

秋の朝食バイキングメニュー 秋のパン、スープ祭り

・ パン

ブレブロート

クロワッサン

手作りロールパン

ミニデニッシュ メープルピーカン

ミニデニッシュ シナモン

ミニデニッシュ アップル

ミニデニッシュ カスタード

ミニデニッシュ ラズベリー

シューケット

全粒粉ライ麦パン

アップルデニッシュ

食パン

・ スープ

コーンスープ

ゴボウのヴルーテ

きのこフカヒレのスープ

スクランブルエッグ

チキンのトマト煮

・ 炉端

鮭塩焼き

さば塩焼き

ベーコン マスタード、ケチャップ

ウインナー

道産豚丼 紅生姜

出し巻き玉子 染めおろし

フレンチトースト

肉じゃが

筑前煮

鰯大根

キンピラ牛蒡

切り干し大根

卵の花

ひじき煮

白菜鯖煮

細竹土佐煮

茄子煮浸し

きのこ煮

自家製漬物2種

おにぎり3種 鮭、梅、南蛮味噌

味噌汁 富良野味噌の野菜汁

なまら飯 海鮮漬け、いくら、薬味、吸い地

シリアル3種

・ サラダ

サニーレタス

ミニトマト

ブロッコリー

オニスラ

自家製ポテトサラダ

コーン

水菜

キュウリ
人参ツマ
スライストマト

・ お子様コーナー
同じ

オリジナル細うどん(温) 薬味

・ フルーツ
グレープフルーツ
オレンジ
冷凍パイナップル
マンゴー
ライチ