

和風ブッフェ

Breakfast Buffet of Japanese Food

大人料金 Adults ¥2,970
小学生 Primary school children ¥1,782

上記は税、サービス料込価格です。
又は 朝食券にてご利用いただけます。
All prices include applicable Service Charge and tax.
Available breakfast ticket.



お献立 MENU

手作り豆腐(冷)	Hotel-Made "Tofu" (Chilled)
湯豆腐	"Tofu" (Hot)
塩糍金平	Stir-Fried Burdock with Salt
野菜のしゃぶしゃぶ	Vegetables Shabu-Shabu
トマトの甘酢漬け	Tomato with Sweet Vinegar
人参のレモン煮	Boiled Carrot and Lemon
小豆と南瓜の煮物	Boiled Pumpkin and Red Beans
秋刀魚と山菜の煮物	Simmered Saury and Wild Vegetable
野菜の胡麻浸し	Boiled Vegetable with Sesame
手巻き寿司	Hande-Rolled Sushi
とびっ子	Frying Fish Roe
烏賊	Squid
ツナマヨネーズ	Tuna & Mayonnaise
サーモン三升漬	Pickled Salmon

白花豆煮	Simmered White Beans
高野豆腐と野菜煮	Simmered "Tofu" and Vegetables
出し巻き玉子	Japanese Style Omelet
温泉玉子	Soft-Boiled Egg
焼き魚二種 (鮭・鰯)	Grilled Fish (Salmon and Herring)
タコボール甘酢あん掛け	Octopus Dumpling with Thick Sauce
辛子明太子	Spicy Cod Roe
筋子	Salted Salmon Roe
豆腐ナゲット	"Tofu" Nugget
留寿都産長芋とろろ	Grated Yam Potato
各種野菜のサラダ	Vegetables Salad
ホテルメイドパン	Hotel-Made Breads
ヨーグルト	Yogurt
果物	Fruits
一口甘味 二種	Petit Sweets

道産米『おぼろづき』の白飯	Hokkaido Local Steamed Rice
十五穀米	Blended 15 Sorts of Steamed Rice
二年熟成 小麦味噌のお味噌汁	"Miso" Soup

ご飯のお伴に with Rice

味付海苔二種	"Nori" Seaweed
烏賊三升漬	Pickled Squid
梅干し	Pickled "Ume" Plum
ふりかけ三種 (さけ・瀬戸風味・のりたまご)	Rice Seasoning
納豆	"Natto" Soy Beans
漬け物各種 (つぼ漬・かっぱ漬・小茄子・新漬)	Japanese Pickles

お飲物 Drinks

北海道牛乳	"Hokkaido" Milk
フレッシュオレンジジュース	Fresh Orange Juice
北海道産トマトジュース	"Hokkaido" Tomato Juice
リンゴ酢のドリンク	Apple Vinegar Drink
有機栽培豆の珈琲	Organic Coffee
お茶各種 (梅こんぶ茶・ほうじ茶・緑茶・玄米茶・ヤーコン茶)	Various Japanese Tea

内容は一部変更させていただく場合がございます。ご了承下さいませ。 Menu and ingredients are subject to change.