

# BREAKFAST BUFFET

2024/ 4/1-2024/ 5/31

## SALAD

- ◆ リーフサラダ Leaf salad ー ドレッシング
- ◆ 彩り野菜 vegetables 仙台味噌ドレッシング Sendai Miso dressing
- ◆ ポテトサラダ Potato salad シーザードレッシング Caesar dressing
- ◆ ボローニャハム Bologna ham ノンオイルドレッシング Non-oil dressing など

## HOT ITEM

- ◆ 仙台味噌牛たんカレー  
Sendai miso beef tongue curry
- ◆ コーンスープ Corn soup
- ◆ ポテト料理 Potato dish
- ◆ チキン料理 Chicken dish など

## LIVE STATION

- ◆ オムレツ Omelette
- ◆ フライドエッグ Fried egg
- ◆ グリルアスパラガス Grilled asparagus
- ◆ ピペラードとほうれん草の“エッグベネディクト”  
Piperado and Spinach “Eggs Benedict” など

## BREAD & SERIAL

- ◆ クロワッサン Croissant
- ◆ グラハムファイン Graham fine
- ◆ チョコレートデニッシュ Chocolate danish
- ◆ フルーツグラノーラ Fruit granola
- ◆ コーンフレーク Corn flakes

## DRINK & YOGURT & FRUITS

- ◆ 小松菜のスムージー（蜂蜜を使用しております）  
Komatsuna smoothie (Honey is used )
- ◆ ヨーグルト Yogurt
- ◆ 宮城県 登米 サンフルーツファーム 『リンゴジャム』  
または 『黄金桃ジャム』  
Miyagi Prefecture Tome Sun Fruit Farm 『Apple Jam』 or 『Golden peach jam』
- ◆ フルーツ 5 種 fruits など
- ◆ 牛乳 Milk
- ◆ コーヒー / 紅茶 Coffee/Tea
- ◆ オレンジジュース Orange juice
- ◆ アップルジュース Apple juice
- ◆ グレープフルーツジュース Grapefruit juice

## JAPANESE

- ◆ 宮城県産 『特別栽培米ササニシキ』  
"Specially cultivated rice Sasanishiki" from Miyagi Prefecture
- ◆ 筍と鶏肉の五目炊き込みご飯  
Gomoku cooked rice with bamboo shoots and chicken
- ◆ 『仙台味噌』の味噌汁 Miso soup from “Sendai Miso”
- ◆ 宮城県産ミヤギシロメ 100%大豆 『絹豆腐』  
"Silk tofu" made from 100% Miyagi shirome soybeans
- ◆ お茶漬け Ochazuke
  - ・ 『銀鮭』の荒ほぐし Rough untangling of "silver salmon"
  - ・ 宮城県 はらから福祉会 『味噌漬け油揚げ』 Miso-pickled Abura-age
- ◆ 仙台名物 『笹かまぼこ』  
Sendai specialty "Sasakamaboko"
- ◆ 鮭の塩焼き または 青ヒラスの西京焼き  
Salt grilled salmon or Saikyo-yaki of white warehou
- ◆ 宮城県美里町 『鎌田さんの蔵造り醤油』  
Soy Sauce
- ◆ シェフおすすめの一品 Chef' s Recommendathion など



※メニューは一例です。メニュー内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。  
※お米、もち米は国産米を使用しています。 ※写真は全てイメージです。