

和定食

二一七八月

小鉢

塩辛・小梅・じゃこ山椒煮

辛子明太子

浜干し焼魚

特濃豆乳自家製豆腐

長崎赤鶏の玉子料理

五島の青砂板海苔

京漬物三種

島原の合わせ味噌汁

福島県産

ひとめぼれの白御飯

朝粥定食

二一七八月

小鉢

塩辛・紀州梅・じゃこ山椒煮

辛子明太子

浜干し焼魚

特濃豆乳自家製豆腐

長崎赤鶏の玉子料理

京漬物三種

島原の合わせ味噌汁

福島県産

ひとめぼれの胡麻粥

【Breakfast】

長崎りんあいみかんジュース 100%

県内産みかんの一番美味しい時期に収穫した果汁をストレートに仕上げたジュースです。

熊本県産牛乳

熊本の酪農家が恵まれた自然の中で愛情を込めて育てた乳牛から搾った味わいのある牛乳です。

本日の卵料理2種

県内産の赤鶏の玉子を使用した卵料理をお楽しみ下さい。

パサージュ琴海オリジナルベーコン、ソーセージとハム

素材にこだわり、上質のポークだけを使用し作り上げたパサージュ琴海のオリジナル商品です。

本日のサラダのオリジナルドレッシング2種

旬の野菜をサラダに。シェフ自慢作のドレッシングもお楽しみ下さい。

季節のフルーツ

季節のフルーツをご用意致しました。

トーストとロールパン

ふんわりとした触感。

バター、自家製ジャム、アカシアのハチミツ

手作りのジャム、ハチミツをパンとご一緒にお楽しみください。

オーガニックコーヒー

目覚めの一杯はいかがですか。

¥2,178

【お子様セット】

コーンフレーク

長崎りんあいみかんジュース100%

熊本県産牛乳

卵料理

粗挽きソーセージ

ロールパン

季節のフルーツ

¥968