

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

BEEF PHO 牛骨フォー
CHINESE CONGEE 中華粥
AOYMA GRAND CURRY AOYAMA GRAND カレー
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 includes topping 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 15% 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15%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タム風
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
AOYMA GRAND CURRY 青山格蘭德咖喱
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 includes topping 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 15% 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15%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