

GARDEN RESTAURANT BREAKFAST MENU

SPA-CUISINE Breakfast

(カロリーを抑えた身体にやさしい朝食)

NASU-Height Vegetables and HINAI-Chicken Bouillon with Garden Herbs Flavor

那須高原野菜と比内地鶏のブイヨンスープ

Ratatouille with Poached NIKI CLUB-Eggs

① 南フランス風野菜ラタトイユに二期倶楽部滋養卵“純”の温泉卵をのせて

or 又は

Garden Herb Flavored White Omelet with Pine Nuts

② 菜園ハーブ 松の実 クコの実の香るヘルシーホワイトオムレツ

NIKI-Blended Rice Gruel with Fresh Seaweed and Sesame, Pink-Trout and Colorful Condiments

胡麻と岩海苔入り二期ブレンドのお粥に紅マスのマリネと彩りコンディメンツを添えて

STANDARD Breakfast

(アメリカンブレイクファースト)

Cappuccino Style Today' s Vegetable Cream Soup

① 本日の高原野菜のポタージュ

or 又は

NASU-Height Vegetables and HINAI-Chicken Bouillon with Garden Herbs Flavor

② 那須高原野菜と比内地鶏のブイヨンスープ

NIKI CLUB-EGGS Dishes

二期倶楽部滋養卵“純”のタマゴ料理

(下記の5種類からお選びください。)

Fried Eggs / Boiled Eggs / Poached Eggs / Scrambled Eggs / Plain Omelet
フライドエッグ / ゆで卵 / ポーチドエッグ / ス克蘭ブルエッグ / プレーンオムレツ

Homemade MEISYANTON Pork Hams or Bacons or Sausages

自家製 幻のポーク“梅山豚”のサイドディッシュ

(下記の3種類からお選びください。)

ハム / ベーコン / ソーセージ

*タマゴ料理を下記の料理に変更できます。

NIKI-Style Eggs Benedict + ¥ 630

二期倶楽部スタイルのエッグベネディクト

NIKI CLUB Blended Coffee Tea and Herb Tea

二期倶楽部オリジナルブレンドのコーヒー 紅茶 ハーブティ

¥ 3,360

Healthy Side Dishes ヘルシーサイドディッシュ

Matured Tomatoes and AMATANI-Mozzarella with Basil Flavor
天谷さんのモッツァレラチーズと甘熟トマトのサラダ バジルの香り
¥ 1,680

Ratatouille from Kitchen Garden and NASU-Heights

二期菜園と那須高原野菜煮込み “南フランス風ラタトイユ”
¥ 1,050

Mashed Potatoes or Hashed Brown Potatoes

那須高原で採れたマッシュドポテト 又は ハッシュブラウンポテト
¥ 1,680

Seaweed and NIKI-Blended Rice Gruel with Colorful Japanese Condiments

温泉タマゴと岩海苔入り二期ブレンドのお粥に和風コンディメンツを添えて
¥ 1,260

Seasonal Vegetables and Unpolished Rice Risotto with Pink-Trout and Salmon Roe

高原の季節野菜と玄米のリゾット 紅マスとイクラと共に
¥ 2,625

上記の金額は内税価格です。別途サービス料を加算させていただきます。

Senior Executive Chef Y.MIYAZAKI

二期倶楽部 総料理長 宮崎 康典