

和朝食

Japanese Breakfast



前菜

Appetizer

有機野菜サラダ ローストビーフ
わさび漬け 蒲鉾 明太子 南蛮漬け
ジャコの有馬煮 小松菜のお浸し 塩納豆
organic vegetable salad, wasabi roast beef, kamaboko (fish
paste), spicy cod roe, simmered young fish seasoned with
pepper, Japanese mustard spinach boiled in soy sauce,
salted nattō (fermented soybeans)

焼物

Grilled Dish

本日の焼き魚 出汁巻き玉子 染卸し
加賀美人蓮根の金平
grilled fish of the day, rolled Japanese omelette, Kaga
lotus-root kinpira

煮物

Cooked Dish

世田谷寿屋豆腐店の湯豆腐
粟麩 京あげ
tofu hot pot with Kyoto-style fried tofu and millet gluten
cakes from Setagaya's Kotobukiya Tofu Shop

食事

Rice

ご飯 長野県飯田産こしひかり”幻の米”
味噌汁 香の物
Maboroshi no kome rice (a koshihikari variety produced
in Iida, Nagano), miso soup, pickled vegetables

水菓子

Fruits

オレンジ キウイ
orange, kiwi

メニューは一例です。当日の仕入れにより、内容が変更になる場合がございます。
The menu is an example. The contents may change depending on the purchase on the day.