

# JAPANESE BREAKFAST

## 和朝食“OKAMOCHI”

¥6,958-

### Choice of juice

Orange Grapefruit Apple Tomato Mixed vegetable

お好みのジュース

オレンジ グレープフルーツ アップル トマト ミックスベジタブル

Abalone and Eggplant Winter soup stock jelly Grilled chicken with teriyaki sauce

Pickled pumpkin and snow crab Sauteed lotus root

Simmered sweet potato with lemon Soaked Japanese mustard spinach

鮑と茄子 白だしのジュレ 国産地鶏の照り焼き 南瓜と漬物のズワイガニ

蓮根のきんぴら 薩摩芋の檸檬煮 小松菜のお浸し

### Grilled fish of the day

Rolled omelet Salmon roe with shiso leaf

本日の焼き魚 だし巻き玉子 いくらの大葉添え

### Simmered beef

国産牛すき煮

### Shrimp vegetable simmered dish

天使海老と野菜の炊き合わせ

### Steamed rice

新潟県岩船産 棚田のコシヒカリ

Miso soup Salted plum laver

味噌汁 梅干し 海苔

### Seasonal fruit punch

季節のフルーツポンチ

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。  
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order. Menu items are subject to change depending on seasonality.

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

# BELLUSTAR BREAKFAST

¥6,958-

## Choice of juice

Orange Grapefruit Apple Tomato Mixed vegetable

お好みのジュース

オレンジ グレープフルーツ アップル トマト ミックスベジタブル

## Salad

サラダ

## Two eggs any style:

Scrambled Fried Poached Plain omelette White omelette

お好みの卵料理:

スクランブルエッグ 目玉焼き ポーチドエッグ プレーンオムレツ ホワイトオムレツ

Bacon Sausage Seasonal vegetables

Minced beef and beans stewed in tomato sauce Dauphinoise

ベーコンソーセージ 季節の温野菜

国産牛ひき肉と豆のトマト煮 ドフィノワーズ

Snow crab and avocado salad Marinated mushroom

Cured ham rolled cream cheese and to-fu Carottes râpées

ズワイガニとアボカドのサラダ仕立て キノコのマリネ

クリームチーズと豆腐の生ハム巻き キャロットラペ

Oatmeal pound cake Cashew nut paste Seasonal fruit

Plain yogurt Croissant Pain de mie

オートミールパウンドケーキ カシューナッツペースト 季節のフルーツ

プレーンヨーグルト クロワッサン パン・ド・ミ

## Coffee or Tea

コーヒー 紅茶

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。  
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order. Menu items are subject to change depending on seasonality.

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

## A LA CARTE

Two eggs any style (with steamed vegetables, sausage, bacon) ￥3,000

Scrambled Fried Poached Plain omelette White omelette

お好みの卵料理 (季節の温野菜、ソーセージ、ベーコン付)

スクランブルエッグ 目玉焼き ポーチドエッグ プレーンオムレツ ホワイトオムレツ

Bakery basket (Croissant, Seasonal danish and Toast) ￥2,000

ベーカリーバスケット (クロワッサン、季節のデニッシュ、トースト)

Mix salad with seasonal vegetables ￥2,500 

季節野菜のミックスサラダ

Plain yogurt ￥1,500

プレーンヨーグルト

Bircher muesli with soy milk ￥2,000 

豆乳のバーチャミューズリー

Assorted seasonal fruits ￥2,400 

季節のカットフルーツ盛り合わせ

 = Vegetarian dish

## COFFEE AND TEA

Original Blend Coffee

オリジナルブレンドコーヒー

Cappuccino

カプチーノ

Café Latte

カフェラテ

Organic Yame Green Tea

奥八女煎茶

Darjeeling

ダージリン

Assam

アッサム

￥1,600

## JUICE

Ito Farm Squeezed MIKAN

伊藤農園みかんしぼり

Squeezed Grapefruits

スクイーズド グレープフルーツ

Takayashiro Farm Apple

たかやしろファームりんご

Hikari Organic Tomato

ひかりオーガニックトマト

￥1,600

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。

We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order. Menu items are subject to change depending on seasonality.

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS