



朝食





10% VAT included  
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 ス克蘭ブルエッグ 

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 アースト

## 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

