

- 前菜 -

鯖のエスカベッシュ
キャロットラペ
合鴨とオニオンのマリネ
サーモンマリネ
20種類のベジタブルバー

- 温菜 -

北海道産じゃがいもの香草グリル（ローズマリー）
厳選素材の温野菜

- スープ -

ガスパチヨ

- メインディッシュ -

鹿児島県産薩摩茶美豚のローストポーク
鶏もも肉のソテーカレークリームソース

- 特製ピッツァ -

カンデオホテルズ特製スパイスカレーと夏野菜のピッツァ
釜上げシラスと大葉のピッツァ
マルゲリータ / クアトロフォルマッジ / ボロネーゼの中から1種

- パスタ -

海老とあさりのトマトソースパスタ
魚介の冷製レモンパスタ
ゴルゴンゾーラのクリーム / ボロネーゼ / ジェノベーゼの中から2種
北海道じゃがいものニョッキ チーズクリームソース

- ライス -

魚介のパエリア

- パニーニ -

ハムチーズ
きのこクリーム or あんバター

- ブレッド -

フォカッチャ
AOP バタークロワッサン
パンオショコラ
パンオレザン
全粒バタール
バゲッドパリジェンヌ

- ジェラート -

1. 白桃（季節限定）
2. レモンチェロ（季節限定）
3. ブラッドオレンジ
4. ピスタチオ
5. マスカルポーネ
6. チョコラータ
7. バニラ
8. 宇治抹茶
9. ラムレーズン
10. キャラメル
11. マンゴーパッション
12. 本日のフレーバー

- スイーツセレクション -

白桃のレイヤードケーキ
パンナコッタ（白桃ソース）
プチシュー
マフィン（チョコレート、ブルーベリー、アップル、
塩キャラメルの中から3種）
リンゴのタルト
ワッフル
季節のフルーツ
ドライフルーツ（8種）

- ソフトドリンク -

ジンジャーエール

コカ・コーラ

コカ・コーラゼロ

水だし玄米茶

オレンジジュース

アップルジュース

コーヒー

カフェラテ

ココア

紅茶 (TEARTH より各種)

※写真はすべてイメージです

※メニュー内容は変更することがございます

季節限定メニュー



カンデオホテルズ特製スパイス
カレーと夏野菜のピッツァ

ホテルの朝食で人気のオリジナルスパイスカレーを使用。辛さを抑えたバランスの良い味わいに仕上げています。

彩り豊かな夏野菜を合わせ、カレーのコクと野菜の旨味が調和した一枚。香ばしく焼き上げた生地とともにお楽しみください。

生ビールとのペアリングもおすすめです。



釜上げシラスと大葉のピッツァ

釜上げシラスと大葉の風味に、わさびの爽やかな辛みがアクセントのピッツァ。

白ワインとの相性も良く、すっきりとした味わいを引き立てます。



魚介の冷製レモンパスタ

魚介の旨味を引き立てるレモンオイルの風味が広がる、軽やかな味わいの冷製パスタ。

白ワインとの相性も良く、すっきりとした余韻をお楽しみいただけます。



海老とあさりの
トマトソースパスタ

トマトの爽やかな酸味とあさりの旨味が調和した、コクのある味わい。赤ワインとの相性も良く、シンプルながら奥行きのある一皿です。



ガスパチョ

トマトをベースにさまざまな野菜を合わせた、さっぱりとした味わいの冷製スープ。暑い季節にも心地よくお楽しみいただけます。



パンナコッタ（白桃ソース）

なめらかなパンナコッタに、白桃の上品な甘みを生かしたソースを合わせたデザート。やさしい口どけと果実の風味をお楽しみいただけます。



白桃のレイヤードケーキ

層に重ねたスポンジと軽やかな生クリームに、白桃のコンポートと白桃ゼリーを合わせた、見た目も涼やかなデザート。



ジェラート
白桃／レモンチェロ

<白桃>
上質な国産の白桃を選びぬき、独特のやさしい食感と上質な味わいのジェラート。

<レモンチェロ>
シシリー産のレモンリキュールとフレッシュレモンの爽やかな味わい。本場イタリアの代表的ジェラート。



白桃カクテル／白桃モクテル

山梨県産の白桃を使用。とろっと濃厚な甘みで、こっくりした甘味がありながらも飲みやすい味わい。

※プレミアムドリンクフリーフロアのご注文が必要です。