

In Room Dining Morning Set

インルームダイニング モーニングセット

(7:00 ~ 10:30)

American Breakfast

001 アメリカンブレックファースト

4,000

ベーシックなアメリカンブレックファーストを沖縄仕立てでご用意。
海藻などを食べ育った鶏卵や島野菜、沖縄の食材にこだわった
身体にも優しいアメリカンブレックファーストです。

※朝食付きの方は1,500円のアップチャージでご注文可能

ミックスサラダ	クラッシュドポテト
ローストトマト	ブレッド盛り合わせ
吊るし島豚ベーコン	フルーツ盛り合わせ
ちゅら豚粗挽きソーセージ	フレッシュオレンジジュース
沖縄県産卵料理 (目玉焼き 又は ス克蘭ブルエッグ)	コーヒー 又は 紅茶

Okinawan Breakfast

002 沖縄の長寿和朝食

4,000

海藻・豆類・卵・肉などをバランス良く取り入れた沖縄の長寿和朝食。
沖縄の食文化である、ぬちぐすい(命の源になる食材)の考え方を元に作りました。

※朝食付きの方は1,500円のアップチャージでご注文可能

グルクン久米島味噌漬	アーサーの味噌汁
ゆし豆腐	季節のチャンプルー
ラフティーとはんだまのお浸し	白ご飯 又は ジューシー
平飼い極卵の温度卵	香の物
海ぶどう	水菓子
もずく酢	さんぴん茶

当レストランでは、日本国内産の米を使用しております。

朝食ルームサービスの予約は前日の20:00までの受付です。

モーニングアラカルト追加もできます。

ご予約は内線33番へご連絡ください。

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。

In Room Dining Morning A la carte

インルームダイニング モーニングアラカルト
(7:00 ~ 10:30)

A la carte

030	沖縄フルーツのアサイーボール	1,400
031	沖縄県産平飼い極卵のフレンチトースト	1,600
032	HIYORI パンケーキ	2,000
033	スコティッシュスモークサーモンの アボカドトースト	1,600
034	ステーキアンドエッグ	4,000
	美崎牛のグリルと沖縄県産平飼い極卵	
035	ブレッドの盛り合わせ	800
036	フレッシュサラダ	800
037	フルーツ盛り合わせ	1,000
038	ベーコン&ソーセージ	800
039	ヨーグルト&グラノーラ	800

Drink

040	フレッシュオレンジジュース	1,200
041	グアバジュース	1,000
042	マンゴージュース	1,000
043	グレープフルーツジュース	1,000
044	コーヒー (ポットサービス)	1,500
045	紅茶 (ポットサービス)	1,500
046	本日のスムージー (2名様分)	1,800

朝食アラカルトの予約は前日の20:00までの受付です。
アラカルトのみのご注文は総計 3,500 円以上より承ります。
ご予約は内線33番へご連絡ください。

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。