



# 芝桜和朝食御膳

SHIBAZAKURA Breakfast Set Menu

¥3,570



① 鯖文化干し Dried mackerel

② 豚ヒレ肉味噌焼き Grilled pork fillet

小鉢

・温泉玉子 旨出汁 海老 振り柚子 叩きおくら

Small dishes

・苳取菜煮浸し 薄揚げ

・ひじき煮 大豆 系こんにやく 烏賊の薩摩揚げ

・季節葛寄せ豆腐 (もろこし豆腐 山葵 割醤油)

・Soft-boiled egg made in hot spring

*Dashi* stock, shrimp, Yuzu citron, Grated *okura*

・Boiled *shintorina* greens, Deep-fried *tofu* pouch · Edible brown seaweeds,  
Soybean, String konjac, Fried fish and squid cake

・Seasonal *kudzu* *tofu* (Corn *tofu*, *wasabi*, soy sauce)

煮物

厚揚げ旨煮 大根 ブロccoli 帆立餃 絞り生姜

Simmered dish

Simmered deep-fried *tofu*, *Daikon* radish, Broccoli, Scallop sauce, Ginger

焼物

① 鯖文化干し または ② 豚ヒレ肉味噌焼き

Grilled dish

明太子 笹かまぼこ おろし

① Dried mackerel or ② Grilled pork fillet with *miso*

Salted ovary of pollack with chili peppers, Boiled fish paste,  
Grated *daikon* radish

御食事

白御飯 香の物 味噌汁 焼海苔 または、

*Shokuji*

五穀粥(玄米・煎り胡麻・大豆・キヌア・押麦) 鱈甲餃 香の物 味噌汁

Steamed rice / Rice porridge with *bekkoan* sauce, Pickles, *Miso* soup

デザート

フルーツシロップ漬け

コーヒー

Dessert

Fruits with syrup

Coffee

※写真はイメージです。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 (10%) を加算させていただきます。

※This photo is for illustrative purpose.

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.