



## 朝食バイキング

¥1,600

### 〈 酢の物 〉

もずく酢 大根おろし 胡麻わかめ

### 〈 玉子・豆腐料理 〉

鳴門わかめ入りだし巻き玉子 甘口玉子焼

豆腐 葱 紅葉おろし ポン酢 胡麻ダレ

温度玉子 生玉子

### 〈 干物炭火焼き 〉

アジ 鯖

すだち

### 〈 日替惣菜 〉

15種類の総菜から5種類日替

蓮根きんぴら 切り干し大根 味付けかぼちゃ なす含め煮 里芋の鶏そぼろ餡 ピリ辛こんにゃく

梅鱈こんにゃく 中華風春雨 紅あずま甘露煮 彩りごぼう

梅蓮根サラダ 五目ひじき 小松菜と油揚げのお浸し 胡麻昆布 ダイヤサラダわさび和え

### 〈 蒸し物 〉

季節野菜のセイロ蒸し

### 〈 うどん 〉

讃岐うどん(温・冷) 鰹出汁つゆ(温・冷) いりこ出汁つゆ(温・冷)

かやく(天かす 大根おろし おろし生姜 鳴門わかめ 刻み葱 鰹節 煎り胡麻 一味唐辛子 すだち)

### 〈 鍋 〉

蓮根みぞれ鍋

### 〈 ご飯 汁 漬物 〉

白御飯 鳴門金時入りお粥 味噌汁

納豆 山芋とろろ 鯛味噌

淡路ふりかけ 鳴門わかめふりかけ

味付海苔 海苔佃煮 漬物6種

〈 洋食コーナー 〉

角食パン バターロール すだちマーマレード ジャム バター ソーセージ

〈 サラダ 〉

にんじん 玉葱スライス サニーレタス チェリートマト 大根 鳴門わかめ 貝割れ菜 きゅうり スイートコーン 水菜  
ドレッシング(和風 フレンチ シーザー 胡麻 サウザン すだち醤油)

〈 シリアル ヨーグルト フルーツ 〉

コーンフレーク チョコクリスピー ライスクリスピー 杏仁豆腐 フルーツカクテル 黒糖ゼリー

ヨーグルト(蜂蜜 いちごソース ドライフルーツ)

バナナ グレープフルーツ

阿波の果物

〈 キッズコーナー 〉

チキンナゲット ウインナー 焼きそば シュースtringポテト

〈 ドリンク 〉

すだち りんご オレンジ トマト 牛乳

コーヒー アイスコーヒー 紅茶 煎茶 麦茶

※上記は2018年3月2日迄のメニューとなります。

※時季・仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※米の産地につきましてはスタッフにお尋ね下さい。

※料金は税・サービス料別です。