

BREAKFAST MENU

『熱海キュイジーヌ』～大地と海からの贈り物～ "Atami Cuisine" - A Gift from Terr et Mer ~

地産地消、farm-to-tableを基本に、相模湾や伊豆山、また富士山麓から採れる
半径50キロ圏内の旬の食材を使った本格フレンチ

Locally produced for local consumption, farm-to-table, from Sagami Bay, Mt. Izu, and from the foot of Mt. Fuji.
Authentic French cuisine using seasonal ingredients from within a 50km radius

目覚めのプレリュード | PRELUDE FOR WAKING-UP

静岡フルーツ酢のヴィネガードリンク	<i>Shots of Fruit Vinegar and Fresh Vegetable Juice</i>
フレッシュヴェジタブルジュース	
丹那酪農ヨーグルト	<i>Tanna-region Yogurt and Honey from Yugawara-town</i>
湯河原蜂蜜	
静岡県産 旬のフルーツ	<i>Shizuoka Melon and Seasonal Fruits</i>
彩りサラダ	<i>Garden Salad</i>

ブレッドバスケット | BREAD BASKET

メイン料理 | CHOICE OF MAIN DISHES

* 下記よりお選び下さい。 Please select from below.

富士の名水育ち 後藤養鶏場の新鮮たまご 『うすべにさくら』
Usubeni Sakura Fresh Eggs from Goto Poultry Farm, Grown in the Waters of Fuji

オムレツ / フライドエッグ /
スクランブルエッグ / ボイルドエッグ *Choice from Omelet, Fried, Scrambled or Boiled*

春野菜のスープを添えて *Served with Pot-au-Feu*

or

お茶漬け *Ochazuke Rice Bowl*
桜鱒塩焼き 伊豆の山葵 熱海梅園
梅干し 七尾沢庵 *Broiled Sakura Trout, Served with Green Tea,
Sundried Salted Plum and Pickled Radish*

サイドディッシュ | SIDE DISHES

* お好きなだけお選び下さい。 Upon request.

シャルキュトリー | CHARCUTERIE

函南町本場手作り仕込み
Specialties from Kannami-Cho, East of Shizuoka Prefecture

薄切り国産ポークロースハム	<i>Sliced Japanese Pork Ham</i>
国産特選ポーク10日間熟成ベーコン	<i>Bacon Aged for 10-Days</i>
国産オリジナル粗挽きポークソーセージ	<i>Coarse-Grained Sausages</i>
伊豆ジビエソーセージ	<i>Izu Wild Game Sausages</i>

冷たいお飲物 | COLD DRINKS

ノンアルコールスパークリング	<i>Non-Alcoholic Sparkling Wine</i>
ジュース(オレンジ / りんご / トマト)	<i>Orange Juice / Apple Juice / Tomato Juice</i>
旬果実のミルクスムージー / 丹那牛乳	<i>Fruit-Milk Smoothie / Local Fresh Milk</i>

温かいお飲物 | HOT DRINKS

コーヒー (Mi Cafeto)	<i>Morning Coffee (MI CAFETO)</i>
紅茶(ロンネフェルト)	<i>English Breakfast (Ronnefeldt)</i>
カフェオレ / ロイヤルミルクティー / ハーブティー	<i>Cafe au Lait / Royal Milk Tea / Herbal Tea</i>

ヴィーガンアイスクリーム | VEAGAN ICE CREAM

乳製品不使用 有機豆乳をベースに 厳選した自然素材のアイスクリーム (8ablish)	<i>Dairy-Free Ice Cream (8ablish) Made with Carefully Selected Natural Ingredients and Organic Soy Milk</i>
---	---

GRANDBACH
CRESCENDO
ATAMI

お飲物 | BEVARAGES

ミモザ (オレンジジュース&シャンパン)	Mimosa	¥2,500
----------------------	--------	--------

シャンパーニュ | CHAMPAGNE

ジョセフ・ペリエ ロワイヤル ブリュット	NV Joseph Perrier Royal Brut	¥3,000
----------------------	------------------------------	--------

白ワイン | WHITE WINE

サンヴェラン ドメーヌ・コルディエ ブルゴーニュ	2022 Saint Veran Domaine Cordier Bourgogne	¥3,000
--------------------------	--	--------

赤ワイン | RED WINE

シャトーオーバタイエ ヴェルソ ボルドー	2018 Chateau Haut-Batailley Verso Bordeaux	¥2,700
----------------------	--	--------

ビールドラフト | DRAFT BEERS

ヒメホワイト ドラフト	Hime White Draft	¥1,800
DHC プレミアム リッチ エール ドラフト	DHC Premium Rich Ale Draft	¥1,800
だいだいエール ドラフト	Dai Dai Ale Draft	¥1,800
ブルックリン ソラチエース ドラフト	Brooklyn Sorachi Ace Draft	¥1,800
麒麟 ハートランド (ボトル)	Kirin Heart Land (Bottle)	¥1,200
アサヒ ドライ・ゼロ ノンアルコール (ボトル)	Asahi Dry Zero Non-Alcoholic (Bottle)	¥1,100

ノンアルコール ワイン | ALCOHOL-FREE WINES

ノンアルコール白ワイン ヴィンテンス・シャルドネ	Non-Alcoholic White Wine Vintens Chardonnay	¥1,500
ノンアルコール赤ワイン ヴィンテンス・メルロー	Non-Alcoholic Red Wine Vintens Merlot	¥1,500

*メニュー以外のドリンクをご希望の場合も、お気軽にスタッフまでお申し付けください。

*Please ask our staff if you would like a drink other than those on the menu.

GRAND BACH
C R E S C E N D O
A T A M I