

PIACERE

※Exclusively for stay guests / 宿泊ゲスト専用

Enjoy the daily offering on our buffet with egg selections, seasonal and freshly prepared.

Including 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 品お選びいただけます。

JPY 6,820

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, Recommended 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

HEALTHY SELECTION ヘルシーセレクション

Acai Greek Yoghurt Bowl with Homemade Granola, Goji Berry 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 葉山たまごポーチドエッグ

Ful Medames with Stewed Fava Bean

フルメダム そら豆のトマト煮込み

EGG BENEDICT SELECTION

エッグベネディクト セレクション



Momotaro Salmon and Spinach Hayama Egg Benedict
English Muffin, Grated Gruyère and Chive

桃太郎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 Egg 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 Egg Benedict
Shinsyu Miso Hollandaise, Ginger and Spring Onion,
Shizuoka Dried Bonito Flake

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 生姜とねぎ 静岡県産鰹節



Hayama Egg Royale, Marinated Lobster Medallion
Caviar (supplement + 1,870)

葉山たまごロワイヤル マリネしたオマール海老のメダイヨン仕立て
キャビア (追加料金 + 1,870)

EGG SELECTION

エッグ セレクション

Egg Style 卵料理

Omelette / Fried

オムレツ / 目玉焼き

Toppings トッピング

Cheese / Ham / Smoked Salmon / Onion /

Tomato / Mushroom / Bell Pepper / Herb

チーズ / ハム / スモークサーモン / 玉ねぎ

トマト / マッシュルーム / パプリカ / 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

ASIAN SELECTION アジアン セレクション

Wonton Noodle Soup with Shredded Chicken, Bok Choy, Scallion, Chinese Noodle

ワンタンヌードルスープ 鶏肉 青梗菜 わけぎ 中華麺

Beef Noodle Soup with Braised Beef, Bok Choy, Scallion, Spicy Beef Soup, Chinese Noodle

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 わけぎ 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

PANCAKE SELECTION パンケーキ セレクション



Japanese Flour and Hayama Egg Honey Pancake with Fermented Raisin Butter

国産小麦と葉山卵のパンケーキ 長野県産はちみつ 発酵バターレーズン



Japanese Flour and Hayama Egg Strawberry Pancake with Ricotta Cheese from "CHEESE STAND" and strawberry

国産小麦と葉山卵のパンケーキ ストロベリー 渋谷チーズスタンドのリコッタチーズ

Brioche French Toast with "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



Japanese Flour and Hayama Egg Waffle with Whipped Cream and Seasonal Berry

国産小麦と葉山卵のワッフル ホイップクリーム 季節のベリー

MICASADECO & CAFE ミカサデコ & カフェ ※Please allow 30 minutes / 30 分程お時間を頂戴いたします。

Ricotta Cheese Pancake

リコッタチーズパンケーキ

Delight in our fluffy two-layered pancake, infused with ricotta cheese for an irresistibly smooth texture.

Subtly sweet, these pancakes offer a refined balance of flavours that highlight the quality of the ingredients.

ふわりとした二層のパンケーキ。プレーンな生地にはリコッタチーズを練り込み、口どけの良いなめらかな食感をお楽しみください。

控えめな甘さで、素材の風味を引き立てる上品な一品です。



Our culinary programme Rooted in Nature highlights locally and ethically sourced food offerings.

Diners can identify Rooted in Nature menu items by spotting the logo  besides the dish description.

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツでは、料理プログラム "Rooted in Nature"の一環として、持続可能で、倫理的に配慮された、地元の食材を使った料理を提供しています。

Rooted in Nature のメニューには、のロゴが付いています。

Please inquire with our service team about the origins of ingredients if you have any allergies or dietary requirements.

All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen and subject to 15% service charge

食材の産地、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。表記料金は日本円税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。