



L'Hôtel du Lac

モーニングメニュー オーダーブッフェのご案内 ～世界に一つだけ 自分好みの朝食を～



【オーダーブッフェスタイルのご案内】

当ホテルの朝食はお客様に着席したまま、「お好きな物をお好きなだけ」お召し上がりいただけるオーダーブッフェスタイルで提供しております。
この冊子をご覧いただき、ご注文のご参考になしてください。

【オーダーブッフスタイルのご案内】

当ホテルの朝食は次の中から好きな物をお選びいただき、「世界でひとつだけ、お客様だけのメニュー」をご用意します。

※近江牛の逸品以外はお代わりも可能ですが、フードロスにならないよう、また食べ過ぎにはご注意ください。

～お目覚めの一皿～

- ▼ 温野菜、コラーゲン入りスープ



～お目覚めドリンク～

- ▼ モーニングシャンパーニュ



- ▼ 各種ジュース類



- ▼ グリーンサラダ
トッピング（フルーツ・生ハム・カリカリベーコン）



- ▼ 本日のマリネ
※その日により内容は変わります。



- ▼ 季節のスープ
※季節により変わります。



- ▼ お味噌汁



～ 近江牛の逸品 ～

※以下3種の中からひとつお選びいただけます。こちらはお代わりはできません。

- ▼ 近江牛ミニステーキ ※肉は約45g



- ▼ 近江牛ミニステーキ丼 ※肉は約45g
（特製胡麻ソース または 旨辛ソース）



- ▼ 近江牛オープンサンド ※肉は約45g



～卵料理・ハムなど～

- ▼ 目玉焼き
（卵1コ・卵2コ）



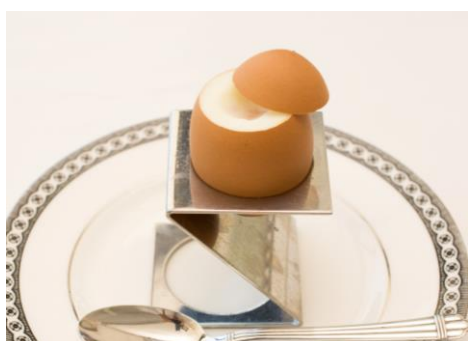
- ▼ スクラブルエッグ
（卵1コ・卵2コ）



- ▼ ふわとろオムレツ（卵1コ・卵2コ）
プレーン・ルッコラトマト・ハーブ・きのこ・チーズ



- ▼ ゆで卵（半熟・固ゆで）



- ▼ 出汁巻玉子



- ▼ 生卵



- ▼ 滋賀伊吹ファーム
（ベーコン・ソーセージ・ハム）



【 上手な頼み方 】

一緒の方とシェアするのが一番！美味しかったら追加オーダーしてください。

～ご飯もの・ご飯のお供～

※ご飯の量「少な目」も承ります。

- ▼ シェフオリジナル朝カレー
お好みトッピング（カツレツ・きのこ・チーズ）



- ▼ トロトロ玉子の天津飯



- ▼ 中華粥セット 5種の薬味で



- ▼ 納豆・おばんざいセット・生卵・鮎一夜干し
●おばんざいセット（湖魚佃煮・えび豆・お漬物）



- ▼ 鮎一夜干し



- ▼ 湖魚の佃煮



- ▼ えび豆



～ベーカリー～

- ▼ 本日のおすすめパンなど
※本日のおすすめパンはスタッフへお聞きください。



- ▼ トースト



- ▼ クロワッサン



- ▼ 本日のパンー例
※写真はベーグル



- ▼ バゲッドサンド
伊吹ハム・カマンベール・レタス・トマト



- ▼ クロワッサンBLTサンド
ベーコン・レタス・トマト・オニオン



- ▼ フレンチトースト
メープルシロップ



～デザート～ ※裏面にもございます。

- ▼ 季節のフルーツ



- ▼ ヨーグルト
トッピング（ハチミツ・グラノーラ）



- ▼ シリアル
（プレーン・チョコ・ミューズリー・牛乳）



～ホテル特製デザート～

▼ 杏仁豆腐



▼ バニラアイスクリーム



▼ 赤ぶどうシャーベット



～食後のお飲み物～ ※食前のご用意も可能です

- コーヒー
- エスプレッソコーヒー
- 紅茶 (ストレート・レモン・ミルク)
- ハーブティー
- ※シュガー、ミルク



さあ! あなただけの朝食。気兼ねなくご注文ください。

基本の朝食 「和食セット」と「洋食セット」

選びきれない方や、和食党、洋食党の方には以下のセットはいかがでしょうか？
もちろんこれに「近江牛の逸品」を付ければ豪華な朝食となります。
また、この基本セットに後から追加も可能です。

A：和食セット一例

※下記と一緒に「近江牛の逸品」をお選びください。

▼ メニュー例

- ・おばんざいセット (湖魚佃煮・えび豆・漬物)
- ・鮎一夜干し ・出汁巻玉子 ・納豆 ・生卵
- ・お味噌汁 ・白ご飯



B：洋食セット一例

※下記と一緒に「近江牛の逸品」をお選びください。

▼ メニュー例

- ・グリーンサラダ ・オムレツ・ベーコン/ハム/ソーセージ
- ・季節のスープ ・季節のフルーツ ・フレンチトースト
- ・ベーカリー各種 ・ヨーグルト ・シリアル



※なお、メニュー内容及び食材は季節により
予告なく変更されることがございますのでご了承ください。