

JAPANESE BREAKFAST

和朝食“OKAMOCHI”

¥6,325

Choice of juice

Orange Grapefruit Apple Tomato Mixed vegetable

お好みのジュース

オレンジ グレープフルーツ アップル トマト ミックスベジタブル

Small plates

Abalone and Eggplant Winter soup stock jelly Grilled chicken with teriyaki sauce

Pickled pumpkin and snow crab Sauteed lotus root

Simmered sweet potato with lemon Soaked Japanese mustard spinach

小鉢

鮑と茄子 白だしのジュレ 伊達鶏の照り焼き 南瓜と漬物のズワイガニ

蓮根のきんぴら 薩摩芋の檸檬煮 小松菜のお浸し

Grilled fish of the day

Rolled omelet Salmon roe with shiso leaf

本日の焼き魚 だし巻き玉子 いくらの大葉添え

Simmered beef

国産牛すき煮

Shrimp vegetable simmered dish

天使海老と野菜の炊き合わせ

Steamed rice

新潟県村上市産 棚田のコシヒカリ

Miso soup Salted plum laver

味噌汁 梅干し 海苔

Seasonal fruit punch

季節のフルーツポンチ

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order. Menu items are subject to change depending on seasonality.

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

BELLUSTAR BREAKFAST

¥6,325

Choice of juice

Orange Grapefruit Apple Tomato Mixed vegetable

お好みのジュース

オレンジ グレープフルーツ アップル トマト ミックスベジタブル

Salad

サラダ

Two eggs any style:

Scrambled Fried poached An omelet White omelet

お好みの卵料理:

スクランブルエッグ 目玉焼き ポーチドエッグ オムレツ ホワイトオムレツ

Bacon Sausage Seasonal vegetables

Tomato stewed minced beef and beans Dauphinoise

ベーコンソーセージ 季節の温野菜

国産牛ひき肉と豆のトマト煮 ドフィノワーズ

Snow crab and avocado salad Marinated mushroom

Law ham rolled cream cheese and to-fu Carrot lape

ズワイガニとアボカドのサラダ仕立て キノコのマリネ

クリームチーズと豆腐の生ハム巻き キャロットラペ

Oatmeal pound cake Cashew nut paste Seasonal fruit

Plain yogurt Croissant Danish

オートミールパウンドケーキ カシューナッツペースト 季節のフルーツ

プレーンヨーグルト クロワッサン デニッシュ

Coffee or Tea

コーヒー 紅茶

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。
We ask any guests who have dietary restrictions to inform us when placing your order. Menu items are subject to change depending on seasonality.

BELLUSTAR TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS