

11月朝食メニュー

約20品のメニューをご用意

和惣菜・洋惣菜あわせて約13品を日替わりでご提供いたします。

■和惣菜

野菜しゃぶしゃぶ（20種）
 お造り
 料理人が焼く特製玉子焼き
 鮭/鯖（日替わり）
 イカと里芋の旨煮
 手羽元ポン酢
 蕪の茸餡掛け
 南瓜いとこ煮
 蓮根金平
 豚と大根の旨煮
 白身魚のちり蒸し
 ほうれん草胡麻和え
 野沢菜しらす炒め
 たたき牛蒡
 白滝山椒煮
 ひじき煮
 切干大根
 蒟蒻辛煮
 さつま芋のレモン煮
 高野豆腐
 どんこ椎茸
 風呂吹き大根
 牛タン柔らか煮（醤油）

がんも煮

蒸し野菜
 ハチノス味噌焼き
 金時豆の甘煮

■洋惣菜

パン（日替わり5種）
 ビーフカレー
 焼野菜（3種）
 カリフラワー明太子マヨネーズ
 秋野菜のクリーム煮
 茄子のチーズ焼き
 鮭と茸のオープン焼き
 秋野菜のポトフ
 ポテトサラダ
 フレンチトースト
 ス克蘭ブルエッグ
 モッツアレラチーズ
 ナポリタン
 ロースハム
 ベーコン
 ソーセージ
 ゆで卵

■揚げ物（日替わり）

エビフライ
 白身フライ（スケトウダラ）
 カニクリームコロッケ

■スープ

丸鶏スープ
 味噌汁

■ご飯のおとも

にんべん鯉節『本枯鯉節物語』
 生卵「八玉子」
 しらす
 とろろ（オーダー制）
 東京納豆
 味海苔
 梅干し
 柴漬け
 べったら漬け

■甘味

フルーツ
 ヨーグルト

ピンク色は季節・月限定メニューです

※食材の入荷状況やご来店タイミングにより、一部メニューのご用意がない場合があります。



