

BREAKFAST

DRESS DINER 朝食メニュー 7:00~10:30

ライブキッチン-----

厚切りベーコン
サーモンの炙り焼き
サワードゥ(バタールbyラロス)
発酵バタークロワッサン
日替わりデニッシュ3種
ポーションバター・ジャム各種

洋食メニュー-----

とろっとスクランブルエッグ
ババリアウインナー
オリーブウインナー
スチームチキン・レモンソース
彩り野菜のラタトゥイユ
ミートボールのクリーム煮
ポークビーンズ

和食-----

銀ダラ西京焼き
椎茸と大根の香り餡炒め
磯香る浅利とタケノコの土佐煮

琉球料理-----

人参しりしり
琉香豚三枚肉の油味噌炒め
豚肉燻製焼き
ゴーヤーチャンプルー
ラフテー
チンクワーと牛すじのマスタードえ
ウチナージュシー
島豆腐とニラの温泉卵添え

※日替わりで4品ご用意いたします

デザート・フルーツ-----

ソフトクリーム(4種)
ソフトクリームトッピング各種
パイナップル
オレンジ
ライチ

お子様コーナー-----

エビフライ
チキンナゲット
たこちゃんウインナー
ナポリタン
スマイルポテト
照り焼きミートボール
チキンライス
洋風ミックス野菜

サラダ-----

サニーレタス
レタス
千切りキャベツ
レッドキャベツ
ミニトマト
うずらの卵
さつまいものはちみつレモン煮
さつまいもと豆のハニーマスタード風味
ミックスビーンズ
3種のキノコマリネ
揚げ茄子とインゲンの生生姜
味付きコールスロー
木の実和え
マカロニとタマゴのサラダ
海藻
冷製トマトペンネ
冷製バジルペンネ

その他-----

味噌汁
洋スープ
沖縄そば
黒千石納豆
漬物3種類
グランメールカレー

※仕入れ状況により、料理内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

※団体旅行受け入れによる貸切の場合は2階宴会場でのご案内となります。その場合はメニューに変更がございます。

※貸切営業については直接お問い合わせ頂くか、チェックインの際にご案内しております。(エレベーターホールにもご案内板がございます)