

砂糖・乳製品・卵不使用の国産小麦粉100%の糀パンなど、こだわり食材の朝食を。
KOUJI is a traditional Japanese fermented food made from rice.



HOTEL
IN THE GREEN
TIMELESS RESORT

こだわり
朝ごはん

Good Morning!

ご宿泊でご利用のお客様全員に、右面のこだわりモーニングメニューより
お1人様1品無料でサービスさせていただきます。

お届け時間 AM6:00～AM11:00

予約受付時間 AM6:00まで

- 直前のご注文の場合、ご希望の時間にお届けできない場合がございます。
- ご注文の際はご希望のメニュー、お届け時間、ドリンクをお申し付けください。



Free
無料



01

糀パンのモーニングプレート

KOUJI bread breakfast

糀を使って焼き上げた砂糖、乳製品、卵不使用の国産小麦のパン。バタートーストに、はちみつとジャムを添えたモーニングプレート。(写真は2名様分です)

パンに使用している小麦粉は100%北海道産で収穫後の薬剤散布がされていないポストハーベストフリーの安心な小麦粉です。

02

朝のおにぎり だし茶漬け膳

Riceball with DASHI (Soup stock in Japanese cuisine)

やはり朝は米という方に、おにぎりにだしをかけて、さらさらと茶漬け風にお召し上がりいただけるお膳をご用意しました。
シンプルながらもホッとする朝ごはんです。

添えられる具材は変更になる事があります。

Free
無料



Option
¥390



03

オプションメニュー (お一人様 ¥390)

Additional fee (¥390 1Person)

目覚めのスパイシースープカレー

Spicysoupecurry

神戸のフランス料理店のシェフが調合したスパイスが効いたスープカレー。

ふわっとしたパンによく合います。チキンと根菜の食感を楽しみながらさらっとお召し上がりいただけるスープカレーです。

ピリっとした辛みがありますので、苦手な方はご注意ください。

Drink Menu

モーニングセットには以下からお選びくださいませ。

- コーヒー (アイス・ホット)
- オレンジジュース
- コカ・コーラ
- 紅茶 (アイス・ホット)
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶
- メロンソーダ
- ジンジャーエール
- 日本茶

モーニングはドリンクのみのオーダーでも OK です