

朝食のこだわり八条

一、君津の地卵とベニ野東の目玉焼き

陶板の中に蒸卵をおとしてふたをこけて下さい

しばらくするとキレイな目玉焼きが出来あがり、
特製こいし醤油でお召しあがり下さい

◎かりんぼはんもオススメ！お好きな方でどうぞ



よから卵は百円でございようございます

二、外房安房鴨川で獲れたマシの開き



一番人気です。程よい塩気が美味しさの秘密

三、多古町の山和芋

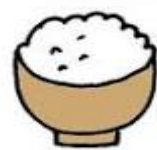


清和のじねんばに勝るも劣らない美味しさ。毎日
みなまの笑顔と思い出洋かんから一息懸命
おろして下さり。お好みで納豆とまきしてはうやで
ごはんと一緒にどうぞ！あがり下さい

四、料理長の目替り小鉢二品

ごはんのおまにお召しあがり下さい

五、地元産フジヒカリ



澄んだ空気と美味しき水で育ったお米も
名水で炊きあげました。あの魚沼産フジヒカリ
と同品種でございます。

六、地元のおからんのお漬物



漬物はやはり母の味。自家製の他に
道の駅で買えるものもあります。ごらんが
すすむこと間違いなし

七、ごはんにも合う東京湾江戸産海苔



パリッと焼きあがった海苔にしつぷり味がつきます

八、こだわり地元のこうじ味噌



名水で育った大豆と自然はらうさな味お漬い
手作り味噌です