

MENU

朝食メニュー

¥4,840

(税・サービス料込)

当ホテル自慢のコース仕立ての“奇跡の朝食”を是非お召し上がりください。

1. 朝の目覚めのフレーバーウォーター&シェフこだわりのジュース

フルーツやハーブなどの爽やかなウォーターや日替わりのこだわりジュースで気持ちの良い1日の始まりを。

2. オーガニックシリアル&こだわりミルク

十種類以上もの具材が入ったグラノーラに大地の風味を感じるこだわりのミルクをかけてお愉しみてください。

3. タピオカ入りヨーグルト

プレーンのヨーグルトに食感のよいタピオカを入れました。

4. 自家製コンフィチュール&はちみつ

野菜本来の素材を活かし自然の甘さをお愉しみ頂けるコンフィチュールやブルガリア産のオーガニックの巣蜜は、ヨーグルトやパンとの相性ピッタリです。

5. カナダ産「サトウカエデ」100% メープルシロップ & フランス産シードルヴィネガー (リンゴ酢)

芳醇な香りのシードルヴィネガーは自然の甘さのあるメープルと合わせ、お好みでフレーバーウォーターやヨーグルトとご一緒にどうぞ

6. 自家製コンソメスープ

フルーツやハーブなどの爽やかなウォーターや日替わりのこだわりジュースで気持ちの良い1日の始まりをお迎えください。

7. 野菜ソムリエがおすすめするお野菜の取り合わせ [ワゴンサービス]

色とりどりの新鮮なお野菜は、野菜本来の味がしっかり楽しめ食べ応えも十分。2種類のソースがさらに素材の美味しさを引き立てます。

8. フレーバーティーまたは香り高い挽きたてコーヒー

紅茶は、スリランカ「ムレスナ社」のフレーバーティーをご用意。厳選された上質な茶葉に、天然果汁のエキスからフレーバーを浸透させており、クオリティの高い香りをお楽しみいただけます。フレーバーティーとブレンドコーヒーより、お好みに合わせてお選びください。

9. 焼きたてパン

高品質なAOP認証のプレスバターをたっぷり使用した風味豊かなクロワッサンや甘いデニッシュなど、焼きたてをお持ちいたします。

10. シェフこだわりのベーコン

二度燻製することにより、塩分を抑えたこだわりの「幻のベーコン」をご賞味ください

11. お好みの調理法でお作りするたまご料理

京都丹波の大自然の中で育てられた、ビタミンEを豊富に含んでいる「京都丹波の赤たまご」を使用しています。スクランブル・目玉焼き・オムレツ・ポーチ・ボイルよりお好みのスタイルでどうぞ。