

ご朝食  
BREAKFAST

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods  
or are observing dietary restrictions.

Room Service

6:00 a.m. ~ 11:30 a.m.

アメリカンブレックファスト

※各項目より一つずつお選びください

ジュース または ヨーグルト はちみつ添え  
————— ジュース —————  
オレンジ / グレープフルーツ  
アップル / パイナップル / グァバ  
トマト / ベジタブル

目玉焼き / スクランブル / プレーンオムレツ  
ゆで卵 / ポーチドエッグ

ハム /ソーセージ / ベーコン

ブレックファストロール / トースト

コーヒー / 紅茶

¥6,000

THE AMERICAN BREAKFAST

\* Your choice of :

Juice or Yogurt with Honey  
————— Juice —————  
Orange / Grapefruit  
Apple / Pineapple / Guava  
Tomato / Vegetable

Two Eggs : Fried/Scrambled/Plain Omelet  
Boiled/Poached

Ham / Sausage / Bacon

Breakfast Rolls / Toast

Coffee / Tea

¥6,000

ご朝食  
BREAKFAST

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods  
or are observing dietary restrictions.

Room Service

7:15 a.m. ~ 10:00 a.m.

和朝食

小鉢盛り 煮物  
焼海苔 味噌汁

※各項目より一つずつお選びください

焼魚 または 冷製ローストビーフ

ご飯 または お粥

¥6,000

THE JAPANESE BREAKFAST

Appetizer, Simmered Dish,  
Nori Seaweed, Miso Soup

\* Your choice of :

Grilled Fish or Cold Roast Beef

Rice or Rice Porridge

¥6,000

# ご朝食 BREAKFAST

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods  
or are observing dietary restrictions.

## Room Service

### 6:00 a.m. ~ 11:30 a.m.

#### 【ジュース、スムージー/JUICES AND SMOOTHIE】

フレッシュジュース オレンジ または グレープフルーツ	¥ 2,000	Fresh Squeezed Juice Orange or Grapefruit
フレッシュグリーンベジタブルジュース	¥ 2,000	Fresh Green Vegetable Juice
ジュース オレンジ、グレープフルーツ、アップル、パイナップル、 グアバ、トマト、または ベジタブル	¥ 1,200	JUICE Orange, Grapefruit, Apple, Pineapple, Guava, Tomato, or Vegetable
豆乳ときな粉のバナナスムージー	¥ 2,400	Banana Smoothie with Soy Milk and Kinako Soy Powder

#### 【飲み物/BEVERAGES】

コーヒー / 紅茶	¥ 2,000	Coffee / Tea
牛乳 / 無脂肪牛乳	¥ 1,100	Milk / Non-Fat Milk

#### 【フレッシュフルーツ、ヨーグルト/FRESH FRUIT AND YOGURT】

スライスバナナクリーム添え	¥ 1,300	Sliced Bananas with Cream
ハーフグレープフルーツ	¥ 1,450	Half Grapefruit
パパイヤ	¥ 2,200	Papaya
パイナップル	¥ 1,550	Pineapple
プレーンヨーグルト 蜂蜜添え	¥ 1,400	Yogurt with Honey
無脂肪ヨーグルト 蜂蜜添え	¥ 1,400	Non Fat Yogurt with Honey
ヨーグルトフレッシュフルーツ添え	¥ 2,250	Yogurt with Seasonal Fruits

価格はいずれもサービス料・消費税込。  
All prices include service charge and consumption tax.

ご朝食  
BREAKFAST

Room Service

6:00 a.m. ~ 11:30 a.m.

**【シリアル／CEREALS】**

シリアル  
オートミール、コーンフレーク、  
オールブラン、ミューズリー または グラノラ  
(付け合せ：牛乳 または 豆乳)

¥ 1,250

CEREALS  
Oatmeal, Corn Flakes,  
All Bran, Muesli or Granola  
(with Milk or Soy Milk)

お好みのシリアルにバナナ添え  
オートミール、コーンフレーク、  
オールブラン、ミューズリー または グラノラ  
(付け合せ：牛乳 または 豆乳)

¥ 2,000

Your Choice of Cereal with Sliced Banana  
Oatmeal, Corn Flakes,  
All Bran, Muesli or Granola  
(with Milk or Soy Milk)

**【卵料理／EGGS】**

卵料理 (各2個)  
目玉焼き、スクランブル、ポーチ、ゆで卵

¥ 1,600

Two Eggs  
Fried, Scrambled, Poached, Boiled

プレーンオムレツ

¥ 1,600

Plain Omelet

オムレツ各種  
マッシュルーム、チーズ、ハム、スパニッシュ

¥ 1,900

Omelets  
Mushroom, Cheese, Ham, Spanish

ハム、ベーコンまたはソーセージ

¥ 1,600

Ham, Bacon or Sausage

## ご朝食 BREAKFAST

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods  
or are observing dietary restrictions.

# Room Service

## 6:00 a.m. ~ 11:30 a.m.

### 【パンケーキ、フレンチトースト／ PANCAKES AND FRENCH TOAST】

(メープルシロップ、蜂蜜添え／with Maple Syrup, Honey)

パンケーキ (ホイップバター添え)	¥ 2,500	Pancakes
フレンチトースト	¥ 2,500	French Toast



### 【トースト、ブレッド／ FROM OUR BAKERY】

イングリッシュマフィン (2個)	¥ 1,550	English Muffins (2pieces)
ミニデニッシュペストリー (5個)	¥ 1,550	Danish Pastries (5pieces)
ブレックファストロール (3個) (クロワッサン、パンオショコラ、シリアルロール)	¥ 1,550	Breakfast Rolls (3pieces) (Croissant, Chocolatine, Cereal Roll)
トースト各種 (各2枚) ホワイト、ライ、ホールウィート、レーズン	¥ 1,300	Toast (2pieces) White, Rye, Whole Wheat, Raisin
ベーカリーバスケット (8個) (デニッシュペストリー、クロワッサン、パンオショコラ、シリアルロール)	¥ 3,000	Bakery Basket (8pieces) (Danish Pastries, Croissant, Chocolatine, Cereal Roll)

### 【サラダ／SALAD】

モーニングサラダ (ドレッシング：フレンチ、サウザンアイランド、和風)	¥ 2,550	Morning Salad (Dressing : French, Thousand Island, Japanese)
--	---------	---

価格はいずれもサービス料・消費税込。  
All prices include service charge and consumption tax.

# オオヤブデリーファーム / OYABU DAIRY FARMS MILK'ORO Aging Yogurt 無糖 sugarless

**ANoTHER**  
IMPERIAL HOTEL

熊本県の自社牧場で生まれ、無化学肥料で飼育したジャージー牛の生乳で、乳脂肪に手を加えない製法で作るこだわりのヨーグルト。飼料となるトウモロコシの栽培には、自家産の堆肥を使用するなど、循環型の農業を実践しています。ご自身で味わいをアレンジしてお楽しみいただきたいという想いを込め“無糖”でご用意いたします。

This yogurt is crafted from raw milk produced by Jersey cows born and raised on our own farm in Kumamoto Prefecture. The cows are raised without chemical fertilizers, and the yogurt is made using a method that preserves the natural milk fat content. We practice sustainable circular agriculture, including using compost from our own farm to grow the corn used in our feed. The yogurt is offered unsweetened, allowing you to enjoy and customize the flavor to your liking.

**¥1,600-** / 一瓶(80g)  
**1 bottle**

サービス料・消費税込

All prices include service charge and consumption tax.

**6:00 a.m. ~ 10:00 p.m.**

帝国ホテルが手掛けるオンラインモール  
ANoTHER IMPERIAL HOTELでもご購入いただけます。  
ぜひご自宅でもお楽しみください。

It is also available for purchase at ANoTHER IMPERIAL HOTEL,  
the online mall operated by the Imperial Hotel.  
Please enjoy this special yogurt in the comfort of your home.



食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.