

## 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。お好きなメインディッシュを1品お選びください。

### MAIN

#### BEEF PHO

牛骨フォー

#### CHINESE CONGEE

中華粥

#### FRENCH TOAST

フレンチトースト

#### ACAI BOWL

アサイーボウル

#### AVOCADO TOAST

アボカドトースト

#### EGG DISHES

[OMELET, FRIED OR SCRAMBLED]

Omelet choice of tomato, ham, or cheese

卵料理

[オムレツ or 目玉焼き or スクランプル]

オムレツは、トマト・ハム・チーズの中からお好みの具材をお入れいたします。

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

#### APPLE FERMENTED SODA

りんごの発酵ソーダ

#### SOM-TAM STYLE DRIED DAIKON SALAD

切り干し大根を使ったソムナム風

#### OCTOPUS AND CELERY

たこセロリ

#### BROCCOLI AND BURDOCK KINPIRA

ブロッコリーの芯とごぼうのきんぴら

#### SPICY MISO BOILED EGG

ゆで卵のスパイシー味噌

#### RICE BRAN PICKLES SALAD

ぬか漬けサラダ

#### SALMON TOMATO

サーモントマト

#### MOISTURIZING SOUP

潤い乾物スープ

#### NATTO KOJI

納豆麹

#### GRILLED SAIKYO STYLE COD

銀鱈の西京焼き

or

#### DEEP FRIED TOCHIO STUFFED WITH MISO

栃尾揚げの香味みそ詰め焼き

#### BROWN RICE

玄米ご飯

#### SAKE KASU HONEY ICE CREAM

吟醸酒粕の蜂蜜アイスクリーム

## 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

[OMELET, FRIED OR SCRAMBLED]  
Omelet choice of tomato, ham, or cheese

#### 蛋料理

[歐姆蛋(煎蛋卷),荷包蛋,炒蛋]  
歐姆蛋可從番茄、火腿、起司中選擇您喜歡的配料。

\*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