

ALL DAY MENU

7:00-13:00

JAPANESE BREAKFAST

九州和膳

シェフが厳選した美味しいお米に合わせて
九州の旬の食材を存分にお楽しみいただける和膳をご用意いたしました

筑前煮 こだわりのお豆腐 博多料亭稚加榮の辛子明太子

だし巻き卵 香の物 味噌汁

お魚とご飯はお好きなものをお選びください

サバみりん／サケの白醤油漬

土鍋ご飯 1 合または 2 合／白ご飯／お粥

※土鍋ご飯は炊き上がりに20分程お時間をいただいております

MORNING PLATE

モーニングプレート

ブレッド＋ソーセージ＋ベーコン＋サラダをご用意しております

卵料理とブレッドはお好きなものをお選びください

オムレツ／スクランブル

クロワッサン／ライ麦と全粒粉のトースト

A LA CARTE

EGGS

オムレツ

スクランブル

エッグベネディクト

SIDE DISH

ホエー豚の厚切りベーコン

糸島豚のソーセージ

LIGHT MEAL

クロワッサン

季節野菜のグリーンサラダ

ミネストローネ

本日のスープ

フレッシュコリアンダーとアボガドトースト

グラノーラとフルーツ

SPECIALS

バベットステーキ

自家製カレーライス (Full / Half)

SWEETS

季節のフルーツオープンサンド

フルーツの盛り合わせ

フレンチトースト

伊都物語のヨーグルト

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください

DRINK MENU

COFFEE

コーヒー（ホット / アイス）
カフェラテ（ホット / アイス）
カプチーノ
エスプレッソ

ALCOHOL

スパークリングワイン
ワイン（赤 / 白）
ビール

SOFT DRINK

オレンジ グァバ
マンゴー アップル
グレープフルーツ ペリエ
牛乳 “伊都物語”
飲むヨーグルト “伊都物語”

TEA

ICE

ルイボ스티ー
レモンフラワー
八女茶
烏龍茶

HOT

ダージリンティー
アールグレイティー
ジャスミンティー
カモミールティー
ほうじ茶

WITH THE STYLE
FUKUOKA