

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

2020年 朝食おせちアイテム

- Festive Boiled Fish Paste
- 紅白蒲鉾
- Sweet Simmered Black Soybeans
- 黒豆
- Sweet Simmered Chestnut
- 栗きんとん
- Persimmon and Raddish Pickles
- 富有柿と大根の胡麻酢和え
- Rolled Kelp with River Fish
- 川魚の昆布巻き
- Salted Herring Roe and Soybeans
- 豆数の子
- Sweet Rolled Omelet
- 伊達巻
- Burdock wrapped in Chicken
- 鶏肉八幡巻き
- Clear Soup with Rice Cake
- 雑煮
- Shrimp Boiled in Soy Sauce
- 海老の佃煮

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

フレッシュジュース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、
ホテルメイドの豆腐料理や和食など、卵料理とご一緒にどうぞ。