



朝食 ブッフェメニュー



<洋食>

- ベーコン
- ソーセージ2種
- フライドポテト
- スクランブルエッグ
- チキンナゲット
- ハンバーグ
- ケチャップライス
- ほうれん草とベーコンのソテー
- 大豆ミートのトマト煮込み
- パイナップルフライ
- バナナフライ
- スマートサーモン
- チーズ
- ポテトサラダ又はたまごサラダ
- 日替わりコールミート
- 野菜のピクルス
- ミニトマト
- ミックスサラダ
- サラダトッピング各種
- ドレッシング各種
- シリアル2種
- ポタージュ
- カレー

<和食>

- 日替わり焼き魚
- だし巻きたまご
- 納豆
- 味付け海苔
- 明太子
- しらす
- 大根おろし
- 肉じゃが
- 海苔の佃煮
- 漬物各種
- 味噌汁
- 豆腐
- 白ご飯
- 生卵（大阪産）
- うどん

<中華>

- ビーフン又は上海焼きそば
- チキンまん又は焼売
- ごま団子又は大学芋
- 中華粥

<ライブキッチン>

- フレンチトースト
- オムレツ
- フライドエッグ
- マヒナサンド
- ポケ丼

<パン>

- パンケーキ
- クロワッサン
- 食パン
- パン・ド・カンパニユ
- パンオショコラ
- ホットドックパン

<フルーツ・デザート>

- パイナップル
- オレンジ
- バナナ
- フルーツカクテル
- 無糖ヨーグルト
- プリン
- チーズ2種
- シーアイス各種
- ゼリー各種
- 大阪名物ミックスジュース
- 牛乳
- ヤクルト

「レッドカップキャンペーン」

国連WFPの「レッドカップキャンペーン」は、途上国の子どもたちに学校給食を届ける取り組みです。当レストラン使用的牛乳とミックスジュースの原料は、売上金の一部を国連WFPに寄付しています。全ての子どもたちが学校に通い、給食を食べることができる世界の実現を目指します。

「地球にやさしいホテル」をめざして

食品ロスゼロへの取り組みとして、食品として十分に価値のある食材を加工し、新たなメニューとしてご用意しています。

<メニュー例>
 パンブッディング・ライスブッディング
 フルーツのコンポート・ケーキサレ・ふりかけなど