

ドリンク

ドリンクサーバー

冷茶

黒姫高原牛乳

北信州黒姫高原の契約酪農家が育てた、安心安全な本物の味です。

黒姫高原牛乳

おすすめドリンク

シリアル

ヨーグルト

フルーツ

カクテルフルーツ

デザート

手作りスイーツ

シリアルドライフルーツ

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。

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。

手作りスイーツ

お茶のプランマンジェや甘酒プリンなど、手作りのスイーツを日替りでご用意しています。

手作りスイーツ

料理長のおすすめ

地元の食材を活かした当ホテルオリジナルのスイーツを3種類ほどご用意しています。中には、蕎麦の実や甘酒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！



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

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。

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

味噌汁

味噌汁の具

海苔

温玉

納豆

野菜漬け

薬味

八幡屋磯五郎の七味

全国的にも有名な七味は信州には欠かせない薬味です。

松代産長芋のとろろ

長いも発祥の地、松代のぬめりが強く美味しい長芋をぜひ！

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った信州を代表するブランド卵を使っています。

温菜

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 (和・洋・中から2種)

日替り野菜料理

煮物

信州そば

山賊焼き

凍み豆腐

野沢菜おにぎり

豆乳寒天豆腐

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。

信州そば

長野といえば、おそば! お好みでとろろや七味をかけてどうぞ!

信州そば

麵つゆ

大根おろし

茶わん

とろろ

豆乳寒天豆腐

何かあるかはお楽しみ! 郷土料理 & お惣菜

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。

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!

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。

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。

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。

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!

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/緑茶のふりかけ/梅干し/そばの実七味味噌...など

コーヒー・お茶

・ホットコーヒー・カフェインレスコーヒー・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

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

お茶香るスイートラテ

お茶のプランマンジェ + 黒姫高原牛乳

◎シェフの手作りパンを含む、常時6~8種類ほどご用意。

食パン

カンパニユ

クロワッサン

ワッパン

チョコデニッシュ

バジルロール

パゲット

黒糖ロール

ツイストドーナツ

パン

手作り 手作りジャム 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!