



BREAKFAST BUFFET

朝食ビュッフェ

時間 / Hours

AM6:30-AM10:00 (最終入店AM9:30)

料金 / Charge

大人 1,950 小学生 975 ※未就学児は無料

- RICE FOOD ご飯もの -

白米	納豆	明太子	きゅうりの浅漬け
Rice	Natto	Spicy pollack roe	Lightly pickled cucumbers
味付き海苔	温泉卵	おかか	うどん
Flavored seaweed	Hot spring eggs	Okaka	Udon

- BREAD パン -

クロワッサン/バゲット
ライ麦ブレッド/バターロール
Croissant, baguette, Rye bread, butter roll

- SOUP 味噌汁 / スープ -

味噌汁[2種の具材]	カレー
Miso soup	curry

SEASONAL FOOD 旬のもの

鰹のたたき
Seared bonito

LOCAL FOOD ご当地もの

埼玉県さつま芋サラダ
Saitama sweetpotato salad

JAPANESE SIDE DISHES

きんぴらごぼう	和惣菜	インゲンの胡麻和え
kinpira burdock	梅干し	Green beans with sesame sauce
手作り豆腐	牛しぐれ煮	玉子焼き
handmade tofu	Simmered beef	Tamagoyaki
季節野菜の煮浸し	ひじきのうま煮	
Stewed seasonal vegetables	Simmered Hijiki seaweed	
鶏の唐揚げ	大葉メンチカツ	※こちらは日替わりでの提供となります。
Fried chicken	Minced meat cutlet with perilla leaves	
鮭塩焼き	サバの塩焼き	※こちらは日替わりでの提供となります。
Salt-grilled salmon	Grilled salted mackerel	

WESTERN SIDE DISHES

洋惣菜

ミニハンバーグ[デミグラスソース / 和風おろしソース]
Mini hamburger steak [demi-glaze sauce, grated radish sauce]

ソーセージ	ベーコン	スクランブルエッグ
Sausage	Bacon	Scrambled egg

- SALAD サラダ -

サニーレタス	玉ねぎスライス	胡瓜
Sunny lettuce	Onion slices	Cucumber
海藻サラダ	トマト	アルファルファ
seaweed salad	tomato	Alfalfa

- DESSERT デザート -

焼き菓子	パンプディング	グラノーラ	ヨーグルト
baked sweets	bread pudding	Granola	Yogurt
グレープフルーツ	完熟パイナップル		
grapefruit	pineapple		

林檎ジュース・ビネガージュース・ほうじ茶・珈琲(hot/ice)・牛乳・日本茶&紅茶10種
apple juice, vinegar juice, hojicha, coffee, milk, 10 types of Japanese tea&black tea

DRINK BAR
ドリンクバー



表示価格はすべて税込です All prices include tax.

季節により内容が変更になることがございます Menu is subject to change depending on the season.

アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。
特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。