

BREAKFAST

BREAKFAST SET

(BUFFET + MAIN)

¥5,000

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。

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

MAIN

BEEF PHO 牛骨フォー	¥2,000
JAPANESE BEEF FILLET STEAK 和牛フィレステーキ	¥4,500
MORNING PLATE モーニングプレート OMLETTE, FRIED EGG OR SCRAMBLED EGG + Toast + Sausage + Bacon + Salad オムレツ or 目玉焼き or ス克蘭ブルエッグ + トースト + ソーセージ + ベーコン + サラダ	¥3,800
PANCAKE ホットケーキ	¥1,800
FRENCH TOAST フレンチトースト	¥1,700
KALE AND KIWI SALADA ケールとキウイのサラダ	¥2,400

*If you have any form of food allergy, please notify our staff.

Also, please feel free to inquire about detailed product information.

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

*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。

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴致します。

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 ¥4,000

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。
ご注文いただいてからお作りいたしますため、お時間20分程頂戴いたします。

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

FERMENTED SOYBEANS WITH CARROTS & MUSHROOMS

納豆麹

SEAWEED & DRIED RADISH SOUP

乾物だしスープ

OCTPUS AND CELERY MARINATED IN SHIO KOUJI

(FERMENTED SALT SEASONING)

たこセロリ

SAKE PULP AND MISO MARINATED BROCCOLI

ブロッコリーの酒粕味噌和え

FRESH TOMATOES MARINATED IN FERMENTED TOMATOES

トマトの発酵トマト和え

SALMON AND KIMCHI (KOREAN SPICY CABBAGE)

サーモンキムチ

STEAMED POTATOES DRESSED

WITH FERMENTED SQUID AND YUZU (JAPANESE CITRUS)

じゃがゆず塩辛

PICKELED VEGETABLE SALAD

ぬか漬けサラダ

GRILLED MISO SAIKYO COD

銀鱈の西京焼き

BROWN RICE

玄米ご飯

CHINESE BLACK TEA JELLY TOPPED

WITH BROWN SUGAR AND GINGER SYRUP

プーアル茶のゼリーと黒糖生姜のシロップ