



琉球朝食 (1日限定30食) 7:00~9:30

¥2,800

※ご宿泊の方は無料でご利用いただけます。

旬の沖縄食材をふんだんに使い、体の中から健康になる朝食。
沖縄ならではの朝をお楽しみください。

〈 沖縄野菜ジュース 〉

ゴーヤー／紅芋／フーチバー ★

〈 小鉢 〉

ハンダマのお浸し

〈 煮物 〉

ドゥルワカシー(田芋と芋茎の煮物)

人参シリシリ

大根、人参、蒟蒻、しいたけ、ラフテー

〈 玉子料理 〉

アーサ(アオサ)入り出汁巻き玉子

〈 酢の物 〉

もずく酢

〈 食事 〉

白米(石川県産こしひかり)又はフーチバージューシー ★

ゆし豆腐

香の物三種

あんだんすー(豚の油みそ)／焼き海苔

〈 デザート 〉

季節の南国フルーツ

※★印は日替わりでご提供いたします。

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。

和朝食 7:00~9:30

¥2,300

※ご宿泊の方は無料でご利用いただけます。

炊きたての白飯、炭火で焼く焼き魚、しっかりと味のしみ込んだ出汁巻き玉子、
コクと旨みのある味噌汁は朝の幸せを感じます。

〈 沖縄野菜ジュース 〉

ゴーヤー／紅芋／フーチバー ★

〈 小鉢 〉

オクラのお浸し／たらこ／ひじき／

切り干し大根／もずくの旨煮 ★

〈 煮物 〉

大根、糸瓜、蒟蒻、茄子、宮古ぜんまい、三枚肉

〈 玉子料理 〉

出汁巻き玉子／厚焼き玉子 ★

〈 焼き魚 〉

紅鮭の塩焼き／アジの干物 ★

〈 サラダ 〉

海藻サラダ／季節野菜のサラダ ★

〈 食事 〉

白米(石川県産こしひかり)又は白粥 ★

味噌汁

香の物

〈 デザート 〉

季節の南国フルーツ／沖縄ぜんざい ★

※★印は日替わりでご提供いたします。

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。