

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

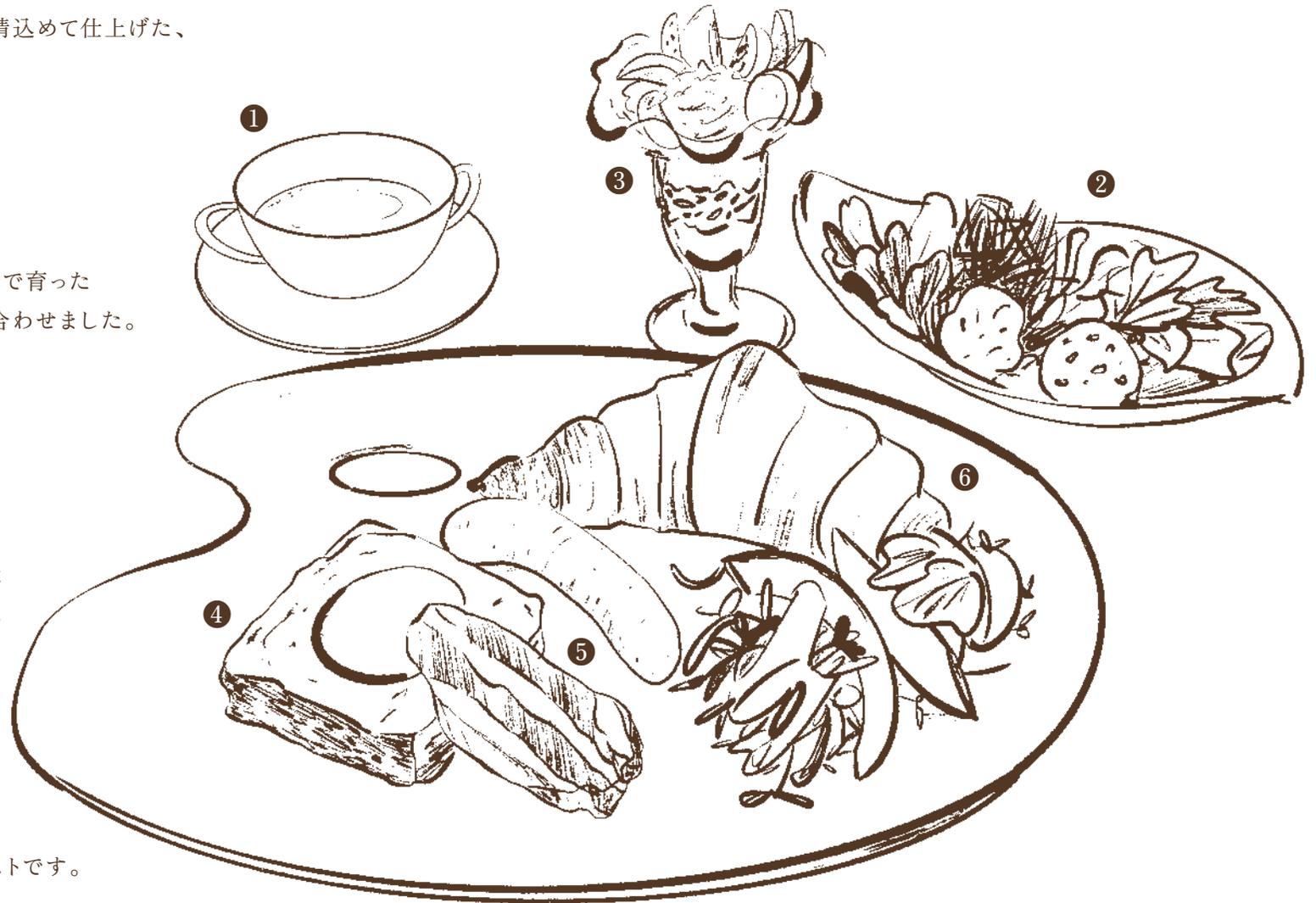
たっぷりのミルクと卵をしみ込ませた、
極上のプリンのような贅沢フレンチトーストです。

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。

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

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。



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。