

朝食 (洋食・和食buffeスタイル) / Breakfast Western & Japanese Buffet Style

洋食 / Western

冷製料理 (Cold Dishes)

スモークサーモン / Smoked Salmon
鴨のパストラミ / Duck Pastrami

温製料理 (Hot Dishes)

ポークソーセージ / Pork Sausage
クリスピーベーコン / Crispy Bacon
スクランブルエッグ / Scramble Egg
ボイルドエッグ / Boiled Egg
スパゲティ・ナポリタンまたはスパゲティ・ミートソース / Spaghetti Napolitana or Spaghetti Meat Sauce
カレー・薬味 / Curry & Condiments
飲茶 (烏賊焼売・小籠包・海老餃子) / Dim sum (Squid Shumai, Soup Dumpling, Shrimp Dumpling)
温野菜 / Daily Vegetables

サラダ (Salad)

ミックスグリーンリーフ / Mixed Green Leaf レタス / Lettuce 胡瓜 / Cucumber
赤玉葱 / Red Onion 島人参 / Carotte 海藻 / Seaweed ピーマン / Green Pepper
ペティトマト / Petit Tomato

ドレッシング (フレンチ・和風・シーザー・オリーブオイル) / Dressing (French, Japanese, Caesar, Olive Oil)

シリアル (Cereal)

コーンフレーク / Corn Flakes
オールブラン / All-Bran
フルーツグラノーラ / Fruit Granola
ドライフルーツ (アプリコット) / Dried Fruit (Apricot)

朝食(洋食・和食buffestail) / Breakfast Western & Japanese Buffet Style

洋食 / Western

<シェフ・ライブ・ステーション (Chef Live Station) >

オムレツ / **Omlet with Garnish**
パンケーキ / **Pan Cake**
ワッフル / **Waffle**
フレンチトースト / **French Toast** *フルーツソース各種/with Fruit Sauce

パン (Assorted Bread & Danish Pastry)

クロワッサン トースト パンオショコラ レザン デニッシュ
ブリオッシュ チョコドーナツ バターロール クルミパン アップルパイ

季節のフルーツ (Seasonal Fruits)

フレッシュ・グレープフルーツ・ジュース (カジュッタ) / Fresh Grapefruit Juice (Cajutta)

ソフトドリンク (Soft Drinks)

オレンジジュース/Orange Juice トマトジュース/ Tomato Juice トロピカルジュース/Tropical Juice
アセロラ/Acerola 牛乳/Milk
ウーロン茶/Oolong Tea さんぴん茶/Jasmine Tea
コーヒー/Coffee アイスコーヒー/Iced Coffee 紅茶/Tea 日本茶/Japanese Tea

朝食 (洋食・和食buffetスタイル) / Breakfast Western & Japanese Buffet Style

日本料理 / Japanese

宮古そば (葱・宮古かまぼこ) / Miyako Soba(Noodles)

ゴーヤチャンプルー (ゴーヤ・スパム・玉葱・玉子・鰹節)
/ Goya Chanpuru (Stir-Fried Bitter Melon with Tofu & Egg)

島料理盛り合わせ (Island Dishes)

島豆腐 / Island Tofu ミミガーの和え物 / Mimiga Spicy Sauce 海ぶどう / Sea Grapes
島野菜のお浸し / Boiled Island Vegetables 青パパイヤの和え物 / Seasoned Green Papaya

日本料理盛り合わせ (Japanese Dishes)

きんぴら牛蒡 / Kinpira Burdock ひじき / Hijiki 島冬瓜の煮物 / Stewed Winter Melon
明太子 / Mentaiko 納豆 / Natto ゴーヤの和え物 / Bitter Gourd
焼き茄子白和え / Seasons Eggplant ジーマーミ豆腐 / Jimami Tofu スパム海苔巻 / Spam Roll

煮物 (Stewed Vegetables)

筍と若鶏の味噌煮 / Simmered Bamboo Shoot & Chicken with Miso
ラフティと島野菜の煮込み / Okinawan Braised Pork Belly & Boiled Local Vegetables

焼き魚 (Grilled Fish)

サーモン塩焼き / Salmon 塩サバ / Mackerel 鱈の雲丹焼き / Codfish

御飯 (Rice)

御飯 / Rice 筍の炊き込み御飯 (ジューシー) / Cooked Rice with Bamboo Shoot

漬物 (Japanese Pickles)

昆布の佃煮 / Kelp Tsukudani 梅干し / Pickled Plum ちりめん山椒 / Japanese Pepper
辛子高菜 / Pickled Takana 島胡瓜の浅漬け / Pickled Island Cucumber

味噌汁 (Miso Soup)

宮古島赤味噌汁 (葱・アーサー・島豆腐・揚げ・若芽) / Miso Soup (Green Onion, Sea Lettuce, Island Tofu Fried Tofu, Seaweed)