



LE CONTINENTAL

7,000

ヴィエノワーズリー盛り合わせ
クロワッサン／ショコラティーヌ／パン・オ・レザン
米粉パンのトースト

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・デュカスのショコラ・スプレッド
チーズ工房アドナイの有塩バター

ポーチドエッグ 信州サーモン 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	1,800
黒トリュフスクランブルエッグ	3,300
信州サーモン キャビア・ゴールド	3,300
ムッシュ・アントニーの	2,300
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	1,200
ブリオッシュのフレンチトースト	1,400
バニラ風味のクリーム	
ヴィエノワーズリー盛り合わせ	1,300

LE CONTINENTAL

7,000

Selection of fresh baked viennoiseries

Croissant, chocolatine and raisin roll

Toasted rice bread

Squeezed fresh fruit juice

Hot or cold beverage

Sakura honey, orange marmalade, red rice jam

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo

Half-salted butter from Adonai house

Poached egg, salmon from Nagano

Hollandaise sauce

OR

Fried eggs, crispy bacon and Comté cheese

OR

French toast, vanilla whipped cream

Fresh vegetable salad

Madame Yugé's fromage blanc

Seasonal fruit plate

A LA CARTE

In-house cured charcuterie 1,800

Truffled scramble eggs 3,300

Crown salmon from Nagano 3,300

Cristal gold caviar

Fromagerie Antony cheese selection 2,300

Yogurt, homemade granola 1,200

French toast, vanilla whipped cream 1,400

Selection of viennoiserie 1,300