



朝食





付加価値税 (VAT) 込み
Hôtel États-Unis Opéra – 16 rue d'Antin

ホールでの朝食

冷たいお飲み物

Vittel (ミネラルウォーター)
オレンジジュース
遠心分離されたフルーツジュース
植物性ミルク
デトックスジュース

温かいお飲み物、Maison Richard 社製品使用

コーヒー豆：リストレット、エスプレッソ、
カフェオーレ、カプチーノ
アメリカンコーヒー
半脱脂乳使用ミルクココア 
お茶とハーブティーのセレクション 

パンとペストリー (Ernest & Valentin ベーカリー製)

食パン、全粒粉パン、フィセル (細型バゲット)
本物のパリ風クロワッサン、ミニチョコレートパン、レーズンパン、ブリオッシュ
季節のケーキ

バター、ジャムその他

La Conviette 社の無塩バター
AndréSy 社の手作りジャムとはちみつ各種
Jamets 社のチョコヘーゼルナッツスプレッド

グルメの味覚

Jamets 社のチョコフレークエキストラまたはグラノーラ
季節のコンポート



温かいお料理

鶏肉ソーセージとベーコン

ご注文により承ります（追加料金不要）

固ゆで卵 

半熟ゆで卵 

プレーン スクランブルエッグ 

目玉焼き（片面または両面焼き） 

プレーンオムレツまたはハム／チーズ／マッシュルーム

パンケーキ、甘味クレープ、塩味クレープ（ハム、チーズ、キノコ、卵）

ハム入りクロワッサン／チーズ／卵

ハムソーセージ類とサラダ

調理済みハムと9ヶ月熟成の生ハム

本日のサラダと自家製ソースのヴェリーヌ

チーズとヨーグルト

Daumesnil 社のチーズセレクション

Gignon 農場の乳脂肪 0% ナチュラルプレーン 農家製ヨーグルト

農家製ヨーグルト：Gignon 農場産イチゴ、アプリコット、ベリー類

フルーツ&柑橘類のジュース

季節のフルーツボウル

その場で搾り立てのフルーツジュース：オレンジ、グレープフルーツ、レモン

キャロットジュース

オレンジジュース



お部屋でのコンチネンタルブレックファースト


冷たいお飲み物


オレンジジュースまたは遠心分離されたフルーツジュース

温かいお飲み物、Maison Richard 社製品使用

以下からお選びください：

エスプレッソコーヒー、カフェオーレ、アメリカンコーヒー

半脱脂乳使用ミルクココア 

お茶とハーブティーのセレクション 

パンとペストリー（Ernest & Valentin ベーカリー製）

フィセル（細バゲット）

レーズンパンとチョコレートパン（Ernest & Valentin ベーカリー製）

バター、ジャムその他

La Conviette 社の無塩バター

Andrésy 社の手作りジャム、Jamets 社のチョコヘーゼルナッツスプレッド

フルーツ

カットフルーツのヴェリーヌ

チーズとヨーグルト

Daumesnil 社のチーズセレクション

または

Gignon 農場の乳脂肪 0% ナチュラルプレーン農家製ヨーグルト

農家製ヨーグルト：Gignon 農場産イチゴ、アプリコット、ベリー類

