

Portofino

All Day Cafe & Dining

BREAKFAST MENU 6:30~9:30(L.O)

セット下記3種ご用意しております。

アメリカンブレックファスト

お好きな卵料理をお選びください
ホワイトオムレツ or ダブル目玉焼き or ス克蘭ブルエッグ
バラエティーブレッド
こだわりサラダ
ドリンク(右下からお好きなものをおひとつ)
デザート(フルーツ&シリアル&低脂肪ヨーグルト)
コーヒー又は紅茶

¥3,000

ジャパニーズブレックファスト

釧路産 貴重な時鮭(時知不)の塩焼き
御飯と無添加味噌の味噌汁
こだわりミニサラダ
有機玉ねぎと5種のキノコのお浸し
本日の小鉢
赤卵の温泉玉子とお出汁

¥3,000

ベジタブルブレックファスト

7種の蒸し野菜
~エクストラヴァージンオリーブオイルを添えて~
バラエティーブレッド
こだわりサラダ(人参ドレッシング)
ベジタブルスムージー(緑葉野菜を使用したテトックスドリンク)
デザート(フルーツ&低脂肪ヨーグルト)
コーヒー

¥2,500

アラカルト

バラエティーブレッド (3種類)	¥500
フルーツ&シリアル&低脂肪ヨーグルト	¥600
本日のスープ	¥900
フルーツ5種類盛り合わせ	¥1,000
7種類のシリアル	¥1,200

産直野菜&有機野菜のごちゃまぜサラダ (ニンジン/生姜/フレンチドレッシング)	¥1,200
シーザーサラダ (厚切りベーコンと豆乳ドレッシング)	¥1,200
7種の蒸し野菜 (エクストラヴァージンオリーブオイルを添えて)	¥1,400
エッグヴェネディクト WIN卵 高原ゴールド(岩手) (イングリッシュマフィン、ポーチドエッグ、那須コースハム)	¥1,600

ドリンク

ベジタブルスムージー (緑葉野菜を使用したテトックスドリンク)	¥700
絞りたて有機人参ジュース (βカロチン 人参約6本分!)	¥700
オーガニックミルク (有機JAS認証済み)	¥500
国産 純トマト (生食用桃太郎種のトマト)	¥650
三ヶ日みかん (静岡県 青島品種の蔵出しみかん)	¥650

Portofino

All Day Cafe & Dining

LUNCH MENU 11:30~16:30(L.O)

メイン

おすすめパスタ (ミニサラダ)	¥1,200
懐かしいナポリタン (ミニサラダ、粉チーズ)	¥1,200
知床鶏の出汁がきいた有機そば (ミニサラダ、小鉢、生姜、七味)	¥1,200
懐かしのケチャップ チキンオムライス (ミニサラダ、温野菜)	¥1,400
半熟玉子のとろとろハヤシライス (ミニサラダ、自家製ピクルス)	¥1,400
一度は食べたい米澤豚のパーコー麺 (ミニサラダ、ザーサイ、ラー油)	¥1,500
オリジナル熟成カレーライス (ミニサラダ、自家製ピクルス) (ビーフ、シーフード、ベジタブル)	¥1,600
山形県 米澤豚の特製カツ丼 (小鉢、お漬物、お味噌汁、七味)	¥1,800
アメリカ産 アンガス牛のサブトンステーキ丼 (小鉢、お漬物、お味噌汁、おろしゆずポン酢、醤油、山葵、なまら塩)	¥2,800
外パリッ中トロッ 蟹たっぷりクリームコロッケ・トマトのクーリー (ミニサラダ、スープ、ライス or パン)	¥2,800
国産牛100%のハンバーグステーキ ソースシャスール (ミニサラダ、スープ、ライス or パン)	¥3,200

サンドウィッチ

スクランブルエッグとツナのサンド WIN卵(岩手)	¥1,200
那須ロースハム入り クロックムッシュ	¥1,200
牛フィレ肉のカツサンド ~ポテトフライをたっぷり	¥2,800

スープ

季節のスープ	¥900
--------	------

ヘルシーベジタブル&サラダ

焼きたてキッシュ&こだわりサラダ (スープ)	¥1,200
産直野菜&有機野菜のごちゃませサラダ (ニンジン/生姜/フレンチドレッシング)	¥1,200
産直野菜のラタトゥウ&こだわりサラダ (スープ)	¥1,400

デザート

厳選黒豆の濃厚ぜんざい	¥800
本日のタルト	¥900
ヴァローナカカオ70% 大人のガトーショコラ	¥1,000
苺のスープ仕立てオレンジ風味 ~季節のフルーツとヴァニラアイスを添えて~	¥1,000
アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ ~季節のフルーツとともに~	¥1,000

身体に美味しいドリンク

オーガニックミルク	¥500
静岡の蔵出し三ヶ日みかんジュース	¥650
国産 桃太郎 純トマトジュース	¥650
国産 人参ジュース (果汁100%)	¥650
ベジタブルスムージー	¥700

紅茶&ハーブティー

紅茶	¥500
ペパーミント	¥600
カモミュー	¥600

コーヒー

エスプレッソ	¥500
コーヒー	¥500
カフェ・ラテ	¥600
カフェ・モカ	¥600
カプチーノ	¥600
ココア	¥600

ノンアルコール

黒ウーロン茶	¥500
コカ・コーラ	¥500
ジンジャーエール	¥600
富士ミネラル	¥600
サンベレグリノ	¥700

アルコール

生ビール	S ¥500 L ¥800
ハウスワイン (グラス)	¥800
オーガニックラガー 355ml (サムエル・スミス、ピルスナー)	¥1,000
八海山 泉ビール 330ml (ヴァイツェン)	¥1,000
ハウススパークリング (グラス)	¥1,000

Portofino

All Day Cafe & Dining

DINNER MENU 17:00~22:30(L.O)

APPETIZER

パルメザン入りプレミアムミックスナッツ	¥600
自家製 ピクルス	¥700
オリーブ盛り合わせ	¥750
ワインによくあう二種類のポテトサラダ	¥900
季節のスープ	¥900
産直野菜のラタトゥユ	¥1,000
皮付きポテトフライ	S ¥600 L ¥1,000
スパイスとペッパーのフライドチキン	S ¥650 L ¥1,200
那須ロースハムと蒜山カマンベール	¥1,400
殻付き ホタテのバター醤油焼き	¥1,400
シーフードたっぷり熱々アヒージョ	¥1,500
最高級イペリコ ハモン・セボ 30g	¥1,500

HEALTHY VEGETABLE & ORIGINAL SALAD

産直野菜 & 有機野菜のごちゃませサラダ (ニンジン/生姜/フレンチドレッシング)	¥1,200
焼きたてキッシュ&こだわりサラダ	¥1,200
シーザーサラダ 豆乳ドレッシング	¥1,200
産直野菜のバーニャカウダ 豆乳ソース	¥1,800

MAIN

知床鶏のロースト オーガニックビーンズ添え	¥2,000
本日の鮮魚のグリル プレミアムBIOオイル	¥2,500
蟹たっぷりのクリームコロッケ トマトクーリー	¥2,800
海の幸ふんだん ブイヤベース	¥3,200
国産牛100% ハンバーグステーキ ソースシャスール	¥3,200
アメリカ産アングス牛のザブトンのグリル 200g	¥3,400

RICE & NOODLE

おすすめパスタ	¥1,200
昔懐かしいナポリタン	¥1,200
知床鶏の出汁がきいた有機冷やしそば	¥1,200
懐かしのケチャップ チキンオムライス	¥1,400
半熟玉子のとろとろハヤシライス	¥1,400
一度は食べたい米澤豚のパーコー麺	¥1,500
オリジナル熟成カレーライス (ビーフ、シーフード、ベジタブル)	¥1,600
山形県 米澤豚の特製カツ丼	¥1,800
アメリカ産 アングス牛のザブトンステーキ丼	¥2,800

SANDWICH

スクランブルエッグとツナのサンド	¥1,200
那須ロースハム入り クロックムッシュ	¥1,200
牛フィレ肉のカツサンド ~ポテトフライをたっぷりと~	¥2,800

DESSERT

厳選黒豆の濃厚ぜんざい	¥800
本日のタルト	¥900
ヴァローナカカオ70% 大人のガトーショコラ	¥1,000
苺のスープ仕立て オレンジ風味 ~季節のフルーツとヴァニラアイスを添えて~	¥1,000
アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ ~季節のフルーツとともに~	¥1,000

ALCOHOL

生ビール	S ¥500 L ¥800
ハウスワイン(グラス)	¥800~
オーガニックラガー 355ml(ピルスナー)	¥1,000
八海山 泉ビール 330ml(ヴァイツェン)	¥1,000
ハウススパークリング(グラス)	¥1,000