

LOBBY LOUNGE

*Enjoy the daily offerings on our Buffet with egg selections,  
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と卵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。

6,820 JPY

Paired with a Glass of Champagne “NV Ruinart Blanc de Blancs”

シャンパン「ルイナール ブラン・ド・ブラン」をグラスでご用意します

Add 5,280 JPY

CHEF'S LIVE STATION シェフズ ライブ ステーション

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Egg Style<br>卵料理        | Omelette / Fried<br>オムレツ / 目玉焼き  |
| Toppings<br>トッピング       | Cheese / Ham / Smoked Salmon / Onion / Tomato / Mushroom<br>Bell Pepper / Herbs<br>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<br>ベルペッパー / ハーブ  |
| Side Dishes<br>サイドディッシュ | Grilled Tomato / Grilled Asparagus / Mushroom / Potato Cake<br>Chicken Sausage / Pork Sausage / Soft Bacon<br>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<br>チキンソーセージ / ポークソーセージ / ソフトベーコン |

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たまご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たまご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  
Shinsyu Miso Hollandaise, Ginger and Japanese Spring Onion, Dried Bonito Flakes from Shizuoka  
茄子の揚げ浸し葉山たまごエッグベネディクト 信州味噌のオランダーズ 生姜とネギ 静岡県産鰹節

Hayama Eggs Royale, Marinated Lobster Medaillon, Caviar (supplement +1,870)  
葉山たまごエッグロイヤル 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)

## 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

アボカドサワードトースト 葉山たまごボーチドエッグ

### Ful Medames, Stewed Fava Beans

フルメダム そら豆のトマト

## PANCAKE SELECTION パンケーキ セレクション

---

### Japanese Honey Pancake, Fermented Butter Raisins

国産はちみつパンケーキ 発酵バターレーズン

### Strawberry Pancakes, Fresh Ricotta Cheese from "CHEESE STAND," Strawberry

ストロベリーパンケーキ チーズスタンドのリコッタチーズ ストロベリー

### Brioche French Toast, "Valrhona" Cacao 48% Chocolate, Raspberry, Whipped Cream, Yuzu

ブリオッシュフレンチトースト ヴァローナカカオ48%チョコレート ラズベリー ホイップクリーム ゆず

### Waffle, Whipped Cream, Seasonal Berries

ワッフル ホイップクリーム 季節のベリー

## JAPANESE SELECTION ジャパニーズ セレクション

---

### Japanese Breakfast, Your Choice of Grilled Seasonal Fish or Salmon,

Shinshu Miso Soup, Selection of Stewed Appetiser, Pickles, Ariake Dried Seaweed, Natto

Niigata Uonuma "Yukitsubaki" Rice or Grain Rice, Side Dish

和朝食 本日の魚または焼き鮭

信州味噌汁 季節の煮物 漬物 有明海苔 納豆 新潟県魚沼産コシヒカリ雪椿の白米または十穀米 小鉢

### Kanagawa Tanzawa Oyama "Goemon" Tofu

Soy milk from Kanagawa 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 神奈川県産豆乳と白胡麻のスープ 十穀米と漬物

## SOUTHEAST SELECTION 東南アジア セレクション

---

### Wonton Noodle Soup, Shredded Chicken, Bok Choy, Green Onion, Chinese Noodles

ワンタンヌードルスープ 鶏肉 青梗菜 葱 中華麺

### Beef Noodle Soup, Braised Beef, Bok Choy, Green Onion, Spicy Beef Soup, Chinese Noodles

Condiments / Fresh Chili, Zha Cai, Coriander

ビーフヌードルスープ 牛肉の煮込み 青梗菜 葱 スパイシービーフスープ 中華麺

コンディメント / フレッシュチリ ザーサイ パクチー

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。