MORNING BUFFET



北海道産小麦を使用

ホテルブレッド
Hotel Bread

・クロワッサン Croissants
・ロールパン Rolls
・バゲット Baguettes
・ミニロワイヤル Royales
・フォカッチャ Focaccia
・カンパーニュCampagne

など、日替わりでご提供

今朝の気分に合わせて作る

エッグベネディクト
Eggs Benedict



おすすめ具材

・ポーチドエッグ Poached egg
・オランデーズソースHollandaise sauce
・スモークサーモン Smoked salmon
・合鴨パストラミ Duck pastrami

おすすめパンペアリング
Bread Pairings

・北海道産クリームチーズ・モッツァレラ・チェダー
Hokkaido cream cheese, mozzarella and cheddar

・鰊マリネ Marinated herring
・イワシのオイル煮 Sardines simmered in oil
・スモークサーモン Smoked salmon
・鯖スモークSmoked mackerel

卵料理
Egg Dishes

・北海道産サラダエッグのスクランブルエッグ
Handmade scrambled eggs

・北海道産赤玉半熟ゆで玉子
Soft-boiled Hokkaido red-shell eggs

野菜料理
Vegetable Dishes

◇11月-November◇
・北海道産きたあかり
Hokkaido Kita-akari potatoes

シャドークイーン
Shadow Queen potatoes

・かぶ
Turnips

◇12月-December◇
・北海道産きたあかり
Hokkaido Kita-akari potatoes

・カボチャのロースト
Roasted pumpkin

定番
Breakfast Favorites

・燻製工房ハンドヴェルクの
From Smoked Workshop Handwerk

・北海道産豚肉の手作り
イタリアンソーセージ、ビアウインナー
Handmade Italian sausage or
beer sausage made with Hokkaido pork

・北海道産豚肉を使用した手作り熟成ベーコン
Handmade aged bacon made with Hokkaido pork

蝦夷鹿ブース
Ezo Venison Station

◇11月-November◇
・鹿肉のボロネーズ、パスタ
Venison Bolognese with pasta

・鹿肉のブイヨン煮
Venison simmered in bouillon

・鹿肉と玉ねぎと牛蒡スープカレー
Venison, onion and burdock soup curry

・蘭越産中山さんの「ななつぼし」
“Nanatsuboshi” rice from Mr. Nakayama in Rankoshi

◇12月-December◇
・鹿肉とキャベツのパスタスープ、パスタ
Venison and cabbage pasta soup; pasta

鹿肉のトマト煮
Venison simmered in tomato sauce

・鹿肉とレンコンとキャベツスープカレー
Venison, lotus root and cabbage soup curry

・蘭越産中山さんの「ななつぼし」
“Nanatsuboshi” rice from Mr. Nakayama in Rankoshi