilla whipped cream ¥ 1,300

Selection of viennoiserie ¥ 900

Croissant, pain au chocolat and brioche

ALL PRICES ARE SUBJECT TO AN ADDITIONAL 15% SERVICE CHARGE