

実乃里 de バル

minori de bar

Breakfast Buffet Menu 7:00-10:00 (Lsat entry 9:30)

〈日替わり〉

焼き魚（鯖の塩焼き・鯖の西京焼き）

揚げ物

（唐揚げ・ハッシュドポテト・メンチカツ）

メイン

（煮込みハンバーグ・カレークリームのチキンソテー

エビフリッターのマヨネーズ和え・焼きそば・ピーファン・本日のパスタ）

スープ

（コーンスープ）

〈和食〉

ご飯（北海道ななつぼし）

炊き込みご飯

湯豆腐（ポン酢・小口ねぎ）

4種の日替わり小鉢

温泉卵

味噌汁（豆腐・わかめ・巻き麩・ネギ）

納豆

味付のり

〈洋食〉

朝カレー（日替わり）

ソーセージ

ベーコン

白身魚 or エビのエスカベッシュ

よだれ鶏

〈サラダ〉

レタスマックス

人参

オニオン

パプリカ

スイートコーン

ブロッコリー

ドレッシング（人参・和風・シーザー or サウザン）

〈ベーカリー〉

クロワッサン

パン・オ・ショコラ

パンケーキ（メープル・チョコレート）

〈フルーツ〉

オレンジ or パイナップル

ヨーグルト

フルーツグラノーラ

〈ドリンク〉

オレンジブレンドジュース

ぶどう & ベリー黒酢ジュース

牛乳

コーヒー（アイス・ホット）

カルピス

温かい玄米茶

日替わり紅茶4種類



Breakfast Buffet Menu 7:00-10:00 (Lsat entry 9:30)

〈Daily Menu〉

Grilled fish (salted mackerel, grilled Spanish mackerel in Kyoto style)

Fried food

(Fried chicken, hash browns, minced meat cutlet)

Main menu

(Stewed hamburger steak, chicken saute with curry cream

Shrimp fritters with mayonnaise, fried noodles, rice noodles, and today's pasta)

Soup

(Corn soup)

〈Japanese dishes〉

Rice (Hokkaido Nanatsuboshi)

Takikomi gohan (rice cooked with ingredients)

Boiled tofu (ponzu sauce, chopped green onions)

4 kinds of daily small dishes

Hot spring eggs

Miso soup (tofu, wakame seaweed, rolled gluten, green onion)

Natto

Seasoned seaweed

〈Western food〉

Morning curry (changes daily)

Sausage

Bacon

White fish or shrimp escabeche

Drooling chicken

〈Salad〉

Lettuce mix

Carrot

Onion

Paprika

Sweet corn

Broccoli

Dressing (carrot, Japanese, Caesar or Southern)

〈Bakery〉

Croissant

Pain au Chocolat

Pancakes (Maple Chocolate)

〈Fruit〉

Orange or pineapple

Yogurt

Fruit granola

〈Drink〉

Orange blend juice

Grape & Berry Black Vinegar Juice

Milk

Coffee (hot or iced)

Calpico drink

Warm brown rice tea

4 types of tea of the day