

BREAKFAST MENU

和朝食膳 大人膳



～座付き～
宮川の天然水 りんごジュース

～二段箱～
染め卸しに答志島の釜揚げしらす 秋刀魚紅梅煮
別邸のうまみ白醤油を使った出し巻き玉子
鮭塩焼き 炙り明太子 ベーコン
あおさ揚げ ぴり辛胡麻こんにゃく 青唐素揚げ
小松菜と薄揚げの煮浸し 揚げとろろするめ
茄子の田舎煮 和牛味噌あん 隠元豆
きのこいろいろマリネのサラダ
海女とまちゃんドレッシング

～一品～
別邸のうまみ白醤油で漬けにした伊勢まだいに
伊勢芋とろろと白出汁を添えて
刻み塩吹き昆布 わさび
※伊勢芋とろろはお替わり自由 お好きなだけ

～ご飯～
三重県産こしひかりとミルククイーンの白ご飯
又は季節のお粥
10月「茸粥」11月「大根粥」12月「南瓜粥」

～香の物～
伊勢たくあん 梅干し 海苔の佃煮 おかか

～味噌汁～
渡り蟹の味噌汁 葱

～デザート～
ヨーグルトにブルーベリーソース

2,700円 (税込 2,970円)

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産米です。

日本料理
鳥羽別邸

華曆