

OVAL CLUB Breakfast MENU

《朝食buffet》

ホテル特製パン各種

クロワッサン、ベーコンフランス、黒豆ブール、デニッシュアップル、米粉パン、バゲット、ビッグカンパーニュ、グリッシーニ、デニッシュ食パン、小山パン、だいちこパン

冷製メニュー

サラダ（兵庫県産ベビーリーフ、兵庫県産カラフルトマト、淡路玉葱、兵庫県産コリンキー
兵庫県産有機人参、キャロットラペ、赤キャベツマリネ、カラフルパプリカ など）
ドレッシング（兵庫地豆腐の自家製シーザードレッシング、淡路玉ねぎの自家製フレンチドレッシング）
兵庫県産白鷺サーモンのディルマリネ（オニオン、ケッパー、レモン）
プロシュートコット（加熱ハム）
ブレザオラ（牛肉の生ハム）
ハモンセラノ（豚肉の生ハム）
アソーテッドチーズ（ブルーチーズ、ピエダンダロワ、プチ・ブリー、ミモレット）

温製メニュー

季節の旬野菜を使ったスープ
地養卵のスクランブルエッグ
（シーフードトマトソース、チーズクリームソース、カレーソース） ←ソース 2 種
ボイルドエッグ（完熟）
ボイルドエッグ（半熟）
神戸ポークのベーコン
淡路島ウインナー
神戸ビーフシチュー

和食メニュー

地産地消の炊き込みご飯、白ご飯
焼き魚
サーモンの塩麴漬け
お味噌汁
茶漬け用出汁
京きさらぎ漬、紀州南高梅、ちりめん山椒、明石初摘み海苔
薬味（無農薬国産醤油、刻み山葵、生姜、煎り胡麻、三つ葉）

デザート

フルーツ 6 種（パイナップル、イチゴ、ブルーベリー、キウイ、グレープフルーツ、柿）
※季節により変更あり

カスピ海ヨーグルト

ジャム 3 種

飲みもの

フレッシュオレンジジュース、グレープフルーツジュース、牛乳、コーヒー、紅茶、その他

※食材入荷等の都合によりメニュー内容を予告なく変更する場合があります。