

NEW YEAR BREAKFAST BUFFET

ニューイヤーブレイクファスト ブッフェ

6:30-10:00

思い思いのスタイルで新年の朝をお楽しみください。

Adult 5,500 Child 2,000 (4-12years old)

COOKING LIVE STATION

Japanese New Year's food

2019年 朝食おせちアイテム

- Festive Boiled Fish Paste
- 紅白蒲鉾
- Sweet Simmerd Black Soybeans
- 黒豆
- Sweet Simmerd Chestnut
- 栗きんとん
- Carrot & Raddish Pickles
- 京風なます
- Rolled Kelp with Herring
- 鰯の昆布巻
- Salted Herring Roe
- 松前数の子
- Sweet Rolled Omelet Mixed with Fish Paste
- 伊達巻
- Burdock Root Seasoned with Sesame
- 叩きゴボウ
- Candied Dried Sardines
- 小羽田作
- Clear Soup with Rice Cake
- 雑煮

Egg Station エッグステーション

お好みでカスタマイズしたオムレツをシェフが目の前で焼き上げます。
料理長のレシピで仕上げるトマトケチャップは、ほんのり甘く、シナモンがアクセント。

Juice& Espresso Bar ジュース&エスプレッソバー

ニンジン、セロリ、トマトなど、新鮮な野菜で作るクラフトヘルシージュース。
ビタミン満載のフルーツスムージーも3種類をご用意。エスプレッソバーで淹れる薫り高い
コーヒーは、「Coffee to Go」でテイクアウトしていただけます。

Bread ブレッド

毎朝ホテルのオープンで焼き上げるバゲット、長時間発酵の食パン、クロワッサン等、
数々のブレッドの中でも、おすすめは「カンバーニュ」。黒ビールの種でおこし、
なんと18時間も発酵させる、製法にこだわった風味豊かなパンです。

Waffle & Pancake ワッフル & パンケーキ

パティシエオリジナルのレシピで、焼きたてをご提供します。
表面はサクサク、中はふわふわに焼きあがる自慢のワッフル。
パンケーキは可愛いサイズでお楽しみ頂けます。

Cold Station コールドステーション

シリアルやグラノラに、お好みでミルクやヨーグルトを。
トッピングにカットフルーツやコンポートはいかがですか。

Hot Station ホットステーション

日替わりでご用意する温かいサイドミートやポテト料理、
オーダーで仕上げるスープやヌードルステーションなど、卵料理とご一緒にどうぞ。