朝食会場のご案内

VISON HOTELS

和朝食

A. 削節本舗 伊勢和

鰹出汁がきいた具だくさん健康豚汁
削り鰹節をまぶし
鰹出汁で食べる卵かけご飯
付き出し（ご飯に合うおかず３種）
お漬物

8：00／9：00／10：00

B. 嬉野とうふのせ

おぼろ豆腐
ひりょうず
おからサラダ
あげサンド
お味噌汁
白米
日替わりお惣菜１品

7：30／8：30／9：30

C. 笠庵 賛否両論

鯛茶漬けご膳
具材７種盛り合わせ
伊勢真鯛のごまだれ和え
鮭の西京焼き
ご飯
香の物
お出汁

7：30／8：45

ビュッフェ

D. ヴィソンビュッフェ

冷製野菜	９品
温製	８品
パン・スープ	５品
デザート	７品
ドリンク	５品
和食	５品

＋2,000円でのご用意となります

7：30／8：30／9：30

スイーツビュッフェ

E. コンフィチュールH

フレンチトースト(メープル)
季節のフレンチトースト
ベーコン
サラダ
ケーキビュッフェ　１０品
ドリンク　９品

8：30／9：30

洋朝食

F. マリアージュドゥファリーヌ

辻口博啓パティシエの人気店

お好きなパン ５種類
お好きなドリンク

8：00～10：00

G. 猿田彦珈琲

オリジナルトースト
ゆで卵
コーヒー（ホットorアイス）
ギフト：ドリップコーヒー

8：00～10：00

H. カフェトミヤマ

サラダプレート
サンドイッチ
自家製ミニプリン

月曜日定休

9：00／10：00

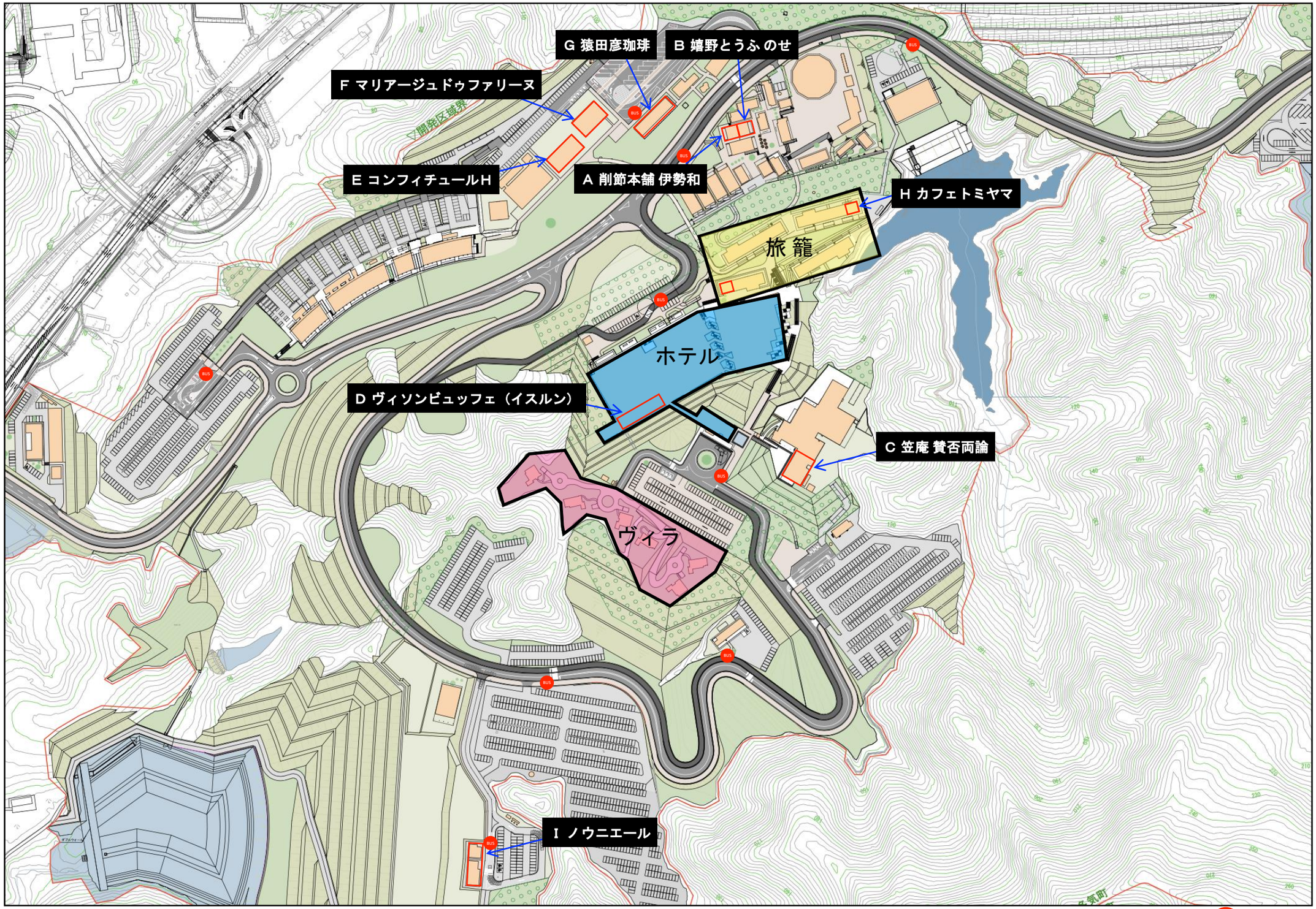
I. ノウニエール

本日の卵料理
農園サラダ
本日のスープ
本日の１品
パン
スムージー

7：30／8：30／9：30

朝食会場MAP

VISON HOTELS



D 和洋ビュッフェ朝食

ホテルメインダイニング　Izurun（イスルン）　7:30／8:30／9:30

izurun

美食の街 サンセバスチャン
日本初の交流レストラン

MENU

【冷製前菜】
・ミックスサラダ
・ロシア風サラダ
・生ハム
・エスカベッシュ
・ガスパッチョ
・タルタル
・漁師風サラダ
・レバーペースト
・ヒルダ（アンチョビ・オリーブ・青唐辛子の酢漬け）

【温製】
・トルティーヤ（スペイン風オムレツ）
・コカ（ピッツア）
・若鶏のビジョン風
・ペンネ（キノコとトマト）
・フライドポテト
・レンズ豆の煮込み
・バスク風スクランブルエッグ
・豚の鉄板焼き（タップナードソース）

【パン・スープ】
・食べる野菜スープ　トマト風味
・クロワッサン
・極薄トースト
・フォカッチャ
・バケット（お好みでベーコン・チーズを挟んでもらう）
・ジャム・バター

【デザート系】
・シリアル（プレーン・チョコ）
・ドライフルーツ（干しぶどう・イチジク・パイナップル）
・フルーツポンチ（キュウイ・パイナップル・ルビーグレープフルーツ・オレンジ・ナタデココ・白玉）
・ヨーグルト
・コーヒーゼリー
・柑橘系ゼリー
・カステラ

【ドリンク】
・コーヒー
・紅茶
・オレンジジュース
・ブドウジュース
・水

【和食】
・お味噌汁
・伊賀のコシヒカリ（ご飯）
・きんぴらゴボウと切干大根と鶏そぼろ
・ゆで卵
・林商店の漬物

1名様プラス2,000円にてご利用頂けます