長野の郷土料理と手作りのお惣菜でほっこり朝ごはん。

長野 東急REIホテル
朝食 MAP

営業時間 6:30～9:30

ドリンク

よもぎ茶
国産ヨモギを使った、香り高いすっきりとした味わいのお茶。

ドリンクサーバー / 地元食材 よもぎ茶 / 冷茶 / 牛乳 / おすすめドリンク

シリアル

手作り ヨーグルト / カクテルフルーツ / フルーツ / シリアル / 手作りジャム

デザート

手作り 手作りスイーツ

手作りスイーツ
料理長のおすすめ

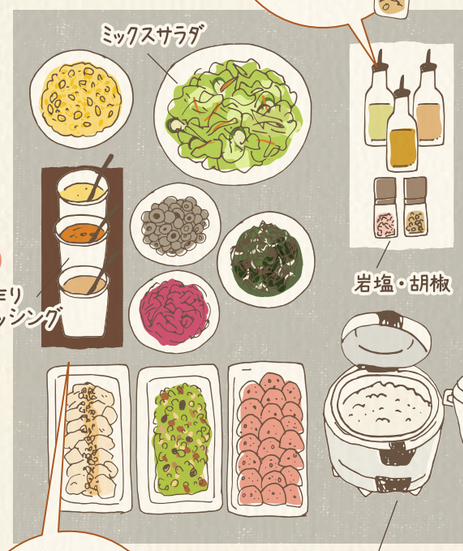
デザートに手作りスイーツなどを3種類ほどご用意しています。中には、そば茶などを使ったヘルシーなデザートも。小さめの器でご用意していますので、色々とお楽しみください！

手作りスイーツ
そば茶のブランマンジェやパンナコッタなど、手作りのスイーツを日替りでご用意しています。

手作りジャム
季節の果物などを使った手作りならではの味わい。

サラダ

季節の野菜や手作りサラダ、トッピングなど日替りでご用意。



手作り フレーバーオイル
フレーバーオイルは七味など3種類。ドレッシングとは一味違う味わい！

ミックスサラダ / 手作りドレッシング / 岩塩・胡椒 / ケチャップ

手作りドレッシング
りんごや玉ねぎ、人参などを使った手作りドレッシングで野菜を美味しく！

温菜

食べ応えのあるお惣菜など、日替りで和洋中バランスよくご用意しています。

地元食材 スクランブルエッグ / ソーセージ / ベーコン / 焼き魚 / 日替り惣菜 / 日替り野菜料理 / 煮物 / 地元食材 味噌汁 / 海苔 / 温玉 / 納豆 / 地元食材 豆乳寒天豆腐 / 郷土料理 凍み豆腐 / 郷土料理 山賊焼き / 郷土料理 野沢菜おにぎり / 薬味

朝ラーメン
ツルッとした喉越しのラーメン。朝からしっかり食べて1日を元気に！

信州そば
長野といえば、おそば！お好みでネギや七味をかけてどうぞ！

八幡屋礒五郎の七味
全国的にも有名な七味は信州そばには欠かせない薬味です。

地元の美味しいもの！
郷土料理＆お惣菜

山賊焼き、凍み豆腐、野沢菜おにぎりなど日替りでお楽しみいただけます。

菜の花みゆき卵の玉子焼き
飯山の自然と生産者のこだわりが育てた信州を代表するブランド卵を使っています。

ごはん

お米は長野県産のコシヒカリを使用しております。

スープ

信州味噌の味噌汁
米麹と大豆を原料に手造り・天然醸造の辛口味噌でつくるお味噌汁です。

ごはんのおとも

野沢菜漬け／梅干し／漬物
野沢菜味噌…など

何があるかはお楽しみ！
郷土料理＆お惣菜

地元食材 豆乳寒天豆腐
伊那の特産品「寒天」で固めた、白だしが効いた優しい味の創作豆腐。
つるりと良い喉越し

郷土料理 山賊焼き
唐揚げの大きいバージョンのような、長野の豪快なB級グルメです！
ワイルド！

郷土料理 野沢菜おにぎり
冬の保存食として作られる「野沢菜」を県産のお米と合わせておにぎりにしました。
ご飯と仲良し◎

郷土料理 凍み豆腐
長野では、古くは武田信玄の時代から親しまれてきた郷土料理です。
滋味深い味

地元食材 自家製玉子焼き
しっかりした風味が特徴の「菜の花みゆき卵」を使った自家製の玉子焼き。
地元自慢の卵！

郷土料理 野沢菜味噌
野沢菜漬けを味噌と酒粕で炒めてごはんに合う一品に仕上げました！
ご飯がススム！

コーヒー・お茶

- ホットコーヒー／カフェオレ／エスプレッソ
- 緑茶／紅茶／ハーブティーなど

take out OK
コーヒーはお持ち帰りいただけます

コーヒーマシン / アレンジシロップ

入口

おすすめ 朝食アレンジ！
ビュッフェの食材を使って色々なアレンジをお楽しみください♪

スクランブルエッグ
スクランブルエッグはお醤油やフレーバーオイルも合います♪

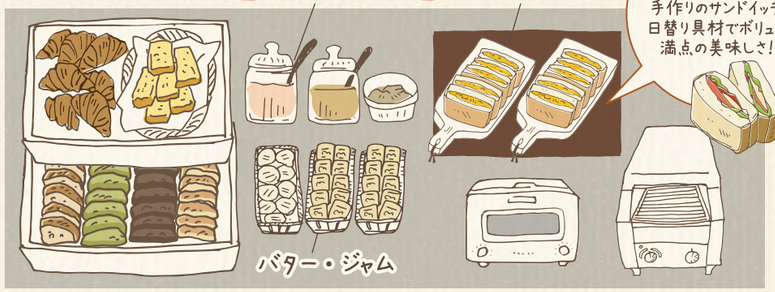
豆腐サラダ
ミックスサラダ＋豆乳寒天豆腐

そば茶香るスイートラテ
そば茶のブラマンジェ＋牛乳

パン

◎ シェフの手作りパンなど、常時6~8種類ほどご用意。

自家製フレンチトースト / 自家製カンパーニュ / 自家製チーズパン / クロワッサン / バゲット / 自家製チョコチップパン



手作り 手作りジャム / 手作り 本日のサンドイッチ / バター・ジャム

本日のサンドイッチ
手作りのサンドイッチは日替り具材でボリューム満点の美味しさ！

※ メニュー及びレイアウトは一例です。季節の食材を使用しているため時期や仕入れにより内容が異なります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。▶On the reverse side : English version