

## 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愉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

牛骨フオー

#### 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

(With roasted tomato and roasted potato)

(OMELET, FRIED EGG OR SCRAMBLED)

卵料理 (オムレツ or 目玉焼き or スクランブル)

(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)

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

柄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