

最強の朝食

北海道の美味しさを盛りこめた
充実の朝食メニュー

日替わり中華
Daily chinese dishes

ご飯のおとも

和惣菜
Japanese side dish



日替わりスープ
Daily soup



焼売
Shumai



ジンギスカン
Ghenghis khan



スクランブルエッグ
Scrambled eggs



ソーセージまたはベーコン
Sausage or Bacon



グラタン
Gratin



スープカレー
Soup curry



ホステル
3

ホテルオリジナル商品
Original product

たらこ Cod roe

最強ご飯のおとも。温泉卵と万能ねぎとの相性も抜群!



ホテルオリジナル商品
Original product

ハチミツ「THE・BEE」 Honey "THE・BEE"

風邪予防や免疫力アップに効果的! ヨーグルトと一緒に摂取することでヨーグルトに含まれる乳酸菌が腸内環境を整えさらなる免疫力アップにつながります。



ホテルオリジナル商品
Original product

万能昆布だし All-purpose kelp soup stock

焼きおにぎりをごだわりの素材の汁で「だし茶漬け」としてもお楽しみください。



【実演】北海道ご当地おにぎりコーナー Hokkaido local rice ball corner

お米は北海道産「ふっくらんこ」を使用したおにぎり。具材は北海道ご当地食材「紋別産塩鮭(自家製)」、「道産昆布佃煮」、「ホテルオリジナル商品 たらこ」など6種類をご用意。その他「鉄板焼おにぎり」は「旨味熟成鮭醤油と鮭節」、「美瑛産焼きトウモロコシ」をご用意しております。

おすすめメニュー

ホステル
1

スープカレー Soup curry

札幌発祥のスープカレー!! スパイスをたっぷり加えたサラリとしたスープです。お好みのトッピングでお楽しみください。

ホステル
2

特製スープの札幌みそラーメン Miso ramen

ニューオータニ自家製スープと玉子麺が絶妙のマッチング。お好みのトッピングでお楽しみください。

ホステル
3

ジンギスカン Ghenghis khan

北海道名物の羊肉料理、「ジンギスカン」。羊肉は高たんぱく、低コレステロールで、特にラムのコレステロールは魚肉とほぼ同等の数値になっています。

ホステル
4

Jシリアル御飯 J cereal

食物繊維やたんぱく質などを多く含む厳選した8種類の国産雑穀をブレンド。美と健康を美しく叶えるこだわりの国産八穀米です。

飲み物類 Drink corner



パン類
Bread



シリアル
Cereal



フルーツ
Fruits



オレンジジュース
Orange juice



オリジナルスパークリング
Original sparkling



ウーロン茶
Oolong tea



トレイ・グラス・はし
Tray・Glass・Chopstick



コーヒー
Coffee



ホットドリンク
(お湯)
Hot water



味噌汁
Miso soup



白米(ふっくらんこ)
Rice



サラダ
Salad



ドレッシング
Dressing



Jシリアル御飯
J cereal



ゼリー
Jelly



トレイ・グラス・はし
Tray・Glass・Chopstick

特製スープの札幌みそラーメン Miso ramen

ホステル
2

惣菜類 Side dish



【実演】ニューオータニパンケーキ Pancake

リコッタチーズを贅沢に使用したシェフが実演で焼き上げるパンケーキは、スフレのようなふわふわの食感が絶品です。メープルシロップはゴールデン・アンバー・ダークの3種類をご用意しました。はちみつ入りのマーガリンとともにお召し上がりください。

コーヒーはお部屋にお持ち帰りできます
You can take coffee to your room

入口
Entrance