JAPANESE CUISINE 彩 IRODORI

和朝食

¥3,000

※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／フーチバー ✪

〈 小 鉢 〉
おから／たらこ／ひじき／
切り干し大根／もずくの旨煮 ✪

〈 煮 物 〉
三枚肉と旬菜の炊き合わせ／鶏団子と旬菜の炊き合わせ ✪

〈 玉子料理 〉
出汁巻き玉子／厚焼き玉子 ✪

〈 焼き魚 〉
紅鮭の塩焼き

〈 サラダ 〉
海藻サラダ／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。
※旬の味をお楽しみいただくために、料理内容を変更する場合がございます。
※料金は税・サービス料込みです。

JAPANESE CUISINE 彩 IRODORI

琉球朝食(琉九膳 ／ 1日限定30食)

¥3,400

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／フーチバー ✪

〈 小 鉢 〉

ニガナとティラジャー島豆腐和え
人参シリシリ
紅芋サラダ オリーブオイル

〈 煮 物 〉

シブイ麦煮込み　クーブ旨煮　チキアギー揚げ煮
ナーベーラー胡麻浸し　ターンム含め煮　いんげん

〈 玉子料理 〉

ハンダマラフテー茶碗蒸し

〈 酢の物 〉

沖縄もずく酢　島ダコ　クコの実

〈 食 事 〉

もちきび御飯　アンダンスー
冬瓜　パパイヤ　ゴーヤ
ゆし豆腐　刻み葱

〈 デザート 〉

あまがし

※ ✪ 印は日替わりでご提供いたします。
※旬の味をお楽しみいただくために、料理内容を変更する場合がございます。
※料金は税・サービス料込みです。