



*Enjoy the daily offerings on our Buffet, always seasonal and freshly prepared.
Included is one additional dish order-made from the kitchen.*

ビュッフェにてフレッシュな季節のお料理をお楽しみください。
下記より出来たてのお料理を1品お選び頂けます。

5,720 JPY

WELLNESS & LOCAL FOOD SELECTION

ウェルネス & ローカルフード セレクション

*The main meal theme of local food and wellness for
a healthy mind and body is available for a limited time!*

ローカルフードとすこやかな心と体をめざすウェルネスを
テーマにした料理が期間限定で登場

WELLNESS & LOCAL FOOD ウェルネス & ローカルフード

Nara "HAYAMA" Onsen Egg Rice Bowl

Whitebait, Ground Sesame Seeds, Wasabi, Spicy Cod Roe

Simmered Kelp, Nozawana, Kumamoto Rice "Mori-no-Kumasan"

奈良県産葉山温泉卵のライスボウル しらす すり胡麻 山葵 明太子 昆布の佃煮 野沢菜 熊本県産森のくまさん

Kanagawa Tanzawa Oyama "Goemon" Tofu

Japanese Soymilk and White Sesame Soup with grain rice and pickles

神奈川県産丹沢大山「五右衛門」の豆腐 国産豆乳と白胡麻のスープ 十穀米と漬物

CHEF'S LIVE STATION シェフズ ライブ ステーション

Egg Style

卵料理

Omelette / Scrambled / Fried / Boiled / Poached

オムレツ / スクランプル / 目玉焼き / ゆで卵 / ポーチド

Toppings

トッピング

Cheese / Ham / Smoked Salmon / Onion / Tomato / Mushroom
Bell Pepper / Herbs

チーズ / ハム / スモークサーモン / 玉葱 / トマト / マッシュルーム
ベルペッパー / ハーブ

Side Dishes

サイドディッシュ

Grilled Tomato / Grilled Asparagus / Mushroom / Potato Cake
Chicken Sausage / Pork Sausage / Soft Bacon

グリルトマト / グリルアスパラガス / マッシュルーム / ポテトケーキ
チキンソーセージ / ポークソーセージ / ソフトベーコン

Please inquire to our service team for the origins of our ingredients or
if you have any allergies & dietary requirement.

Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.

食材の原産地、アレルギーやご要望などについてはサービススタッフにお尋ねください。

表示料金は消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。

HEALTHY SELECTION ヘルシー セレクション

Acai Greek Yoghurt Bowl, Homemade Granola, Goji Berries and Mango

アサイボウル ギリシャヨーグルト 自家製グラノーラ ゴジベリーとマンゴー

Avocado on Sourdough Toast with "HAYAMA" Poached Egg

アボカドサワードウトースト “葉山卵”ポーチドエッグ

Ful Medames, Stewed Fava Beans

フルメダム そら豆のトマト煮込み

EGGS BENEDICT SELECTION エッグベネディクト セレクション

Salmon and Spinach Hayama Eggs Benedict, English Muffin, Grated Gruyère and Chives

サーモンとほうれん草の葉山卵エッグベネディクト イングリッシュマフィン グリュイエールチーズとチャイブ

Hayama Eggs Benedict Original Recipe 1894, English Muffin, Bacon

1894年オリジナルレシピの葉山卵エッグベネディクト イングリッシュマフィン ベーコン

Aubergine Agebitashi Hayama Eggs Benedict

White Miso Hollandaise, Dried Bonito Flakes, Ginger and Japanese Spring Onion

茄子の揚げ浸し葉山卵エッグベネディクト 白味噌のオランダーズ ショウガとネギ かつお節

Hayama Eggs Royale, Marinated Lobster Medaillon, Caviar (supplement +1,870)

葉山卵エッグロイヤル マリネしたオマール海老のメダイオン仕立て キャビア (追加料金 +1,870)

PANCAKE SELECTION パンケーキ セレクション

Maple Syrup Pancakes, Caramelised Banana, Raisin Soaked in Bourbon and Maple Syrup

メープルシロップパンケーキ バナナのキャラメリゼ バーボン香るレーズン メープルシロップ

Strawberry Pancakes, Fresh Ricotta Cheese Mousse and Yuzu Marinated Strawberry

ストロベリーパンケーキ 渋谷チーズスタンドのリコッタムース 柚子でマリネしたストロベリー

French Toast, Chocolate, Raspberry and Whipped Tonka Bean Milk Cream

フレンチトースト チョコレート ラズベリーとトンカ豆のホイップクリーム

Waffle, Whipped Cream, Seasonal Berries

ワッフル ホイップクリーム 季節のベリー

ASIAN SELECTION アジアン セレクション

Japanese, Selection of Stewed Appetisers, Grilled Fish Fillet, Miso Soup, Pickles, Seaweed, Natto

Steamed Japanese Rice or Steamed Multigrain Rice

和朝食 煮物 焼き魚 味噌汁 漬物 海苔 納豆 ご飯(白米または十穀米)

Homemade Wonton Noodle Soup, Shredded Chicken, Bok Choy, Green Onion

自家製ワンタンヌードルスープ 鶏肉 青梗菜 葱

Chinese Style Steamed Egg Custard, Crabmeat and Green Onion Sauce, Spicy Flavoured Beef

Coriander, Spring Onion, Dried Young Sardines and Peanuts

中華風茶わん蒸し カニと葱の餡 辛味ビーフ パクチー 葱 じゃことピーナッツ