

朝食

7:00 ~ 10:00 (L.O)

和朝食 ¥ 3,000

淡路島の太陽と大地の恵みをうけた淡路米のごはん、地卵など地のものにこだわった体に優しい朝食です。



小鉢：青菜のお浸し
ご飯の共：三点盛り
煮物：野菜の煮物
焼魚：干し地魚 淡路島地酒の粕漬け 柚香焼き
玉子料理：淡路島放し飼い卵の温泉玉子
冷菜：布海苔と鳴門蓮根のコールスローサラダ
豆腐料理：手作り玉葱豆腐の淡路ビーフ餡かけ
猪口：季節の酢物
御飯：淡路産コシヒカリ 味付け海苔
白御飯 又は お粥
椀物：浅蜆の味噌汁
デザート：ひとロデザート

お子様朝食 ¥ 1,200

煮物：野菜の焼き合せ三種
焼魚：柚香焼き
玉子料理：淡路島放し飼い卵の温泉玉子
御飯：淡路産コシヒカリ 味付け海苔
白御飯 又は お粥
椀物：浅蜆の味噌汁
デザート：ひとロデザート

※すべての表示料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。
※朝食はご宿泊者限定にてご用意いたしております。ご宿泊以外で朝食をご希望のお客様は前日までにご予約をお願いします。