

大切な 朝ごはん

メニューの
ご紹介

1日の始まりは、朝ごはんから。

地元産の素材をふんだんに使用した特別メニューでカラダを心地よく目覚めさせましょう。

朝食膳 ⊕ ハーフビュッフェ 2,000円 2,420円(税・サ込)



メニューの一例

朝食膳 (日替)

広島サーモン酢メ、尾道市御調産の小松菜と揚げの煎り煮 広島県音戸産ちりめん、桂馬の百年かまぼこ、明太子、オレンジ、広島名物がんす、焼き魚(鰻 河豚 鰯 鰯 鰯など)五徳にて

ハーフ ビュッフェ

世羅産こしひかり、赤だし、尾道市御調産ベビーリーフ、胡瓜、トマト、海藻、コーン等のサラダ、コンニャク田楽 瀬戸内レモン味噌、世羅高原コスモス卵(生卵、ゆで卵)、味付けレモン海苔、納豆、梅干し、昆布、焼きたてクロワッサン、バターロール、メロンパンなどパン数種、SHIKITEIオリジナルカレー、スクランブルエッグ、ゼリー、ドリンク各種

※時季・仕入状況等により変更させていただきますのでご了承願います。



※メニュー、写真は一例です。

ONOMICHI DINING
SHIKITEI
四季亭
ONOMICHI KOKUSAI HOTEL