

# BREAKFAST

AOYAMA GRAND HOTEL BREAKFAST HP  
PLEASE FOLLOW US >>



## BREAKFAST SET (BUFFET + MAIN)

ブレックファーストセット(ビュッフェ+メイン)

¥5,000

This is the breakfast set that offers both a main dish and the buffet.  
Please choose one main dish of your liking.  
Egg dishes would freshly cooked at the egg station,  
So, please feel free to inform nearby staff.

ビュッフェとメインディッシュをどちらもお楽しみいただけるセットです。  
好きなメインディッシュを1品お選びください。

### MAIN

#### BEEF PHO

牛骨フォー

#### CHINESE CONGEE

中華粥

#### EGG DISHES (OMELET, FRIED EGG OR SCRAMBLED)

卵料理(オムレツor目玉焼きorスクランブル)

#### PANCAKE

ホットケーキ

#### FRENCH TOAST

フレンチトースト

#### JAPANESE BEEF FILLET STEAK

There will be +¥2,500 as an additional charge if you choose fillet steak with breakfast set.

和牛フィレステーキ

※ブレックファーストセットのメインディッシュとしてフィレステーキを選ばれた際は追加で2,500円頂戴します。

## JAPANESE STYLE BREAKFAST DISHES

PRODUCED BY CHEF NAOKO TANIJIRI

¥5,000

HITOTEMA主宰 谷尻直子さん監修 発酵和朝食

This is Japanese breakfast filled with fermented ingredients  
that will help to wake up your body, refresh your mind and energize your day.  
\*Buffet is not including.

全てのメニューに発酵食品を使用した、腸の活動を促す発酵朝食をご用意しました。  
下記のメニューをコース仕立てでお持ちいたします。  
\*ビュッフェはご利用いただけません。

### DETAILS

#### APPLE FERMENTED SODA

りんごの発酵ソーダ

#### MOISTURIZING SOUP

潤い乾物スープ

#### SOM-TAM STYLE DRIED DAIKON SALAD

切り干し大根を使ったソムタム風

#### NATTO KOJI

納豆麹

#### OCTOPUS AND CELERY

たこセロリ

#### GRILLED SAIKYO STYLE COD

銀鱈の西京焼き

#### BROCCOLI AND BURDOCK KINPIRA

ブロッコリーの芯とごぼうのきんぴら

or

#### DEEP FRIED TOCHIO STUFFED WITH MISO

栃尾揚げの香味みそ詰め焼き

#### SPICY MISO BOILED EGG

ゆで卵のスパイシー味噌

#### BROWN RICE

玄米ご飯

#### RICE BRAN PICKLES SALAD

ぬか漬けサラダ

#### SAKE KASU HONEY ICE CREAM

吟醸酒粕の蜂蜜アイスクリーム

#### SALMON TOMATO

サーモントマト

\*If you have any form of food allergy, please notify our staff.

Also, please feel free to inquire about detailed product information.

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

\*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

また、食材に関する生産情報もお気軽にお尋ねください。上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴致します。

The  
**AOYAMA  
GRAND**  
Hotel