



LE CONTINENTAL

¥6,000

ヴィエノワズリー盛り合わせ
クロワッサン／ショコラティエヌ／パン・オ・レザン

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

ボルディエ・バター

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 バニラ風味のクリーム	¥1,300
ヴィエノワズリー盛り合わせ	¥900

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, chocolatine and pain aux raisins
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