

## ① スープ

地元・磐田産のキノコと野菜を丹精込めて仕上げた、  
お腹に優しいクリームスープです。

## ② サラダ

遠州地区の多様な地形と気候風土のもとで育った  
野菜たちを、彩り豊かなデリと共に盛り合わせました。

## ③ デザート

季節の磐田産フルーツをふんだんに使い、  
食物繊維たっぷりのグラノーラと乳酸菌豊富な  
ギリシャヨーグルトをパフェ風に仕上げました。

## ④ フレンチトースト

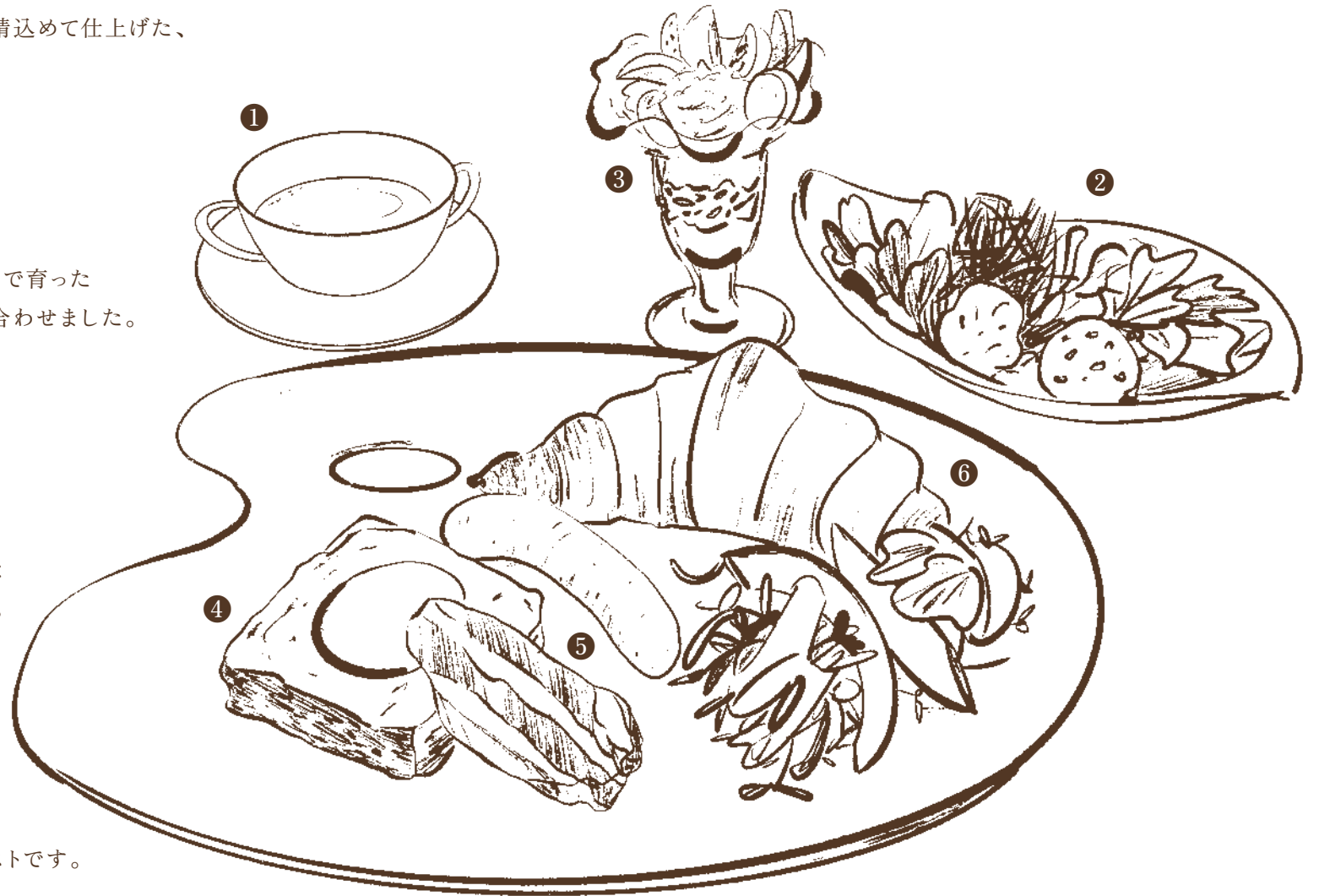
たっぷりのミルクと卵をしみ込ませた、  
極上のプリンのような贅沢フレンチトーストです。

## ⑤ ソーセージ&ベーコン

料理長が厳選した香り豊かなハーブを効かせたソーセージと、  
クセになるジューシーなベーコンをフレンチトーストと合わせてお召し上がりください。

## ⑥ クロワッサン

フランスから仕入れた発酵バターの濃厚な味わいと  
芳醇な香りが広がるクロワッサンをお楽しみください。



## ① 和風パフェ

ヨーグルトの酸味とあんみつの甘味を調和させ、和風パフェに仕上げました。

## ② 飲む野菜3種

朝から体に優しい新感覚の飲むサラダ。栄養バランスを考えた3種類をご用意。

- ①ほうれん草、ケール、バナナ
- ②アーモンドミルク
- ③マンゴー、リンゴ、ニンジン

## ③ 焼き魚、黒はんぺん

近海で水揚げされた鮮魚を、味噌漬けや塩焼きで。静岡県特産の黒はんぺんもご堪能いただけます。七輪で炙ってお召し上がりください。

## ④ 小鉢3種

鮮度にこだわった魚介と野菜を、できるだけ手を加えず、素材の良さをそのまま生かした3種の小鉢です。

- ① 福田港産釜揚げしらすと浜名湖産青のり
- ② 魚介の南蛮漬け
- ③ ぬき菜のおひたし



## ⑤ 鉄鍋ごはん

茸とフルーツマトの炊き込みごはん。  
茸とトマトの香りが、  
ごはんの甘みを一層引き立てます。  
お椀によそってお召し上がりください。

## ⑥ 汁物

袋井産いきいき金華豚と遠州産野菜を  
ふんだんに使った具たくさん豚汁。  
ショウガがほんのり効いた、  
寒い朝にぴったりの一品です。

## ⑦ お漬物

遠州産野菜を使ったぬか漬けや浅漬け。  
朝食に合わせたお漬物をぜひご賞味ください。