

百年庭園の宿

翠水

sui-sui Garden Ryokan

朝食のご案内



朝の庭園を望みながら食する 朝採れ食材の数々

豊富で新鮮な九州の食材に 料理人の技巧を加えて品数豊かにご提供する翠水の朝食。
「料理をお客様の思い出にしたい」。私達が考えるおもてなしの1つです。





翠水 ご朝食メニュー

国産牛のすき焼き仕立て 生卵添え

かつお出汁香る鯛茶漬

以下バイキングメニューよりご自由にお食事頂けます

手作りオムレット 筑前煮 焼き魚 さつま揚げ 厚切りベーコン ボローニャム 野菜のグラタン ポトフ
出汁巻き卵 蓮根金平 辛味こんにゃく 小松菜と 油揚げのおひたし 昆布 佃煮 明太子 梅干し
スクランブルエッグ カレー おかゆ うどん サラダ フルーツ ヨーグルト マフィン 他多数

ごはん

味噌汁