

Breakfast

# mesm Breakfast

メズムブレックファスト

—

Enjoy our full buffet-style breakfast  
with a wide selection of freshly made “Snow Crab Omelette” using Echiré butter and cage free eggs,  
homemade Danish pastries, and “Gokan Drinks” that will delight your senses.

エシレバターと、厳選した平飼卵を使った「ずわい蟹のオムレツ」や、自家製デニッシュなどのベーカリー、五感で味わうドリンクなど、  
こだわりの品々をお楽しみいただけるフルブッフェスタイルの朝食です。

## Coffee & Tea

Sarutahiko Specialty Coffee / Brew Tea Co.  
猿田彦スペシャルティコーヒー / プリューティー

If you would like to order the a la carte menu, please let us know.  
アラカルトのメニューをご希望のお客様は、タレントまでお声掛け下さい。

—

5,700

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には15%のサービス料及び消費税が含まれております。

# Continental Breakfast

-コンチネンタルブレックファスト-

---

## Food / お食事



Corn Flakes  
コーンフレーク

Salad  
サラダ

Bakery Basket  
ベーカリーバスケット

Yogurt and Fruits  
ヨーグルトとフルーツ

---

## Juice / ジュース

Orange / Grapefruits / Apple / Tomato  
オレンジジュース / グレープフルーツジュース / アップルジュース / トマトジュース

---

## コーヒー & 紅茶 / Coffee & Tea

Sarutahiko Specialty Coffee / Brew Tea Co.  
猿田彦スペシャルティコーヒー / プリューティー

---

3,700

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には15%のサービス料及び消費税が含まれております。

### Seven Specified Allergen Ingredients / 特定8品目アレルギー表記



Wheat/小麦



Peanut/落花生



Walnut/くるみ



Milk/乳



Eggs/卵



Buckwheat/そば









Crab/かに



Shrimp/えび

Please inform us if you have any food allergies. / 食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。

## A la carte

Morning Champagne (Glass) モーニンググラスシャンパーニュ	2,300
Iwaizumi Plain Yogurt with Mixed Berries 岩泉ヨーグルトプレーン ミックスベリー	 1,550
Low-fat Yogurt with Mixed Berries 低脂肪ヨーグルト ミックスベリー	 1,550
Organic Cornflakes (Choice of Milk / Yogurt) オーガニックコーンフレーク (牛乳 / ヨーグルト)	 1,200
Organic Muesli オーガニックミューズリー	  1,200
Oatmeal (Hot / Cold)	 1,200

### Seven Specified Allergen Ingredients / 特定8品目アレルギー表記



Wheat/小麦



Peanut/落花生



Walnut/くるみ



Milk/乳



Eggs/卵



Buckwheat/そば



Crab/かに












Shrimp/えび



100%Vegan / ビーガン対応

Please inform us if you have any food allergies. / 食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には15%のサービス料及び消費税が含まれております。

Side Dish (Assortment of Bacon, Cooked Ham, Pork Sausage, Chicken Sausage) ベーコン、ハム、ソーセージ盛り合わせ	 1,300
Cheese Platter with Nuts and Dried Fruits チーズプラッター ナッツ ドライフルーツ	   2,300
Mixed Leaf Salad ミックスリーフサラダ	1,550
Consommé Soup コンソメスープ	   1,800
Soy Milk and Organic Pumpkin Soup 豆乳と有機かぼちゃのスープ	 1,800
Australian Beef Loin Steak 200g オーストラリア産牛ロースステーキ 200g	 5,100

### Seven Specified Allergen Ingredients / 特定8品目アレルギー表記



Wheat/小麦



Peanut/落花生



Walnut/くるみ



Milk/乳



Eggs/卵



Buckwheat/そば



Crab/かに






Shrimp/えび





100%Vegan / ビーガン対応

Please inform us if you have any food allergies. / 食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には15%のサービス料及び消費税が含まれております。

2 Eggs, Cooked in your Style with Bacon, Ham, Sausage and Steamed Vegetables    2,500  
(Scrambled / Omelet / Fried / Poached)  
お好みの卵料理 ベーコン、ハム、ソーセージ、温野菜添え  
(スクランブルエッグ / オムレツ / フライ / ポーチ)

Bakery Basket    1,550  
< Select 3 of your favorites from below >  
(Homemade Danish Pastry / Croissant / Plane Roll / Rye Bread / Toast / Bread of the Day)  
ベーカリーバスケット  
<下記よりお好みのパンを3種お選びください>  
(自家製デニッシュ / クロワッサン / プレーンロール / ライ麦パン / トースト / 日替わりブレッド)

### Seven Specified Allergen Ingredients / 特定8品目アレルギー表記



Wheat/小麦



Peanut/落花生



Walnut/くるみ



Milk/乳



Eggs/卵



Buckwheat/そば



Crab/かに



Shrimp/えび



100%Vegan / ビーガン対応

Please inform us if you have any food allergies. / 食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には15%のサービス料及び消費税が含まれております。

Rich Triple Pancake with Maple Syrup  
リッチトリプルパンケーキ メープルシロップ

   1,900

Brioche French Toast with Mixed Berry Compote  
ブリオッシュ フレンチトースト ミックスベリーコンポート

   1,900

### Seven Specified Allergen Ingredients / 特定8品目アレルギー表記



Wheat/小麦



Peanut/落花生



Walnut/くるみ



Milk/乳



Eggs/卵



Buckwheat/そば



Crab/かに



Shrimp/えび



100%Vegan / ビーガン対応

Please inform us if you have any food allergies. / 食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。

# Lunch & Dinner Menu



# Terroir

— 銘醸の地を訪ねて —

## Lunch Program

Amuse Bouche / アミューズ ブッシュ

Hors-d'oeuvre / オードブル  
Montpellier / モンペリエ

Red Sea Bream 真鯛 / Citrus 柑橘 / Herb 香草

Choice of main course ( Fish ) / 魚料理  
Champagne / シャンパーニュ

Fish Dish of the Day 本日のお魚料理

or

Choice of main course ( Meat ) / 肉料理  
Jura / ジュラ

Kawamata Shamo Chicken 川俣軍鶏 / Mollie Mushrooms モリーコ茸 / Seasonal Vegetables 季節野菜

Dessert / デセール  
Languedoc / ラングドック

Ginger 生姜 / Paprika パプリカ / Mascarpone マスカルポーネ

【Specialty Coffee / 食後のスペシャルティコーヒー】

6,400

Weekday  
平日

7,400

Sat / Sun / Public Holiday  
土曜日・日曜日・祝日

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。

3,000円の追加料金で魚・肉の二皿のダブルメインも承ります。

Full Course with Double Main (Meat and Fish) +3,000 yen

— Allergies / アレルギー —  
< Egg / Milk / Wheat > < 卵 / 乳 / 小麦 >

# Vegetable Garden

— 草花からのメッセージ —

## Dinner Program

Amuse Bouche / アミューズ ブッシュ

Hors-d'oeuvre / オードブル  
Frankness / 悠然

Lobster オマール / Udo ウド / Rosemary ローズマリー

Choice of main course (Fish) / 魚料理  
Happiness / 平穩

Fish Dish of the Day 本日のお魚料理

or

Choice of main course (Meat) / 肉料理  
Strength / 忠誠

Wagyu 黒毛和牛 / Bamboo Shoots 筍 / Hazelnut ヘーゼルナッツ

Dessert / デセール  
Unchanged / 不変

White Asparagus ホワイトアスパラガス / Pistachio ピスタチオ / Celery セロリ

【Specialty Coffee & Petit Four / 食後のスペシャルティコーヒー & 小菓子】

12,800

Sun - Thu  
日曜日~木曜日

14,300

Fri / Sat / Days Before Holiday  
金曜日・土曜日・祝前日

All prices include consumption tax and the 15% service charge.

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。

5,500円の追加料金で魚・肉の二皿のダブルメインも承ります。

Full Course with Double Main (Meat and Fish) +5,500 yen

— Allergies / アレルギー —

< Egg / Milk / Wheat / Shrimp > < 卵 / 乳 / 小麦 / 海老 >

Lunch

# — Short Program —



## Hors-d'oeuvre / オードブル

---

Red Sea Bream / Citrus / Herb  
真鯛 / 柑橘 / 香草

## Main / メイン

---

Kawamata Shamo Chicken / Mollie Mushrooms / Seasonal Vegetables  
川俣軍鶏 / モリーユ茸 / 季節野菜

## Dessert / デセール

---

Ginger / Paprika / Mascarpone  
川生姜 / パプリカ / マスカルポーネ

Sarutahiko Specialty Coffee  
猿田彦スペシャルティコーヒー



4,500

---

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。

---

— Allergies / アレルギー —  
< Egg / Milk / Wheat > < 卵 / 乳 / 小麦 >

Lunch & Dinner

A la carte

## A la carte

### Appetizer & Salad

Marinated Sea Bream Herbs Flower 真鯛のマリネ 香草風味	  	4,000
Seasonal Vegetables and Lobster Salad 春野菜とオマール海老のサラダ仕立て	   	5,800
Pate de Campagne with Pickled Seasonal Vegetables パテドカンパーニュ季節野菜のピクルス	 	2,300
Charcuterie Platter シャルキュトリー盛り合わせ	  	3,650
Seasonal Vegetable Salad 季節野菜のサラダ		2,600
Caesar Salad シーザーサラダ	  	2,600
Lobster Bisque Soup オマール海老のビスク	  	2,600
Beets and Lentil Soup ビーツとレンズ豆のスープ	 	1,600
Consomme Soup with Ravioli コンソメスープ ラビオリ添え	  	2,300
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	  	2,300
Vegetable Sandwich ( Red Bell Pepper / Tomato / Beetroot / Red Radish ) ベジタブルサンドイッチ ( 赤パプリカ / フルーツマト / ビーツ / ラディッシュ )		2,600














### Eight Specified Allergen Ingredients / 特定8品目アレルギー表記



Please inform us if you have any food allergies. / 食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。

## Main









Fish Dish of the Day 本日のお魚料理		4,100
Sautéed Lobsters with Chorizo and Pistachio Condiment オマール海老のソテー チョリソとピスタチオコンディメント	   	6,000
Sauteed Abalone with Ravigote Sauce 鮑のソテーラビゴットソース	 	7,000
Beef Cheek and Red Wine Stew with Fettuccine 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み パスタ添え	 	4,800
Sauteed Kawamata Chicken Vin jaune Sauce 川俣シャモのソテーヴァンジョーヌソース	  	4,800
Soybean Meat Penne Bolognese 大豆ミートのペネボロネーゼ	 	3,000
Mushrooms and Zucchini Pizza 茸とズッキーニのピッツァ	 	3,200

### Eight Specified Allergen Ingredients / 特定8品目アレルギー表記



Please inform us if you have any food allergies. / 食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。

Roasted Himuro Aged Pork 氷室熟成豚のロースト	  5,200
Pan Seared Wagyu Beef Tenderloin 120g 黒毛和牛ヒレ肉 120g	  12,400
Pan Seared Wagyu Beef Loin 150g 黒毛和牛ロース 150g	  8,300
Pan Seared Japanese Wagyu Beef Sirloin, Grade A5, Matsusaka 松阪牛サーロイン 100g ( A5 ランク和牛 )	  18,000

### Side Dish

Please choose a side dish from the following options. / 下記よりサイドメニューをお選びください。

Seasonal Hot Vegetables / Ratatouille / Asparagus / French Fries / Poteto Gratin  
季節の温野菜 / ラタトゥイユ / アスパラガス / フレンチフライ / ポテトグラタン














### Eight Specified Allergen Ingredients / 特定8品目アレルギー表記



Please inform us if you have any food allergies. / 食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。

### Sweets & Desserts

Ginger Flavored Mascarpone Mousse with Glyot Sauce and Red Paprika Sorbet 生姜風味のマスカルポーネムースとグリヨットソース 赤パプリカのソルベ	  	2,300
Pistachio Parfait and Lemon Cream with White Asparagus Form ピスタチオパルフェとクレームシトロン ホワイトアスパラガスの軽いエスプーマ	  	2,300
Millefeuille - Strawberry and Pistachio with Whisky Cacao Sauce - ミルフィーユ ～ 苺とピスタチオのマリアージュ ウイスキーとカカオのソース ～	  	2,400
Cheese Platter with Dried Fruits and Nuts チーズプラッター ドライフルーツ & ナッツ添え	  	3,600
Seasonal Fresh Fruit Platter 季節のフルーツ盛り合わせ		3,880

### Eight Specified Allergen Ingredients / 特定8品目アレルギー表記



Please inform us if you have any food allergies. / 食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。



## Kids Menu

Kids Plate (Hamburg Steak / Spaghetti / French Fries / Corn Soup / Pudding) お子様プレート (ハンバーグ / スパゲティ / フレンチフライ / コーンスープ / プリン)	  	3,180
Spaghetti with Tomato Sauce トマトソーススパゲティ	  	1,550
Spaghetti with Meat Sauce ミートソーススパゲティ	  	1,900
Hamburg Steak and French Fries ハンバーグとフレンチフライ	  	1,900
Vegetable Curry マイルド野菜カレー		1,900
Corn Cream Soup コーンクリームスープ	  	1,080
Ice Cream アイスクリーム	  	1,080
Assorted Fruit Platter フルーツ盛り合わせ		1,550
Pancake パンケーキ	  	1,550

### Eight Specified Allergen Ingredients / 特定8品目アレルギー表記



Please inform us if you have any food allergies. / 食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。