

Portofino

All Day Cafe & Dining

BREAKFAST MENU 7:00~9:30(L.O)

セット下記2種ご用意しております。

American Breakfast

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)

低脂肪ヨーグルト

コーヒー又は紅茶

¥3,000

Japanese Breakfast

秋鮭の塩焼き

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

A la carte

季節ののちや混ぜサラダ
(生姜/フレンチドレッシング)

S ¥600 L ¥1200

ホワイトオムレツ
(米粉で育てた白卵の全卵を使用)

¥1,400

ダブル目玉焼き
(パプリカを食べさせた赤卵と白卵)

¥1,200

スクランブルエッグ
(バターでとろとろふわふわ)

¥1,200

バラエティーブレッド(3種類)

¥500

低脂肪ヨーグルト

¥600

本日のスープ

¥900

7種類のシリアル

¥1,200

Drink

ベジタブルスムージー
(緑葉野菜を使用したデトックスドリンク)

¥700

オーガニックミルク
(有機JAS認証済み)

¥500

国産有機人参ジュース
(βカロチン 人参約6本分!)

¥650

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

11:30 ~ 22:00 (L.O 21:00)

APPETIZER

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
ドライフルーツ盛り合わせ	¥900
イベリコ豚の生ハム	¥1,400
伊産チーズ盛り合わせ (パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ)	¥1,500
合い挽き肉の田舎風パテ	¥1,600
ロースハムとカマンベールチーズ	¥1,800

SALAD

二つの味のポテトサラダ	¥1,200
ラタトゥイユサラダ	¥1,200
季節のごちゃ混ぜサラダ (生姜/フレンチドレッシング)	S ¥600 L ¥1,200
ノルウェー産スモークサーモンのサラダ	¥1,500
直産野菜のやさいスティック 豆乳アンチョビマヨネーズのデッブ	¥1,500

DESSERT

ジェラート&ソルベット	¥1,000
パティシエ自家製の生チョコ	¥1,000
パティシエより本日のデザート	¥1,000
季節フルーツのマチエドニア	¥1,000
ティラミス	¥1,000

FOOD

高原ゴールドとスカーレットの 二種の卵にこだわったハムエッグ&トースト	¥1,500
紅茶鴨とタレッジョチーズのパストラミサンド	¥1,500
ハヤシライス	¥1,500
ビーフカレー	¥1,500
知床鶏の親子丼	¥2,500
和牛の牛すじ煮込み丼	

SOFT DRINK

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

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

COFFEE

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

TEA & HERB TEA

ホットティー (ダーズリンorアールグレイ)	¥500
アイスティー (セイロン)	¥500
ペパーミント	¥600
カモミール	¥600

NON-ALCOHOL

黒ウーロン茶	¥500
ココ・コーラ	¥500
ジンジャーエール	¥600
富士ミネラル	¥600
サンペレグリーノ	¥700