



Antiquarian book painter and travel journalist
Nagisa Nakauchi

Breakfast Menu

-Price-

Guests 13 years of age or older 3,850JPY
 Guests between 7 to 12 years old 1,925JPY
 Guests under 6 years old Free of charge

※All prices are inclusive of tax.
 ※15% service charge will be added to your bill.

-料金-

大人（13歳以上）3,850円
 子ども（7～12歳）1,925円
 子ども（0～6歳）無料

※上記価格には消費税が含まれています。
 ※15%のサービス料を加算させていただきます。

How to enjoy our breakfast

朝食の楽しみ方のご提案

The hotel staff recommend ways to enjoy our well-being breakfast that pleases both your body and soul.

ホテルスタッフがおすすめする、身体も心も喜ぶ、ウエルビーイングな朝食の楽しみ方

Use of Domestic Free-Range Eggs (Animal Welfare)

All eggs used in our breakfast are domestically sourced free-range eggs. These eggs come from hens raised in environments where hens can move freely, resulting in fresh and safe eggs from healthy, low-stress hens.

国産の平飼い卵（アニマルウエルフェア）

平飼い卵は、鶏が自由に動き回れる環境で育てられており、ストレスの少ない健康的な鶏から産まれた新鮮で安全な卵をご用意しております。

Vegan curry

A hearty, well-balanced dish combines aromatic spices with the natural sweetness of vegetables. Our vegan curry is both satisfying and gentle on the body. It is an eco-conscious, feel-good choice that supports your well-being.

ヴィーガンカレー

忙しい旅の日々やリラックスした読書時間の後に、心地よい朝のスタートをお楽しみください。

A Colorful Morning Salad

Enjoy a colorful selection of fresh vegetables paired with your favorite toppings. From leafy greens to vibrant root vegetables, savor the natural richness of seasonal produce as you ease into a peaceful start to your day.

彩り豊かな朝のサラダ

彩り豊かな野菜にお好みのトッピングを合わせてお楽しみください。
葉物や根菜など、自然の恵みをゆっくり味わいながら、心地よい朝のひとつときをお過ごしください。

The deliciousness of Japanese fruit is preserved

Wakayama orange juice

Very thick and refreshing taste.
100% additive-free pure juice.

Aomori apple juice

Tastes as good as eating apples.
No antioxidant straight juice.

日本のフルーツのおいしさがそのまま

和歌山県産みかんジュース
青森県産りんごジュース



六月

仲夏

夏

Nozaki

PARK BREAKFAST - A Luxurious Morning Pursuing Well-Being

PARK BREAKFAST - ウェルビーイングを追求する贅沢な朝

-Buffet-

【Chilled Dish】

Salad: Organic vegetables from the Tokyo and others

Appetizers: Prosciutto, salami, smoked salmon, and more

Cheese: Comte, Camembert, Blue Zan Pepper, Mini Mozzarella, and more

Fruits

Cereals

Plain and Greek yogurt

【Hot Dish】

Three types of domestic free-range egg dishes

Steamed vegetables: Carrots, cauliflower, potatoes, spinach, and more

Azumino Genki pork bacon and sausages

Daily meat dish

Daily soup

Breads: Danish, white bread, English muffins, rice flour bread, and more

Peking original porridge

Daily Japanese side dishes, pickles, and miso soup

Tofu hot pot

Vegan curry

【Beverage】

Coffee / Cappuccino / Café Latte / Espresso / Tea

Wakayama orange juice

Aomori apple juice

Okoppe Organic Milk -Produced in Okoppe Town, Hokkaido / Certified Organic (JAS)

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

PARK BREAKFAST - A Luxurious Morning Pursuing Well-Being

PARK BREAKFAST - ウェルビーイングを追求する贅沢な朝

-Buffet-

【冷製料理】

サラダ：東京近郊産有機野菜他

オードブル：生ハム サラミ スモークサーモンなど

チーズ各種：コンテ・カマンベール・ブルザンペッパー・カッテージ・ミニモッツァレラなど

フルーツ各種

シリアル各種

プレーン・グreekヨーグルト

【温製料理】

国産平飼卵料理 3 種

温野菜：人参 カリフラワー ポテト ほうれん草など

安曇野げんき豚のベーコン、ソーセージ

日替わり肉料理

日替わりスープ

お好みブレッド：デニッシュ 食パン イングリッシュマフィン 米粉パンなど

中国料理北京特製中華粥

日替わり和総菜 お漬物 お味噌汁

湯豆腐

ヴィーガンカレー

【ドリンク】

コーヒー / カプチーノ / カフェラテ / エスプレッソ / 紅茶

和歌山県有田 伊藤農園のみかんジュース

青森県産 完熟林檎ジュース

おこっぺ有機牛乳 - 北海道・興部町産 / 有機 JAS 認証

※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。食材によってはご提供できない商品もございます。

※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

