Hawaiian Breakfast



ウェルカムジュース
ベビーリーフとハーブのミックスサラダ
本日のスープ
アサイーボウル
エッグベネディクト
カハラシンパンケーキとフレッシュフルーツ
マラサダ
クロワッサン
コーヒーまたは紅茶

4,500円 (税込4,950円)

写真はイメージです。 仕入れ状况等により料理内容、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です。



BREAKFAST MENU

濱膳

~はまぜん~



季杯 三種の飲む野菜

鍋

朝の濱鍋 鮑 浅利 神奈川県産若芽 長葱

寄箱

銀鱈西京焼き 鎌倉豆腐 季節の味で 神奈川野菜の煮浸し 大山山麓自然薯とろろ 湘南しらす食べ比べ 小田原の梅干し 横須賀 走水焼海苔 相模原 恵壽卵温度玉子

飯

釜炊き白飯 いのちの壱 季節野菜の味噌汁 小田原いいちみそ

> **お菜** いくら醤油漬け

> > 食後

食べる甘酒 季節の香り ジャム

4,500円 (税込4,950円)

税込価格に別途サービス料15%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です。



KIDS BREAKFAST MENU

Bambino American Breakfast



オレンジジュース

オリジナルガーデンサラダ

コーンスープ

ブレット3種 ~クロワッサン・パンオショコラ・ミニトースト~

* * *

ベーコン&ソーセージ ハッシュドポテト 温野菜のプティバーニャカウダ スクランブルエッグ

* * *

自家製ヨーグルトのムース ~シェフパティシエからの贈り物~

2,000円 (税込2,200円)

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

BREAKFAST MENU

お子様 濱膳

~おこさま はまぜん~



季杯

オレンジジュース

温物

茶碗蒸し 鶏 海老 椎茸

寄箱

銀鱈 西京焼き 鎌倉豆腐 牛時雨煮 湘南しらす卸し 神奈川野菜の煮浸し

飯

釜炊きいのちの壱 味噌汁

甘味

食べる甘酒季節の香り ジャム

2,000円 (税込2,200円)

税込価格に別途サービス料15%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です。

