



ジュースサーバー
シリアル2種
ジュースサーバー
ジュースサーバー
コーヒーサーバー
コンディメント各種
お持ち帰り用カップ
トースター
トースター

オムレツコーナー パフォーマンスコーナー



ピュアホワイトという卵で作る「ホワイトオムレツ」は当ホテル名物。シェフが目の前でお作りいたします。作り置きはせず、組み合わせによっては焼き上がり次第席にお届けいたします。



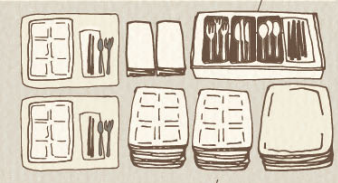
ドリンク

- ・オレンジジュース
- ・トマトジュース
- ・牛乳

- ・ジュース各種
ココロラ / カルピス / カルピスソーダ / HI-C
ミニッツメイド (りんご・オレンジ・ぶどう・ピーチ)
ファンタ / ジンジャーエール / リアルゴールド / スプライト
鳥龍茶 / 紅茶花伝 / ジョージア など

入口付近の専用カップをお使い下さい

take out OK
お飲み物はお待ち帰りのためにお持ち帰りができます



カトラリー & トレー

お茶

- ・ほうじ茶、緑茶、ジャスミン茶
- ・コーヒー各種
コーヒー (HOT/ICE) / アメリカン
カフェラテ (HOT/ICE) / カプチーノ
エスプレッソ / カフェモカ (HOT/ICE)
ココア (HOT/ICE)
- ・紅茶 (ゲーゼリン、アールグレイ)
- ・フレーバーティー (ローズヒップブレンド)

お皿

デザート

- ・ヨーグルト
- ・ブルーベリーソース
- ・自家製コーヒーゼリー
- ・ブルーベリー紅茶煮
- ... など

フルーツ

- オレンジ、グレープフルーツ、メロン、ぶどう、パイナップル、キウイなど
- ※フルーツは常時3種類以上

季節により「3度のキウイ」があることも...

種類豊富なこだわりのパンが自慢です。その場で焼いてお召し上がりください!

パン



手作りの味! パンにつけたりヨーグルトに入れてお好みでどうぞ

自家製りんごジャム

自家製塩レモン

マーマレードジャム

いちごジャム

バター

国産小麦
群馬県桐生より直送
天然酵母パン

ゆっくり時間をかけて作られた天然酵母のパンはシンプルな味わいで、そのお料理にも合います。

食パン

パン・オレ

プルマン抹茶

マフィンチョコチップ

プルマンセサミ

毎朝焼きたてのパン

クロワッサン

シナモンロール

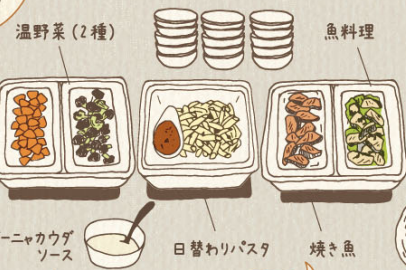
洋食



フレンチトースト
ミニパンケーキ
スクランブルエッグ
ソーセージ
ベーコン

メープルシロップ
ゆで卵
フライドポテト
ジャガイモと茄子チーズ焼き
タヒチカレー

毎日手作りのたっぷり野菜のラタトゥユ



温野菜 (2種)
魚料理
バーニカウグソース
日替わりパスタ
焼き魚

季節の温野菜がたっぷり採れるバーニカウグソース

魚料理・焼き魚は北海道産の魚を使用しています。

和食



納豆
のり
しょうが

口あたりなめらかな自家製豆腐
毎日手作りの白より枝豆のお豆腐になります。

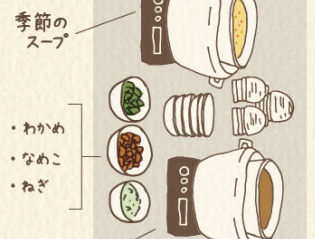
名物! 武蔵野地粉うどん

武蔵野の伝統食「武蔵野地粉うどん」
茶色っぽい地粉の入った甲太麺に、お肉と玉ねぎ、椎茸のお出汁がたっぷり入った旨い汁を絡めていただきます。

ご飯のお供

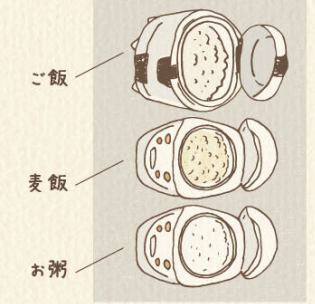
- ・梅干し・しほ漬け
- ・昆布佃煮・しらす
- ・大根おろし

スープ



季節のスープ
・わかめ
・なめこ
・ねぎ

味噌汁



ごはん
ご飯
麦飯
お粥

味噌汁

・オリーブオイル・ワインビネガー・バルサミコ酢・塩、こしょう

ドレッシング & トッピング

- 自家製フレンチドレッシング
- 自家製キャロットドレッシング
- ・和風ドレッシング
- ・シーザードレッシング
- ・野菜のフライ (蓮根、玉ねぎ)

吉祥寺 東急REIホテル 朝食 MAP

営業時間 6:30 ~ 10:00

※メニュー及レイアウトは状況により異なる場合がございます。