



Style Breakfast

朝食のご案内

Daily 7:00-10:00
(L.O.9:30)

素晴らしい 1日のはじまりを彩る 「なごやの朝食」

“A Nagoya Breakfast”
A Beautiful Beginning to Your Day

選べる幸せ、組み合わせる楽しさ
贅沢な朝をご堪能ください

Choose, Combine, Curate-Start
Your Day with Luxury!

皆様に“幸せな朝ごはん時間”をご満喫いただけるよう、
ニッコースタイル名古屋では地元産を中心に本当においしい食材を
選りすぐるとともに、理想のスタイルを考え抜きました。

キッチンからお一人様分ずつご用意する「選べるメインプレート」と、サラダやパン、スープやドリンクの
「ライトbuffet」とを組み合わせることで、できたてのおいしさも、好きなものを好きなだけの両方ともが
叶う贅沢さ。心もお腹も大満足の、ここでしか味わえない「なごやの朝食」を存分にお楽しみください。

Here at Nikko Style Nagoya, we have curated a unique Nagoya breakfast menu focusing on
locally sourced ingredients to start your day in your ideal style.

From our made-to-order entrées, the salad, the bread, the soup, to the beverages in our “light
buffet.” Enjoy the luxury of freshly made food and of being able to choose. Start your day with
your body and mind satisfied.



作り立てのおいしさ メインプレート Fresh Made-to-Order Entrées

4種類の中から、お好みのものをお選びいただけます

There are three western dishes, and one traditional Japanese dish,
for a total of four options.



ふわとろな
「オムレツ」
Fluffy Creamy
Omelet

卵の良質な味を存分にお楽しみいただくため、敢えてプレーンでご用意するオムレツ。ナイフを入れれば、外は「ふわっ」中は「とろっ」で、思わず笑みがこぼれます。

To savor the pure taste of quality eggs, our omelet is prepared plain and simple. Fluffy on the outside and creamy inside, it's a delight that will bring a smile to your face.

とろとろの
「スクランブルエッグ」
Creamy
Scrambled Eggs

絶妙の火加減で半熟に仕上げたスクランブルエッグは、そのまま卵の濃厚な味わいをご堪能いただくほか、こんがり焼いたトーストに載せて楽しむのもオススメです。

Cooked at the perfect temperature, enjoy our runny scrambled eggs by itself to really appreciate the richness of the egg, or on a toast to experience the crunch-creamy combo of textures.

絶妙の甘みと塩味
「メープルラウンドの
タルティーヌ」
Maple Round Tartine

ほんのり甘いメープルラウンドパンに、とろとろスクランブルエッグ、名物の黒い手羽先のフレーク、たっぷり生野菜を載せた、シェフのオリジナルメニュー。1日でご機嫌になる一皿です。

Lightly sweet maple round bread topped with creamy scrambled eggs, our signature black chicken wing flakes, and fresh vegetables. A dish sure to brighten your day.

日替わり魚料理の
「和朝食」
Japanese Breakfast
with Chef's Choice Fish

日替わりの魚料理と、柳橋中央市場「右大臣」のだし巻き卵や岐阜・中津川の「中島豆腐」など“和の逸品”を盛り合わせてご提供します。香ばしいほうじ茶も一緒に持ちちします。

Our Japanese breakfast features a daily fish dish accompanied by specialties such as Japanese rolled omelet from “Udaijin” at Yanagibashi Market and the celebrated “Nakashima tofu” from Nakatsugawa. Served together with fragrant roasted green tea.

まさに黄金の価値
こだわり卵でつくる卵料理

Gold Standard Eggs,
Gold Standard Dishes

朝に卵を食べることは、質の良いタンパク質を効率的に摂れるなど、体に良いことがいっぱい。県内で産地を厳選し、味はもちろん、安心安全な生産環境や鮮度も重視したこだわり卵のメニューで、輝く1日を。

Starting your morning with eggs is a great way to enjoy high-quality protein and other health benefits. We use carefully selected eggs from trusted local farms, chosen not only for their flavor but also for their freshness and safe, reliable production.

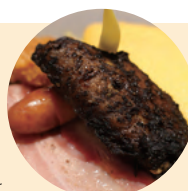


真っ黒な手羽先の秘密
カカオを用いたスパイシーな「モレソース」

The Secret of The Black Wings
The Mole Sauce, made with cacao

焦げているように見えるかもしれませんが、これはカカオが入った真っ黒なスパイスソース「モレソース」に漬けこんで焼いているため。食欲を誘う風味とお肉の柔らかさにイメージが覆るはず！

At first glance, they might be mistaken for being burnt, but these wings are black from being marinated in the spicy Mole Sauce. The combination of mouth-watering flavor and tender meat is sure to surprise you.



味の濃さに驚き
匠がつくる、究極の豆腐

Surprisingly Bold Ultimate
Tofu, Made By Artisans

驚くほど濃密な味でシルクのようになめらかな食感の「中島豆腐（なかしまどうふ）」。通常の倍の濃さの豆乳を用い職人の手で丹精込めて作られる、まさに「匠の味」です。

The Nakashima Tofu from Nakatsugawa of Gifu has a surprisingly intense flavor yet is smooth like silk. This tofu is made carefully by hand by artisans, with soy milk twice as rich as regular tofu; it is the epitome of artisanal flavor.



お好きなだけ楽しめる ライトブッフェ The Light Buffet

Enjoy to Your Heart's Content

見るだけでもわくわくする、フレッシュなメニューの数々。こだわりの食材も満載です
Visually exciting, and full of fresh dishes made from carefully selected ingredients.

Salad

サラダコーナーでは地元産のカラフルでフルーティなトマトに、アボカド、ブロッコリー、ミックスビーンズ、シェフのオリジナルサラダ、季節のフルーツなど、彩り豊かな内容を日替わりで提供しています。

Salad, an integral part of a healthy meal. Colourful with sweet, fruity tomatoes, avocado, broccoli, mixed beans, chef's original salad, and seasonal fruits, etc.



たまごかけごはん用に常滑市の「デイリーファーム」産・名古屋コーチンの卵をご用意しています。濃厚でコクのある黄身に合う、専用のお醤油も種類豊富にございます。

For Tamagokake gohan (raw egg over rice), we offer Nagoya Cochin eggs from Daily Farm in Tokoname. To complement their rich, flavorful yolk, we also provide specialty soy sauces sourced from across Japan.

Egg

Bread

ローパンに、クロワッサン・デニッシュ・マフィンなど毎日8〜10種類のブレッドが登場。「BARMUDA」トースターで美味しくお召し上がりください。

8 to 10 different kinds of baked goods including freshly baked bread, croissants, Danish pastries, and muffins. BARMUDA toasters, known for their ability to toast to perfection, are available at the buffet.



Coffee

「TRUNK COFFEE」のオリジナルモーニングブレンドは淹れる直前に豆を挽き、フレッシュな香りも格別。テイクアウトカップで、ロビーやお部屋でもどうぞ。

The original morning blend coffee beans from TRUNK COFFEE are ground right before brewing, allowing you to enjoy the extra fresh aroma. Take some with you to the lobby or back to your room in our to-go cups.

Other Menu

- フルーツミックスジュース
- Mixed Fruit Juice
- ロンネフェルト紅茶
- Ronnefeldt Black Tea
- シリアル各種
- Assortment of Cereals
- スイーツ
- Dessert of the Day
- 「榎塚味噌」のお味噌汁
- Miso Soup using Masuzuka Miso
- モーニングスープ 等
- Morning Soup of the Day etc.

小さなお子様連れのお客様へ For Guests with Small Children

- 5歳以下のお子様のライトブッフェのみのご利用は無料です。
- Children 5 and under eat for free at the Light Buffet.
- ベビーカーのままご入店いただけます。
- Strollers can be used inside the restaurant.
- お子様用のカトラリーをご用意しております。
- Utensils for children are available.
- ハイチェアをご用意しております。ただし数には限りがございます。
- A limited number of highchairs are available.

各地から集めた 良質な食材の数々 The Light Buffet

Enjoy to Your Heart's Content



東浦産ほか「季節のフルーツ」From Aichi

Variety of Seasonal Fruits in Aichi
知多半島の入口・東浦町にある「ぶどう屋かとう」から直接仕入れる夏・秋のぶどうのほか、愛知県産を中心に各種旬のフルーツもお楽しみいただけます。

Our buffet offers a variety of seasonal fruits sourced mainly from Aichi, such as summer and autumn grapes delivered directly from a farmer in Higashiura Town (located at the entrance to the Chita Peninsula), among others.



夢工房くまの「無添加みかん100%ジュース」From Mie

Additive-Free 100% Mandarin Orange Juice from Kumano
完熟の温州みかんを絞った、無添加のストレートジュースは、伊勢志摩サミットでも提供されたもの。オレンジジュースではなくみかんジュースを敢えてご用意していることが、私たちのこだわりです。

This additive-free juice is made with Unshu mandarin oranges grown in the Kumano area, which stays temperate even in winter. Instead of serving the traditional orange juice, we chose this mandarin orange juice, which is just one of many details we have carefully thought through. This sweet aromatic juice was served at the Ise-Shima Summit.

豊田市 キノファームの「ミネアサヒ(お米)」

Mine Asahi, an A-class brand rice from Toyota

愛知県三河地方の限られた地区でのみ栽培され、流通量が少ないことから「幻の米」とも呼ばれる「ミネアサヒ」。愛知県産品として初めて(一財)日本穀物検定協会の食味ランキングにおいて最高ランクの「特A」を獲得したお米です。

"Mine asahi" is a rare rice variety cultivated only in limited areas of the Mikawa region in Aichi, treasured for its scarce availability. It was the first rice from Aichi Prefecture to receive the highest "Special A" rating in the national Rice Taste Ranking — a true mark of excellence.

From Aichi



豊田市の「榎塚味噌(ますづかみそ)」

All natural, Smooth, and Rich Masuzuka Miso from Toyota

厳選した大豆と天然醸造にこだわった発酵食品ならではの旨味とまろやかな風味が特徴。心とませる香りとやさしい味わいのお味噌汁は、お目覚めの身体に優しく染みわたります。

Masuzuka Miso from Toyota City is a naturally fermented food made from carefully selected soybeans. Having both the umami flavor and mildness at the same time, this dish is certain to warm you up from the inside, waking you up from head to toe.

From Aichi



飛騨路 下呂特産の「完熟とまと まるごとじゅーす」

Ripe Tomato Whole Juice from Hidajiri Gero

その名の通り、手収穫した生食用の完熟トマトをまるごと搾ったジュース。食塩や添加物は一切使用せず、フレッシュな美味しさです。

As the name implies, this juice is made by squeezing hand-picked ripened tomatoes whole. Enjoy the fresh flavor with no added salt or additives.



From Gifu

舘養蜂場(たちようほうじょう)本店の「九華(くわな)はちみつ」

Kuwana Honey from Tachi Bee Farm Honten

三重県から北海道まで日本の四季に合わせて移動する「転地養蜂」で採取し、ろ過以外に一切の加工や添加を行っていない、純粋な生のはちみつです。

This pure, raw honey is collected from Mie to Hokkaido using the nomadic bee farming method, moving as the seasons change, and not processing the collected honey at all except for straining out debris.

From Mie

