

和朝食メニュー

郷土料理 川甚
JAPANESE RESTAURANT

ご朝食券でお召し上がりいただけます ¥2,100(税込)

●アンチエイジング和朝食

お品書き

- ・珍味四種盛(鱧子、他)
- ・道産彩り野菜サラダ
- ・蟹はんぺん、湯葉、季節の麩、舞茸
- ・独活と若布辛子酢味噌和え
- ・本日の焼魚 * 焼魚は鮭、鯉、ほっけの日替わりになります。
- ・大根卸し ・梅干し ・季節の漬物 ・出汁巻き玉子
- ・十六穀米 ・味噌汁



* 焼魚は日替わりになります。写真は鮭塩焼きです。

Healthy Japanese Breakfast

- ・Dainty assortment ・Salad
- ・Simmered "Hanpen" and Maitake mushrooms
- ・Udo and Seaweed with "Karashisumiso" dressing
- ・Today's grilled fish
- ・Pickled ume and Pickles ・Japanese style Omele
- ・Sixteen grain rice ・Miso Soup

※アンチエイジング朝食、和定食の二種からお選び頂けます。

●和定食

お品書き

- ・寒干大根とすめ旨煮・隠元胡麻和え・落と油揚げ・雲丹椎茸
- ・飛龍頭、筍、季節の麩、青菜
- ・とろろ納豆、鱧子、昆布巻き
- ・本日の焼魚 * 焼魚は鮭、鯉、ほっけの日替わりになります。
- ・大根卸し ・梅干し 季節の漬物
- ・出汁巻き玉子 ・焼き海苔
- ・白飯又はお粥 ・味噌汁



* 焼魚は日替わりになります。写真は鮭塩焼きです。

Japanese Breakfast

- ・Frying of a Japanese radish and the dried cuttlefish
- ・Beans with sesame dressing
- ・Frying of a butterbur and the fried bean curd・Sea urchin mushroom
- ・Simmered "Ganmodoki" and Bamboo shoot
- ・Grated yam and "Natto" ・cod roe・Sea tangle roll
- ・Today's grilled fish ・Japanese style Omelet
- ・Pickled ume and Pickles ・Japanese style Omele
- ・Roasted Laver・rice or rice porridge・Miso Soup

"Kawajin"