

ドリンク



季節限定 搾り柑橘ジュース
 坂出市産の柑橘をフレッシュな生ジュースで！
 ※季節により、野菜スムージーや柑橘ジュースなどちりかご提供となります。



出来立て卵料理コーナー
パフォーマンスコーナー

半熟のフライドエッグや、うどん出汁を使っただし巻き玉子など当ホテル自慢の出来立て卵料理。フライドエッグは、マフィンにのせてエッグベネディクトにしたり讃岐うどんのトッピングにも合います◎お好みでお楽しみください。

フライドエッグ
うどん出汁のだし巻き玉子

スープ

ごはん



和食



温菜



讃岐うどんコーナー



季節限定 地元の新鮮な新若芽しゅぶしゅぶ

地元近隣の入江で育てられた採れたての生の若芽。若芽を出汁に入れて、鮮やかな緑色になったら食べ頃です。
 ※1月中旬～4月頃の期間限定でお出しています。詳しい状況はスタッフまでお尋ねください。

伊吹島産イリコだし料理

鮮度が要の“煮干イリコ”。伊吹島の近海で獲れた、漁獲から30分以内処理されたものだけを使用しているため鮮度抜群。雑味の強い煮み切っただしはうどんや料理を引き立てます。

讃岐うどん

あげ玉+わかめ+フライドエッグ
食べたら油きのこ+釜揚げしらす...等々

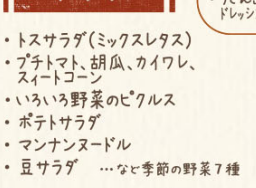
うどん出汁のだし巻き玉子

出来立てほかりの、玉子焼き

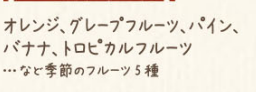
うどん出汁ドレッシング

実は隠れた人気の逸品。レシピも公開してます◎

サラダ



フルーツ



【讃岐うどんの作りかた】

高松 東急REIホテル
朝食 MAP
 営業時間 7:00~10:00

※メニュー及レイアウトはイメージです。季節や食材により異なります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。▶ On the reverse side English