Breakfast Buffet

2026/ 12/ 1（火）- 2027/ 2/ 28（日）

All-Day Dining
Chef's Terrace

7:00 ～ 10:30（L.O.10:00）

サラダ SALAD

・リーフサラダ　Green Salad

・彩り野菜　Vegetables（6 種類）
ブロッコリー Broccoli・トマト Tomato・パプリカ Paprika
ケール Kale・カボチャ Pumpkin・人参 Carrot・蕪 Turnip
レッドオニオン Red onion・コーン Corn
ピクルス Pickles・さつまいも Sweet Potato など

・コールスロー　Coleslaw

・ドレッシング　Salad Dressing
『仙台味噌』ドレッシング “Sendai Miso” Dressing
シーザードレッシング Caesar Dressing など

ホットアイテム HOT ITEM

・ソーセージ　Sausage

・ベーコン　Bacon

・ハム　Ham

・ジャーマンポテト　German Potato

・コーンスープ　Corn Soup

・『仙台味噌』牛たんカレー
“Sendai Miso” Beef Tongue Curry

パン&シリアル BREAD & CEREAL

・クロワッサン　Croissant

・プティナチュール Petite Nature

・グラハムファイン Graham Fine

・トースト Toast

・ミニ抹茶デニッシュ Matcha Danish

・アップルデニッシュ Apple Danish

・フルーツグラノーラ Fruit Granola

・コーンフレーク Corn Flakes

・チョコクリスピー Chocolate Crispy

・パンケーキ&トッピング　Pancake & Toppings
メープルシロップ　Maple Syrup
ホイップクリーム　Whipped Cream
チョコレートソース　Chocolate Sauce
シナモンパウダー　Cinnamon Powder
ずんだ “Zunda” Sweet Edamame Paste

ライブキッチン LIVE STATION

・オムレツ　Omelet

・フライドエッグ　Fried Egg

・エッグベネディクト　Eggs Benedict

・スクランブルエッグ　Scrambled Eggs

・グリルベジタブル　Grilled Vegetable

ヨーグルト&フルーツ YOGURT & FRUITS

・フロム蔵王『極みヨーグルト』Yogurt

・ハチミツ Honey

・フルーツ　Fruit（3 種類）
オレンジ Orange・リンゴ Apple・バナナ Banana
キウイフルーツ Kiwi fruit・パイナップル Pineapple
梨 Pear・柿 Persimmon・ぶどう Grape
ライチ Lychee　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。
※お米は国産米を使用しております。

和食
JAPANESE

・宮城県産『特別栽培米ササニシキ』 Specially Cultivated Rice “Sasanishiki" from Miyagi Prefecture
・栗と茸 鶏肉の炊き込みご飯 Rice Cooked with Chicken, Mushrooms and Chestnuts
・宮城県 白石市『温麺』 “Shiroishi Umen” Noodles from Shiroishi City, Miyagi Prefecture
・『仙台味噌』の芋煮汁 “Sendai Miso” Imoni Soup with Pork
・宮城を食す シェフズ テラスの『おでん』 Japanese Stew “Oden”
・鮭の塩焼き Grilled Salmon
・宮城県 亘理町『とうふ処 豆達人』の絹豆腐 “Silken tofu”
・仙台名物『笹かまぼこ』 Sendai Specialty "Sasa-Kamaboko"
・宮城県 美里町『鎌田さんの蔵造り醤油』 Soy Sauce
・梅干 Umeboshi
・仙台長なす漬け “Sendai Naganasu” Pickled Long Eggplant
・わかめ入り青のり佃煮 “Aonori Tsukudani” Seaweed Relish with Wakame
・しその実入り旨味噌きのこ Mushrooms in Savory Miso with Perilla Seeds
・花がんもの含め煮 Simmered “Hana-Ganmo” Deep-Fried Tofu Fritter with Vegetables
・青菜の煮浸し Simmered Green Vegetables
・仙台麸入り肉じゃが Nikujaga with “Sendai-Fu”
・宮城県 はらから福祉会『味噌漬け油揚げ』
Miyagi Harakara Welfare Association “Miso-Pickled Aburaage ”
・切り干し大根の煮物 Simmered “Kiriboshi Daikon”
・ひじき煮 Simmered “Hijiki” Seaweed など

ドリンク
DRINK

・ビネガードリンク Vinegar drink（2 種類）
まろやかりんご酢 Apple Vinegar
黒酢ぶどう&ベリーミックス
Black Vinegar with Mixed Berries
りんご酢幸水 Apple Vinegar with Pear
りんご酢シャインマスカット Apple Vinegar with Muscat
りんご酢白桃 Apple Vinegar with Peach
・オレンジジュース Orange Juice
・グレープフルーツジュース Grapefruit Juice
・牛乳 Milk
・コーヒー Coffee
・紅茶 Tea

※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。
※お米は国産米を使用しております。