MENU

和朝食
Japanese Style Breakfast

梅昆布茶
Tea of Umeboshi and Kelp Broth
～ 南高梅を使用した自家製の梅昆布茶を食事前のひとときに
～ Enjoy a cup of tea before breakfast

お膳をお席までお持ち致します
Your set meal will be served at your table

— 本日のお造り
噴火湾で獲れた魚貝だけを使用したお刺身と北海道の山わさび醤油
Sashimi of the Day
Slices of raw seafoods caught in the nearby baywith wasabi and soy sauce

— 小鉢四種
いくらの醤油漬、自家製磯のりの佃煮、白老虎杖浜産鱈子、野菜浸し
4 Kinds of Small Dishes
Salmon roe, Simmered dried seaweed with soy sauce,
Cod roe, Seasonal Vegetables in Dashi Broth

— 本日の焼き魚
Grilled Fish of the Day

— 玉子焼き
Japanese Omelet

— 室蘭百年豆富
十勝産大豆で大正5年から変わらぬ製法で作る木綿豆腐
Muroran One-Hundred-Year Tofu
Tofu made with soy beans from Tokachi,
using the recipe which has been kept since 1916

— 北海道産桜姫鶏と道産野菜
道産ブランド桜姫鶏を柔らかく焼き上げ、出汁に漬けた野菜を添えて
Hokkaido Sakurahime chicken and stewed vegetables,
Local brand Sakurahime chicken with Teriyaki sauce and vegetables

— 南幌町ゆめぴりか、お味噌汁
栗山町北海道ファーム手作り米味噌
Rice from Nanporo town, Hokkaido – Yumepirika, Miso Soup

ご飯とお味噌汁のおかわりはスタッフへお声がけください
If you would like additional rice and miso soup, please ask our staff.

CIEL et NUAGE