

Japanese Style Breakfast

Tea of Umeboshi and Kelp Broth

Enjoy a cup of tea before breakfast.

Sashimi of the Day

Slices of raw seafoods caught in the nearby bay.

Taste them with wasabi and soy sauce.

4 Kinds of Small Dishes

Salmon roe, Simmered dried seaweed with soy sauce,

Cod roe, Hokkaido butterbur.

Grilled Fish of the Day

Toyoura town Pork“Teriyaki”

Local brand Toyoura pork is grilled with homemade sauce and vegetables are marinated in soup and finished with a yuzu flavor.

Muroran One-Hundred-Year Tofu

Tofu made with soy beans from Tokachi,
using the recipe which has been kept since 1916.

Rice from Toya – Yumepirika Miso Soup

If you would like additional rice and miso soup, please ask our staff.

~From Special Board~

Please take it freely

Date Natto, Raw Egg, Dried Seaweed, Japanese Omelet

There is a possibility to change the menu due to the purchasing condition.

This menu is not available for those with allergies.

和朝食

梅昆布茶

南高梅を使用した自家製の梅昆布茶を食事前のひとつきに。

本日のお造り

噴火湾で獲れた魚貝だけを使用したお刺身に
北海道の山わさび醤油をのせてご堪能ください。

小鉢四種

いくらの醤油漬、自家製磯のり佃煮、白老虎杖浜産鱈子、道産落炒め煮

本日の焼き物

地元豊浦ポーク照焼、道産野菜含め煮

地元ブランド豊浦ポークを自家製たれで焼き、野菜は出汁につけてあります。
ゆずの香りでお召し上がりください。

室蘭百年豆腐

十勝産大豆で大正5年から変わらぬ製法で作る木綿豆腐

とうやこちょうたからだまい

洞爺湖町財田米 ゆめぴりか

お味噌汁

洞爺湖町佐々木ファーム手作り米味噌

ご飯とお味噌汁のおかわりはスタッフへお声がけください。

～特設ボード～

店舗正面奥に御用意しております、ご自由にお取りください。

伊達納豆

隣町伊達産ホテル限定の
ほのかに甘い黒豆納豆

とうきびたまご(生)

北海道栗山町酒井農場で
とうもろこしを主として育てた玉子

焼き海苔

玉子焼き

仕入れ状況により、食材の産地・メニュー内容が変更になる場合がございます。

食物アレルギーのあるお客様は、当メニューをご利用いただけません。

日式早餐定食

梅子昆布茶

使用南高梅的自家制开胃茶

今日刺身

喷火湾产两种生海鲜、北海道产芥末酱油

四种小菜

三文鱼子、自家制酱煮海苔、
白老虎杖浜产鳕鱼子、北海道産蜂斗菜

今日主菜

当地红烧猪肉

当地品牌丰浦猪肉搭配自家制酱汁烤制，蔬菜在汤中腌制，
最后带有柚子风味。

室兰百年豆腐

洞爷湖町产米饭 Yumepirika

味噌汤

请向工作人员索要补充

～自助餐台～请您自行领取

伊达产黑豆纳豆、生鸡蛋、
海苔、日式煎蛋卷(玉子烧)

本套餐内容以及产地可能依进货情况变更。
若您有任何食物过敏，请事前告知服务员。