





BREAKFAST TABLE

ブレックファーストテーブル JPY 3,520 / JPY 1,760 for ages 6 - 12

BREAKFAST TABLE PLUS YOUR CHOICE OF ONE A LA CARTE DISH

ブレックファーストテーブルとお好みの料理 1 品を下記よりお選びください JPY 4,180 / JPY 2,090 for ages 6 - 12

A LA CARTE

‘SHIBUYA SCRAMBLE’ Honey toast  with mushroom and truffle sauce ‘渋谷スクランブル’ ハニートースト マッシュルーム トリュフソース	JPY 1,430
Shakshuka with tomato, egg, avocado, feta and vegetables  シャクシュカ トマト 卵 アボカド フェタチーズ	JPY 1,210
2 eggs prepared any style all served with seasonal vegetables omelette / fried / scrambled / poached / boiled / white egg omelette 卵をお好みのスタイルで オムレツ / フライドエッグ / スクランブルエッグ / ポーチドエッグ / ボイルドエッグ / ホワイトオムレツ	JPY 1,320
Avocado toast  with vegan tofu scramble, jalapeno and tomato salad アボカドトースト ビーガン 豆腐スクランブル ハラペーニョとトマトのサラダ	JPY 1,320
Waffle or fluffy pancake with whipped cream, date syrup and berry compote ワッフル or ふわふわパンケーキ ホイップクリーム デーツシロップ ベリーコンポート	JPY 1,320
Breakfast chicken ramen チモンラーメン	JPY 1,210
Japanese pan-fried fish ‘Yaki Sakana’  with nori, rice and miso soup 焼き魚 海苔 ご飯 味噌スープ	JPY 1,485
Cereal with your choice of one of cereal and milk home-made granola / cornflakes / choco pop crispies / rice flakes whole milk / low fat milk / soya milk シリアル 下記よりシリアルとミルクを1品ずつお選びください 自家製グラノーラ / コーンフレーク / チョコポップクリスピー / ライスフレーク 牛乳 / 低脂肪牛乳 / 豆乳	JPY 880
Breakfast bakery basket with home made jam, butter and honey ベーカリーバスケット 自家製ジャム バター はちみつ	JPY 1,210
Charcuterie board シャルキュトリーボード	JPY 2,420
Seasonal fruit plate 季節のフルーツプレート	JPY 2,420

COFFEE BY ONIBUS

Blended coffee ブレンドコーヒー	JPY 880
HITS, Hotel Indigo Tokyo Shibuya Original Blend HITS ホテルインディゴ東京渋谷オリジナルブレンド A blend coffee with a toasty aroma of dark chocolate and roasted almonds, complemented by the rich, deep fruitiness of dried prunes. Pairs beautifully with milk. ダークチョコレート、ローステッドアーモンドなど香ばしい風味に、ドライブルーンなど濃厚で深みのある果実味。ミルクとの相性もいいブレンドコーヒー。	
Regional blend リージョナルブレンド A well-balanced coffee with a smooth mouthfeel, featuring notes of milk chocolate, the toasty richness of almonds, and the lingering sweetness of concentrated dried fruits. ミルクチョコレート、アーモンドのような香ばしさ、ドライフルーツのような果実の濃縮した甘さが長く続き、滑らかな口当たりでバランスの取れたコーヒー。	
Iced coffee アイスコーヒー	JPY 880
Espresso エスプレッソ	JPY 880
Cafe latte カフェラテ	JPY 990
Cappuccino カプチーノ	JPY 990
Macchiato マキアート	JPY 990
Flat white フラットホワイト	JPY 990
Extra shot エクストラショット	JPY 220
Option for plant-based milk Soya milk / Almond milk / Oat milk ソイミルク / アーモンドミルク / オーツミルク	JPY 165

TEA BY BREW TEA

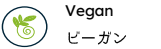
English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト	JPY 880
Earl Grey アールグレイ	JPY 880
Chai チャイ	JPY 990
Green Tea グリーンティー	JPY 990
Moroccan Mint モロッカンミント	JPY 990
Apple & Blackberry アップル & ブラックベリー	JPY 990
Lemon & Ginger レモン & ジンジャー	JPY 990
Hot chocolate ホットチョコレート	JPY 990

SOFT DRINK

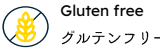
Apple juice アップルジュース	JPY 880
Orange juice オレンジジュース	JPY 880
Grapefruit juice グレープフルーツジュース	JPY 880
Coca-Cola コカ・コーラ	JPY 990
Coca-Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	JPY 990
Ginger Ale ジンジャエール	JPY 990



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten free
グルテンフリー

All prices quoted are subject to 15% service charge. Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ15%を別途申し受けます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。