

ご朝食

JAPANESE CUISINE
日本料理



午前7時〜午前10時（午前9時30分ラストオーダー）

料金

お一人様

三、〇〇〇円

※数量限定につきなくなり次第終了

当たり前の献立を

手間ひまかけた上質なかたちで

炊き立ての白米に、味噌汁、焼き魚、ぬか漬け…。

日本人にとって、ごくごく当たり前の朝食の献立を

ホテルならではの手間暇かけた極上のかたちに仕上げてご提供。

一口ごとに日本人で良かったと思える

そんな和朝食を、和のホテルで味わう。

旅館時代から受け継いできた「東京の朝ごはん」をご堪能ください。

朝食内容

目覚めの特製
フレッシュジュース

トマトをゆつくりと時間をかけて濾したクリアなジュースです。
見た目からは想像できない濃厚な味と風味をお楽しみください。

ご飯

料理長の故郷でもある新潟県で限定生産された
「幻のコシヒカリ」と呼ばれるミネラル分たっぷりの
『源泉米』を使用。

日替わり
漬け焼き魚

弘化三年創業の東京神田の老舗甘酒店「天野屋」の生糀で作った
塩糀、または醤油糀を使用した特製つけ汁に漬けた焼き魚。
※魚は日替わりとなります。

東京
「たまごころ」の温玉

東京立川の伊藤養鶏場から取り寄せた
ビタミンEたっぷりのブランド卵「たまごころ」を使用した、
プルプルとろりの温玉をこだわりの出汁と共にご堪能ください。

自家製がんもと
旬野菜の煮物

ふわふわの自家製のがんもを、
旬の野菜と共に出汁たっぷりに煮ふくめました。

旬の山海榊盛り三種

ごはんにぴったりな山海のおかずを三つの榊に詰めました。

自家製ちりめんじゃこ

豊洲市場の専門店から取り寄せたじゃこと、
山椒を炊合せた料理長自慢のちりめんじゃこです。

自家製佃煮

じっくり時間をかけて炊いた佃煮。
江戸前ならではのしょうゆの効いた甘辛風味をお楽しみください。

自家製ぬか漬け

酸味と塩味のバランスが絶妙の味わいたっぷりの旬野菜のぬか漬けです。

味噌汁

昆布と鰹の風味豊かな合わせ出汁に、東京亀戸の老舗味噌専門店
「佐野みそ」に特注した江戸味噌がベースの
オリジナルブレンド味噌を使用しました。

季節のフルーツ