

# Japanese style Breakfast

Salt-grilled salmon from Hokkaido

Two Kinds of Specially Cultivated  
Vegetable Tempura

Homemade tofu

Simmered chicken

Deep-fried fish cake from Kagoshima prefecture

Japanese omelettes

Reduced salt miso soup

Sixteen-grain rice

Roasted seaweed

Yogurt

Pickled vegetable

Natto

Salad using special cultivation

You can feel free to take natto and salad.

A healthy breakfast ("Asagohan") using ingredients  
from the suburbs of Tokyo

There are plenty of side dishes  
that will please your body and soul,  
such as warm grilled fish and miso soup  
that will make you happy in the morning,  
side dishes using organic vegetables and  
fermented foods.

A refreshing start to the day in summer and winter  
where the gentle morning sun shines

# 和朝食

北海道産鮭の塩焼き

特別栽培した野菜の天婦羅二種

自家製豆腐

鶏の含め煮

鹿児島県産さつま揚げ

出汁巻き卵

減塩味噌汁

十六穀米

焼海苔

ヨーグルト

お漬物

納豆

特別栽培を使用したサラダ

※納豆とサラダはご自由にお取りください

東京近郊の食材を使用した健康的な

由縁の朝ごはん(和朝食)は

朝に嬉しい温かい焼き魚やお味噌汁、  
そして有機野菜を使ったサラダと  
発酵食品など心も身体も喜ぶおかずが  
盛りだくさん。

穏やかな朝日が差し込む夏下冬上で  
清々しい一日の始まりを。