The Dinning room Lumière

Morning buffet

新鮮卵のスクランブルエッグとフライドエッグ	Scrambled egg / Sunny side up
ラタトゥイユ	Ratatouille
ソーセージ・ロースハム・ベーコン	Sausage /Ham /Bacon
本日の一品（パスタやグラタンなど）	Today's plate
焼きたてパンと軽井沢フランスベーカリーの上食パン	Fleshly baked bread & flesh toast
信州アカシア蜂蜜・バター・ホテルメイドジャム	Local honey / Butter / Spreads
地場野菜のサラダ 自家製のヴィネグレットで	Local vegitable salad with homemade Vinegret
季節のフルーツ色々	Seasonal fruits
ヨーグルト（アロエ・プラム・フルーツ・グラノーラ）	Yogurt with fruits ・ plum ・ aloe ・ granola
フルーツカクテル	Fruits cocktail
フルーツグラノーラ	Fruits granola
奥信濃産無添加 りんごのストレートジュース	Local apple juice
プレミアムオレンジ ジュース	Premium orange juice
プレミアムグレープフルーツジュース	Premium Grape fruit juice
信州産の牛乳・プレミアムトマトジュース 食塩無添加	Local milk / Tomato juice
信州産天然水の強炭酸水	Local carbonated water
挽きたてのコーヒー 「パリ祭　巴里祭」	Coffee "Parisai"
ロンネフェルト社　イングリッシュブレックファースト「セント ジェームス」	English breakfast St.James Ronnefeldt
うおがし銘茶の煎茶 「にゅう」	Green tea "Nyu" Uogashi-meicha
長野県浅科産 五郎兵衛米のふっくらごはんとお粥	Rice＆porridge by local rice "Gorobe"
信州味噌のお味噌汁	Miso soup by local miso
三種の焼き魚	Grilled fish
本日のおばんざい	Today's simmered dishes
冷たい物　五穀ひじき・10彩豆・豆乳入りうの花など	
温かい物　一口がんも・炒り豆腐・京風お煮〆など	
和の卵料理	Japanese style egg dishes
香の物	Japanese pickles
梅干し・小鉢各種	Salted plum / Condiments

¥2,750
お子様 ￥1,430(コーヒー・紅茶は別途)

＊表示価格にサービス料10%、消費税が含まれております。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.