

① スープ/Soup

野菜たっぷり体にやさしいミネストローネ。

Minestrone.

② サラダ/Salad

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。

Combination salad.

③ デザート/Dessert

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。

Fruit and yogurt parfait.

④ フレンチトースト/French Toast

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。

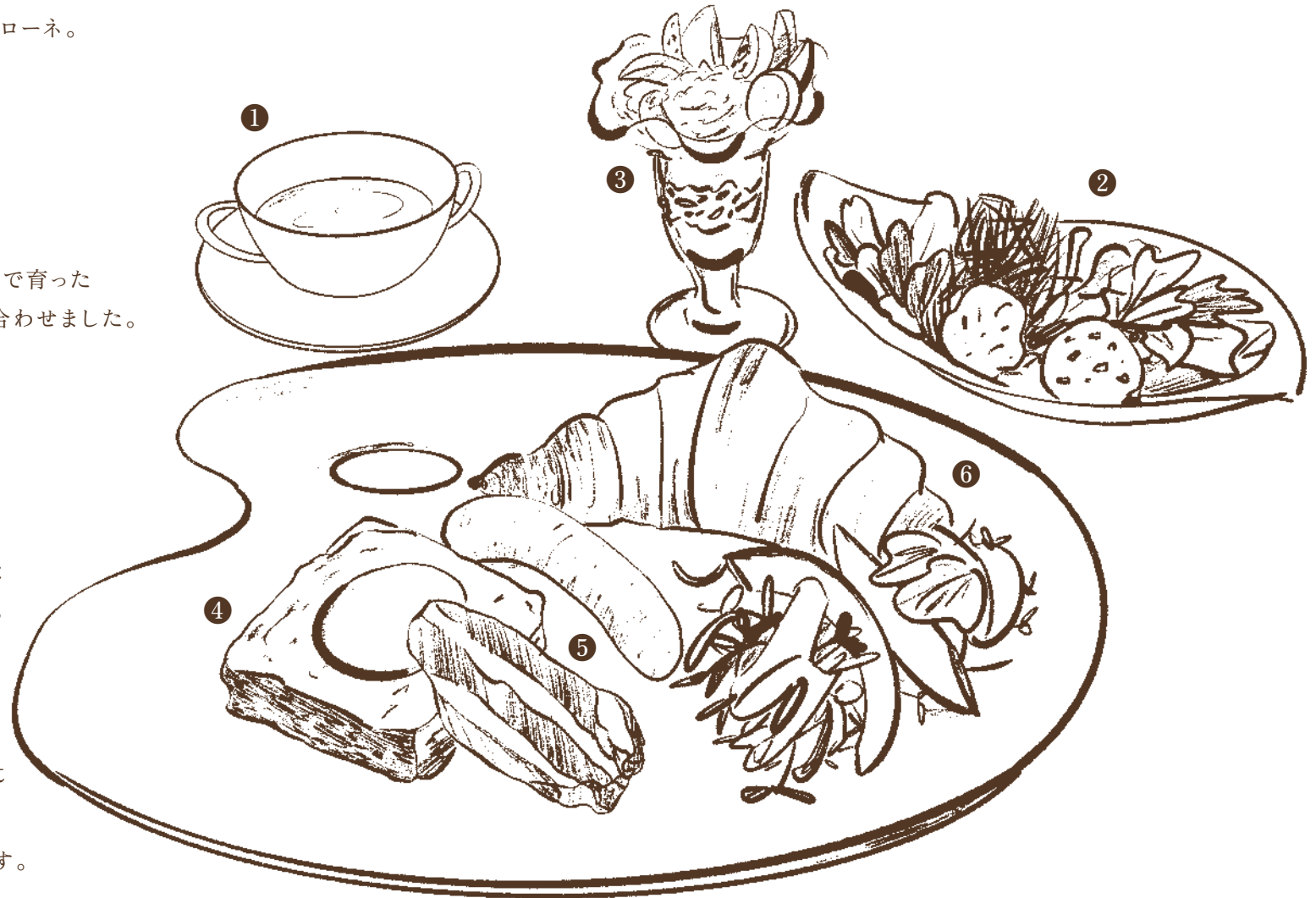
⑤ ソーセージ&ベーコン/Sausage & Bacon

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。

Grilled sausage and bacon.

⑥ クロワッサン/Croissant

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 / Japanese-style parfait

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。

Yogurt & Anmitsu.

④小鉢3種 / 3 types of small dishes

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法蓮草の胡麻和え福田港のシラス添え
Spinach with sesame sauce and whitebait.

②魚介の南蛮漬け
Seafood escabeche.

③湯葉とクラゲの佃煮
Yuba and jellyfish tsukudani.

⑤鉄鍋ごはん / Rice

茸とフルーツマトの炊き込みごはん。

茸の旨みとトマトの香りが、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。

Rice with mushrooms and tomatoes.

②飲む野菜3種 / 3 types of vegetable drinks

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

Spinach, Kale, Banana

②アーモンドミルク

Almond milk

③マンゴー、リンゴ、ニンジン

Mango, Apple, Carrot

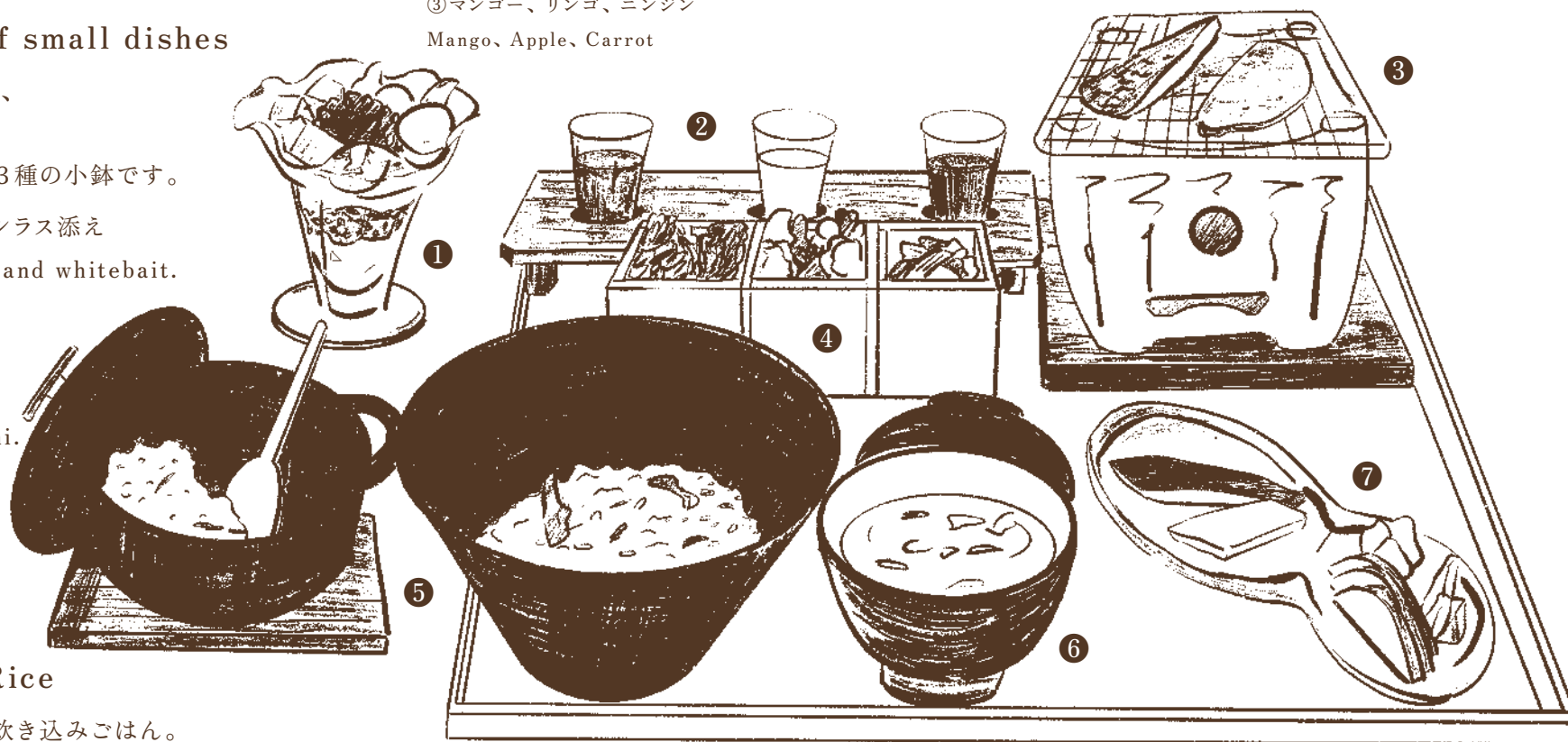
③焼き魚、黒はんぺん

Grilled Fish, Black Hanpen

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。



⑥汁物 / Pork soup

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、

朝にぴったりの一品です。

⑦お漬物 / Pickles

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。