

伊豆の素材たっぷり! 「マイ朝ごはん」 マップ



魚や伊勢海老のあら汁
になる日もあります!

スマートフォンで
いつでも Check!

ごはんのおとも

三つ葉
わさび
きざみのり
鮭フレーク
ぶぶあられ

味付け海苔
納豆

たくあんの紫蘇風味
はちみつ梅
しば漬け

金目鯛のふりかけ
ゆかり
塩かつおふりかけ
さくらえびと田子節のふりかけ

温かいおかず

◎牛肉のしぐれ煮
◎豚肉と大根の煮物
◎番所おでん
◎揚げ鶏のネギソース

魚の治部煮

◎肉じゃが
◎筑前煮

洋食

ソーセージ

ハム

網焼きベーコン

フレンチトースト

◎ハッシュドポテト
◎フレンチフライ

スクランブルエッグ

デザート1

季節のフルーツ
本日のスイーツ

ミューズリーなど

グラノーラ
コーンフレーク

デザート2

ヨーグルト
アロエコンポート
伊豆産天草を使用したところてん
ミューズリー

トッピング

ヨーグルトソース
マンゴー/イチゴ/リンゴ

小倉あずき
きな粉
オリゴ糖
黒蜜
バジルシード

アーモンド
スライス
ドライマンゴー
ドライキウイ
レーズン

START!

ロビー階
レストラン入口

レストラン
受付・会計

コーヒー

コーヒーは
お持ち帰り
OK!

温かいお飲み物

煎茶
ハーブティー
ダージリンティー

サラダ

タマネギ
ワカメ
ブロッコリー
ニンジンサラダ
ミニトマト
キュウリ
ミックスレタス

冷たいお飲み物

冷水
冷たい緑茶
牛乳

オレンジジュース
アップルジュース
アサイーブレンド
トマトジュース

トッピング・ドレッシング

クリスピーベーコン
オニオンフライ
パルメザンチーズ
ノンオイル和カツオドレッシング
わさびクリーミー
香味ジンジャーレモン
トリュフドレッシング

洋食の前菜

CHEDDARチーズ
サラミ
スモークサーモンとポテトサラダ マスタード風味

にぎり寿司

トラウトサーモン
タコ
炙り金目鯛

もずく酢

◎塩辛
◎わさび漬け
◎本日のおひたし
出汁巻玉子焼き
しらすの大根おろし添え
◎は日替わり

和食のおかず

南伊豆の旬の食材を
取り入れております。
ときどき変更になる
おかずもございます。

さばの塩焼き

◎あじのひらき
◎エボダイのひもの
◎は日替わり

焼きたてひもの

抹茶うどん
野菜と海苔の天ぷら
麵つゆ

自家製とうふ あおさ入り銀箔かけ
◎野沢菜の煮物
◎こんにゃくのピリ辛煮
★ひじき
★きんぴらごぼう
◎と★は日替わり

スチーム野菜

薬味など
ポン酢
ごまだれ
もみじおろし
ねぎ

ソフトホイップバター

伊豆のフルーツジャム

イチゴ、甘夏
ブルーベリー
売店で販売中!

パン

胚芽食パン
ミルクパン
チーズパン
ブリオッシュ
パン・オ・レザン
デニッシュロール
パン・オ・ショコラ
など

本日のスープ

福神漬け

朝カレー

白米
南伊豆のお米

みそ汁

カレースプーン

葉ネギ
ワカメ

とろろ汁

日替わり!

日替わり!

ホイップクリーム
小倉あずき

日替わり!

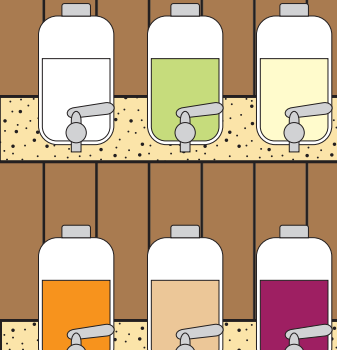
トマトケチャップ

デザート用
スプーン

地元の
パン屋さんのパン、
季節限定のパンなども…
トースターで温めて
さらに美味しく!

下田東急ホテル
いちおし!

釜めし



※ここで紹介するメニューは旬の食材や、仕入れ状況等により、予告なく変わることがあります。季節によりレイアウトが変わることもあります。