

朝焼きホテルメイドパン



長野県産牛乳を使用したバターロール

小麦粉はシェフが厳選した粉を使用。長野県産牛乳、国産バターを使用した生地を低温で長時間熟成させることで小麦粉本来の風味を引き出しています。

長野県産をブレンドした小麦のクロワッサン

長野県産の小麦粉と国産バターを使用しパンの層を少なく折り込むことで、時間が経過してもバターの風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

パンと一緒にいかが？

長野県小諸市 浅間農園のジャム

ジャムは3種類！



ブルーベリー



りんご



あんず

ホテルで手作り玉子料理

日本の朝の定番！



厚焼き玉子

日本料理の職人が手作りしています。

オムレツ

実演コーナーで出来上がったばかりの“ふわっ、とろっ”のオムレツをお召しあがりください。

《トッピング》
チーズ
アボカド
トリュフ風味
オニオン
めんたいこ



シェフがその場で調理いたします♪

おすすめ日替わりメニュー



豚肉とキャベツの塩炒め

豚肉とキャベツの甘酢炒め



日替わり



こだわり食材

地元・長野原町「豊田乳業」の
牛乳・ヨーグルト



北軽井沢産
生乳 100%使用!!

湯豆腐で
ご提供しております。



群馬県産の梅干しです！
群馬県は白加賀梅の
生産地として有名です。



甘味が強く冷めても
おいしいお米

群馬県沼田市産の
コシヒカリ「稲姫」



テイクアウト
できます♪



軽井沢の老舗「ミカド珈琲」
こだわりの一杯をどうぞ。

一押しメニュー



フレンチトースト

バケットを卵液にじっくり浸し、
表面はカリッと、中はふわっとろに
焼き上げました。

朝のおすすめデザート

抹茶ブリュレ



アサイーゼリー

朝食buffetMAP



とろろ 和惣菜
納豆
漬物 めかぶ



厚焼き玉子 味噌汁
湯豆腐 海苔
おかゆ



サラダ

ヨーグルト
シリアル
フルーツ



煮物

カレー



スープ

ご飯

山菜ご飯

焼き魚



ドレッシング

パン



デザート



豚肉と野菜の炒め
ウインナー / ス克蘭ブルエッグ



パフォーマンス
フレンチトースト / オムレツ



▲入口

受付



コーヒー テイクアウト
できます!
お気軽にご利用ください