

一日の始まりをアンチエイジングで

～アンチエイジング:いつまでも若く健康でいられるために～

ビタミンB2・クエン酸・ナイアシンを摂取することにより
抗酸化作用の向上とエネルギー生産性の
向上を慮した献立で、朝食をご用意致しました。

アンチエイジング朝食 お品書き

Healthy Breakfast

¥2,100(税込) ご朝食券でお召上がりいただけます



梅なめ茸と長芋和え 長いも独特のぬめり成分である「ムチン」は、細胞を活性化させる働きがあり、新陳代謝が促進され、老化の予防、肌荒れ、疲労回復、便秘の改善、ダイエットに効果的です。

Yam and Enoki mushroom with Une dressing



梅干・べったら漬け 梅で最も知られる成分と言えばクエン酸ですが、栄養面では、ミネラルであるカルシウム、カリウム、リンといった成分を豊富に含んでいます。

Pickled ume and Today's Pickles



産産彩りサラダ
タラコと帆立根菜 野菜に含まれる食物繊維が摂取できるほかに、タラモサラダに含まれる鱈子にはビタミンA、ナイアシン等が摂取でき、特にビタミンEは、ピーマンの9倍含まれています。

Salad and Enoki mushroom



湯豆富 原料の大豆は大豆イソフラボンを含み、又畑の肉といわれるように、良質なタンパク質や脂質の含有量が多い栄養価の高い食品です。

Simmered tofu



本日の焼魚 ホッケ味噌焼、鮭塩焼、鱈醤油漬焼の日替わりでご用意しております。

大根卸し・出汁巻き玉子
Today's grilled fish
Japanese style Omelet・Ginger Pickled



本日のお味噌汁 じみ、かみつみれ、木野子の日替わりでご用意しております。

Today's miso soup

磯海苔と牛蒡の辛味和え
Roasted simmered Laver and Pickled Burdock root



十六穀米 白米に比べ食物繊維、ビタミンE1, B1, B6ナイアシン、鉄分、カリウム、マグネシウム等が数倍含まれております。

Sixteen grain rice

知世料理 川甚
JAPANESE RESTAURANT

ご利用時間 6:50~10:00

知世料理 川甚
JAPANESE RESTAURANT

和定食、アンチエイジング朝食
の二種からお選び頂けます。

*焼魚は日替わりになります。写真はほっけ味噌焼きです。

和定食 お品書き

Japanese Breakfast

¥2,100(税込) ご朝食券でお召上がりいただけます



切り昆布と揚げ旨煮
雲丹推茸
豆胡麻和え・鱈子

Sea tangle and deep-fried tofu Dishes boiled in soy and sugar
Sea urchin mushroom・cod roe
Beans with sesame dressing

風呂吹き大根 海老酒煎り 梅麩 柚子味噌かけ

Boiled radish with "YUZU" miso sauce



いか納豆和え
Squid with "Natto" dressing

帆立根菜和え
Cooked Scallop and Root vegetables

本日の焼魚

*ホッケ味噌焼、鮭塩焼、鱈醤油漬焼の日替わりでご用意しております。

出汁巻き玉子、大根卸し、梅干、季節の漬物
Today's grilled fish Japanese style Omelet
Pickled ume with Today's Pickled



焼き海苔
Roasted Laver

白飯又はお粥
rice or rice porridge

本日の味噌汁
Today's Miso Soup

6:50~10:00(close)

Japanese Restaurant

"Kawajin"

川甚のお米は北海道産『ななつぼし』を使用しております。