Breakfast

日替わりメイン・プレート カレンダー
Main Plate Calendar

日替わり Main Plate A

- あまに牛と北海道産ポークのチーズハンバーグ（和風ジンジャーソース）
  Cheese hamburg steak with amani beef & hokkaido pork (with japanese-style ginger sauce)
- 真狩産ハーブ豚のベーコングリル（マスタード）
  Grilled bacon from makkari herb pork (mustard)
- サーモンの柚子味噌焼き
  Grilled salmon with yuzu miso sauce
- 青菜とカシューナッツの白和え
  Mixed greens & cashew nut salad with tofu & sesame dressing
- シュールージュのピクルス
  Red cabbage pickles

日替わり Main Plate B

- ホエー豚の柔らか煮込み 黒酢のソース（茗荷と長ネギ、わさび菜のサラダ添え）
  Tenderly braised pork with black vinegar sauce (with myoga ginger, long green onions, & wasabi greens salad)
- チキン&ポークのボイルソーセージ（マスタード）
  Chicken & pork boiled sausage (with mustard)
- カワハギのフリット温製エスカベッシュ仕立て香味野菜のおろしソース
  Fried filefish with escabeche & grated spiced vegetable sauce
- 青菜とカシューナッツの白和え
  Mixed greens & cashew nut salad with tofu & sesame dressing
- シュールージュのピクルス
  Red cabbage pickles

日替わり Main Plate C

- 知床鶏の塩麹&スパイスのロースト（バスク風パプリカのソース）
  Roasted shiretoko chicken with salt koji & spices (with basque-style paprika sauce)
- 豚肉の生ソーセージ・グリル（マスタード）
  Grilled pork sausage (with mustard)
- 銀だらの西京焼き（山椒とオリーブオイルの香り）
  Grilled saikyo miso-marinated sablefish (sansho pepper & olive oil)
- 青菜とカシューナッツの白和え
  Mixed greens & cashew nut salad with tofu & sesame dressing
- シュールージュのピクルス
  Red cabbage pickles

April 4 2024

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
31 A	1 B	2 C	3 A	4 B	5 C	6 A
7 B	8 C	9 A	10 B	11 C	12 A	13 B
14 C	15 A	16 B	17 C	18 A	19 B	20 C
21 A	22 B	23 C	24 A	25 B	26 C	27 A
28 B	29 C	30 A	1 B	2 C	3 A	4 B

May 5 2024

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
28 B	29 C	30 A	1 B	2 C	3 A	4 B
5 C	6 A	7 B	8 C	9 A	10 B	11 C
12 A	13 B	14 C	15 A	16 B	17 C	18 A
19 B	20 C	21 A	22 B	23 C	24 A	25 B
26 C	27 A	28 B	29 C	30 A	31 B	1 C

June 6 2024

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
26 C	27 A	28 B	29 C	30 A	31 B	1 C
2 A	3 B	4 C	5 A	6 B	7 C	8 A
9 B	10 C	11 A	12 B	13 C	14 A	15 B
16 C	17 A	18 B	19 C	20 A	21 B	22 C
23 A	24 B	25 C	26 A	27 B	28 C	29 A
30 B	1 C	2 A	3 B	4 C	5 A	6 B