

BREAKFASTSET (BUFFET+ MAIN)

ブレックファーストセット (ビュッフェ+メイン)

¥5,000

This is the breakfast set that offers both a main dish and the buffet. Please choose one main dish of your liking.

ビュッフェとメインディッシュをどちらもお楽しみいただけるセットです。好きなメインディッシュを1品お選びください。

MAIN

<div><div>BEEF PHO</div><div>牛骨フォー</div></div>
<div><div>CHINESE CONGEE</div><div>中華粥</div></div>
<div><div>FRENCH TOAST</div><div>フレンチトースト</div></div>
<div><div>ACAI BOWL</div><div>アサイーボウル</div></div>
<div><div>AVOCADO TOAST</div><div>アボカドトースト</div></div>
<div><div>EGG DISHES</div><div>(With roasted tomato and roasted potato)</div><div>(OMELET, FRIED EGG OR SCRAMBLED)</div><div>卵料理 (オムレツ or 目玉焼き or スクランプル)</div><div>(全ての卵料理のサイドにグリルトマトとグリルポテトが付きます)</div></div>

Please ask our staff if you would like to order only a main dish.
*上記のメインディッシュは単品でのご用意もしております。
ご希望の場合はスタッフにお声かけください。

*If you have any form of food allergy, please notify our staff.
Also, please feel free to inquire about detailed product information.
A 10% service charge will be applied to the pre-tax total.
*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
また、食材に関する生産情報もお気軽にお尋ねください。
総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。

JAPANESE STYLE BREAKFAST DISHES

PRODUCED BY CHEF NAOKO TANIJIRI
HITOTEMA 主宰 谷尻直子さん監修 発酵和朝食

¥5,000

This is Japanese breakfast filled with fermented ingredients that will help to wake up your body, refresh your mind and energize your day.

*Buffet is not including.
全てのメニューに発酵食品を使用した、腸の活動を促す発酵朝食をご用意しました。

*ビュッフェはご利用いただけません。

DETAILS

<div><div>APPLE FERMENTED SODA</div><div>りんごの発酵ソーダ</div></div>
<div><div>SOM-TAM STYLE DRIED DAIKON SALAD</div><div>切り干し大根を使ったソムタム風</div></div>
<div><div>OCTOPUS AND CELERY</div><div>たこセロリ</div></div>
<div><div>BROCCOLI AND BURDOCK KINPIRA</div><div>ブロッコリーの芯とごぼうのきんぴら</div></div>
<div><div>SPICY MISO BOILED EGG</div><div>ゆで卵のスパイシー味噌</div></div>
<div><div>RICE BRAN PICKLES SALAD</div><div>ぬか漬けサラダ</div></div>
<div><div>SALMON TOMATO</div><div>サーモントマト</div></div>
<div><div>MOISTURIZING SOUP</div><div>潤い乾物スープ</div></div>
<div><div>NATTO KOJI</div><div>納豆麹</div></div>
<div><div>GRILLED SAIKYO STYLE COD</div><div>銀鱈の西京焼き</div><div>or</div><div>DEEP FRIED TOCHIO STUFFED WITH MISO</div><div>栃尾揚げの香味みそ詰め焼き</div></div>
<div><div>BROWN RICE</div><div>玄米ご飯</div></div>
<div><div>SAKE KASU HONEY ICE CREAM</div><div>吟醸酒粕の蜂蜜アイスクリーム</div></div>

BREAKFASTSET (BUFFET+ MAIN)

自助餐＋主菜

¥5,000

This is the breakfast set that offers both a main dish and the buffet. Please choose one main dish of your liking.

此套餐可讓您同時享用自助餐和主菜。
請選擇您喜愛的一道主菜。

主菜

BEEF PHO

牛骨河粉

CHINESE CONGEE

中華粥

FRENCH TOAST

法式吐司

ACAI BOWL

巴西莓果碗

AVOCADO TOAST

酪梨吐司(牛油果吐司)

EGG DISHES

(With roasted tomato and roasted potato)
(OMELET, FRIED EGG OR SCRAMBLED)

蛋料理 (歐姆蛋(煎蛋卷),荷包蛋,炒蛋)
(所有蛋料理均附烤番茄與烤馬鈴薯)

*Please ask our staff if you would like to order only a main dish.
*如上主食也可以單點，如果您只需要主菜，請告知服務人員。

*If you have any form of food allergy, please notify our staff.
Also, please feel free to inquire about detailed product information.
A 10% service charge will be applied to the pre-tax total.

*如您有任何形式的食物過敏，請務必告知我們的工作人員。
關於原料的生產信息，若有任何疑問，請隨時向我們諮詢。
本店將對未含稅金額收取10%的服務費。

JAPANESE STYLE BREAKFAST DISHES

HITOTEMA 主辦，
由谷尻尚子監督的發酵日式早餐

¥5,000

This is Japanese breakfast filled with fermented ingredients that will help to wake up your body, refresh your mind and energize your day.
*Buffet is not including.

我們精心準備了以發酵食品為主題的日式早餐，旨在促進腸道健康。
所有菜單均採用多種發酵食材，為您帶來豐富的味覺體驗。
我們將為您呈現以下精選菜單
*請注意，日式早餐不提供自助餐服務。

詳細

APPLE FERMENTED SODA

發酵蘋果蘇打水

SOM-TAM STYLE DRIED DAIKON SALAD

泰式風蘿蔔乾

OCTOPUS AND CELERY

章魚芹菜

BROCCOLI AND BURDOCK KINPIRA

花椰菜牛蒡伴菜

SPICY MISO BOILED EGG

辣味噌水煮蛋

RICE BRAN PICKLES SALAD

醃米糠沙拉

SALMON TOMATO

鮭魚番茄

MOISTURIZING SOUP

湯品

NATTO KOJI

麴納豆

GRILLED SAIKYO STYLE COD

西京燒銀鱈魚

or

DEEP FRIED TOCHIO STUFFED WITH MISO

味噌油豆腐

BROWN RICE

糙米飯

SAKE KASU HONEY ICE CREAM

吟釀酒糟蜂蜜冰淇淋