



Premium

朝食 和洋バイキング

「一日を元気に始める、しっかり食べられる朝食和洋バイキング」

- A Hearty Japanese & Western Breakfast Buffet to Start Your Day -



OPEN AM6:45-AM9:00 close 9:30

約70種類以上の豊富なメニューをご用意。毎月約10品の
新メニューが登場し、旬の味覚に合わせて内容も入れ替わります。

今月の NEW メニュー

- ・ハムエッグ
- ・ツナと枝豆のマカロニサラダ
- ・赤魚西京焼き
- ・パルマンティエ 牛すじとポトのグラタン
- ・タコの磯部揚げ、そら豆の天ぷら

-10 new seasonal dishes each month

- ・長崎雲仙高原ハム
- ・ジャガイモのポターージュ
- ・ネギトロ、甘エビ、いくら、鱧、ブリ、いかそうめん、アジのタタキなめろう、マクロ漬け、釜揚げしらす
- ・マンゴーバナナムース、ココナッツブランマンジェ
- ・ライムゼリーフルーツポンチ

当日でもOK

ご宿泊者 ¥3,000 お子様 ¥1,500

ビジター ¥3,500 お子様 ¥1,500

※料金はすべて税込となります。 ※写真はイメージです。
※メニュー内容は仕入れの状況により予告なく変更されることがございますのでご了承ください。

LIVE COOKING MENU

ライブキッチンメニュー



ふわとろオムレツ & 定番サーロインステーキ



■ふわとろオムレツ(洋風・和風)は
7:00からのご提供となります。

ライブキッチンでシェフが焼き上げる、出来立てのステーキとオムレツをお楽しみください。
Enjoy freshly cooked sirloin steak and omelets prepared by our chefs at the live kitchen

PICK UP MENU

人気メニュー



今月の「明太子入り出汁巻風オムレツ」or「チーズソースオムレツ」の2種。その他にもバターのコクが楽しめる洋風・だし香る和風、プレーンもお選びいただけます。



彩り豊かな魚介をたっぷりのせた海鮮丼。お好みの具材でミニ丼もお楽しみいただけます。



ホテル定番のブラックビーフカレーじっくり炒めた玉葱とスパイスがクセになる味です。



季節のデザートは専属パティシエ特製の逸品と開業当時から愛されてきたアップルパイが華やかに並びます。



じゃらんアワード2024
「じゃらんOF THE YEAR 2024 泊まって良かった宿大賞」
関東・甲信越エリア 101~300室 朝食部門にて
第2位を受賞いたしました!

12F 展望レストラン芙蓉

