

ダイニング流 ご朝食メニュー (5月・6月)

American Breakfast ¥2,800

◆卵料理 Eggs any style

※以下の4種から一つお選びください。Please choose one from ①-④

① プレミアム プレーンオムレツ

Premium Plain Omelet using Ukokkei (Silky fowl) eggs

★東京・立川の「伊藤養鶏場」直送の『烏骨鶏』の卵を使用



餌と飼育方法にこだわった栄養たっぷりの卵を使用しました！

② 目玉焼き Fried egg

③ エッグベネディクト Eggs Benedict

④ フレンチトースト French toast



◆その他料理 Others

サラダ ・ ウィナー ・ ベーコン ・ 温野菜 ・ スモークサーモン ・ 生ハム

本日のスープ ・ ヨーグルト ・ 本日のフルーツ ・ ジュース ・ パン ・ コーヒー ・ 烏骨鶏プリン

Salad / Vienna sausage / Bacon / Steamed vegetables / Smoked salmon

Raw ham / Soup / Yogurt / Fruits / Juice / Bread / Coffee / Ukokkei (Silky fowl) pudding

ちょっとだけ和食を楽しみたい方のために・・・

◆ご飯セット Traditional Japanese Breakfast Set

★烏骨鶏の卵と旨味たっぷりの「五郎兵衛醤油」で、最高の卵かけごはんをお楽しみください！

白飯 ・ 味噌汁 ・ 漬物 ・ 烏骨鶏の生卵 ・ 東京産醤油『五郎兵衛醤油』

Rice / Miso soup / Japanese pickles / Raw Ukokkei (Silky fowl) egg / Special 'Gorobee' Soy sauce

※生卵は、お一人様1個とさせていただきます。 ※Only one egg per person

・烏骨鶏オムレツと烏骨鶏プリンには、純国産品種の鶏「もみじ」など他の卵も使用しております。

・当日の仕入れにより、一部メニューが変わることがございます。

・Other eggs are also used for the Ukokkei omelet and the Ukokkei pudding.

・Please note, the menu is subjected to change depending on the market availability.

写真はイメージです。All images shown are for illustration purpose only.