

和朝食

A. 削節本舗 伊勢和



鰹出汁がきいた具たくさん健康豚汁
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. ヴィゾンビュッフェ



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



辻口博啓パティシエの人気店
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. マリアージュドウ
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

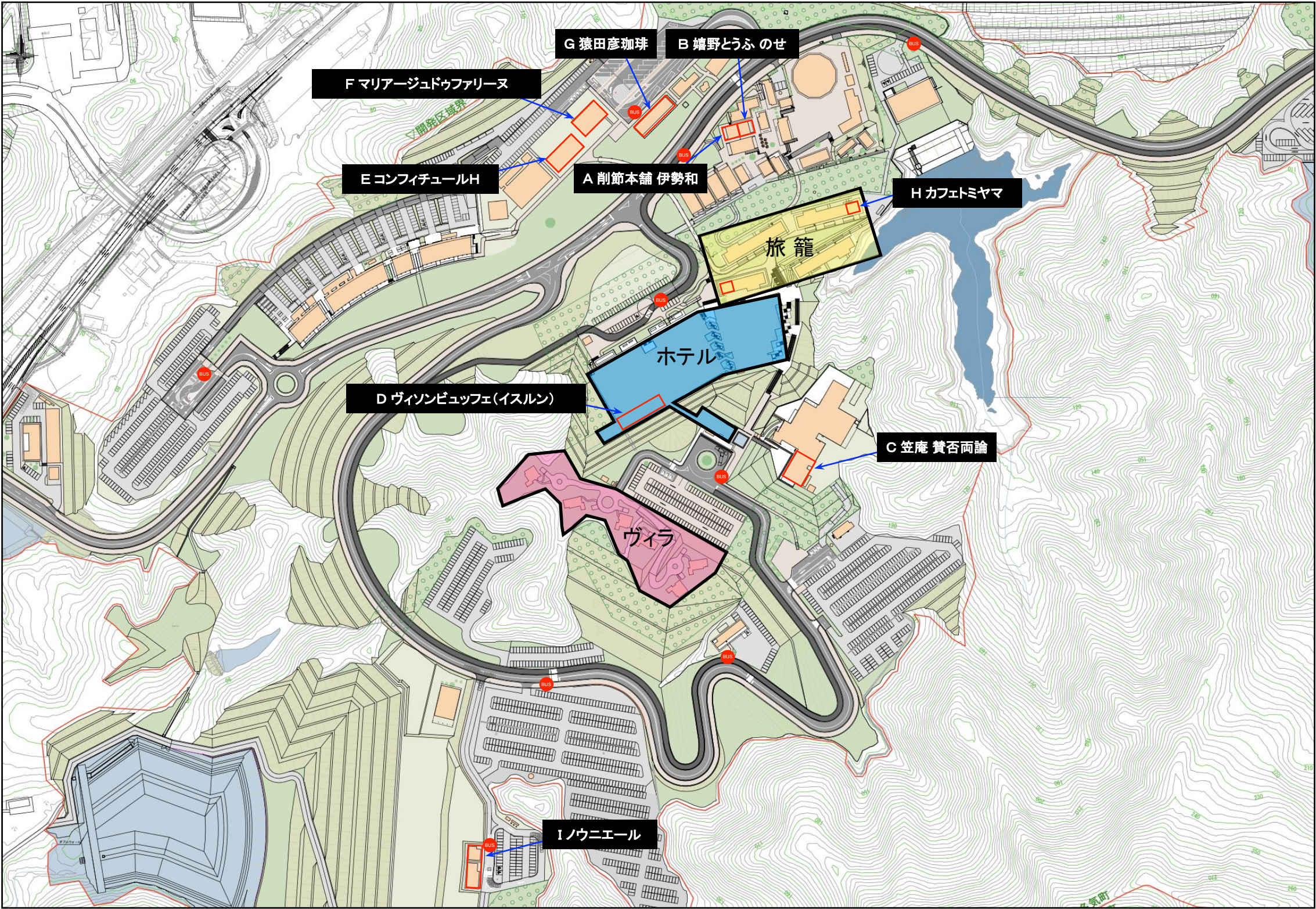
月曜日定休
9:00/10:00

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





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(ピッツァ)
 ・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