

2025年WHGホテルズ『こだわりの朝食』メニュー一覧表(6月分)

ホテルレストラン名		営業時間		席数	大人料金	子供料金	幼児料金
区分	メニュー内容	郷土料理	手づくり料理	備考	8大アレルギー	郷土料理(コメント)	
洋食	1	スクランブルエッグ				小麦・卵・乳	郷土料理(1)
	2	卵料理 玉子サラダ				卵・乳	
	3	ベーコンエッグ		○		卵・乳	
	4	タンドリーチキン		○	オリジナル漬けダレ	小麦・卵・乳	
	5	肉料理 肉団子				小麦・卵・乳	
	6	ヘルカツ			日替わり	小麦・卵・乳	
	7	串カツ	○		日替わり	小麦	
	8	あらびきウインナー				小麦・乳・卵	
	9	サラダ 蒸し鶏とアボカドのサラダ		○	ワサビクリームソース使用	小麦・卵・乳	郷土料理(2)
	10	コンビネーションサラダ		○		卵	
	11	イタリアン風ポテトサラダ		○		小麦・卵・乳	
	12	カレー カレー				小麦・乳	
	13	塩焼きそば		○		小麦・乳	
	14	フライドポテト				乳	手づくり料理(1)
	15	野菜カレーロール			日替わり	小麦・卵・乳	
	16	白身魚フライ			日替わり	小麦	
	17	あじフライ			日替わり	小麦	
	18	エビカツ			日替わり	エビ・クルミ・小麦・乳・卵	
	19	パン各種 イングリッシュマフィン				小麦・乳・卵	
	20	ミニ食パン				小麦・乳・卵	手づくり料理(2)
	21	クロワッサン				小麦・乳・卵	
	22	ロールパン				小麦・乳・卵	
	23	シリアル コーンフレーク					手づくり料理(3)
	24	グラノーラ				小麦・乳	
	25	ヨーグルト				乳	
	26	デザート パンケーキ				小麦・卵・乳	
	27	フルーツカクテル					手づくり料理(4)
	28	りんごシロップ					
	29	プリン		○		乳・卵	
	30	フルーツ オレンジ・パイナップル・他		○			
	31	スープレ コーンポタージュ				小麦・乳	手づくり料理(5)
32	卵料理 温泉卵		○		小麦・卵		
33	魚料理 鯖塩焼き			日替わり			
34	焼き鮭			日替わり			
35	しらす						
36	鯖たたき		○			手づくり料理(6)	
37	若鶏と大根の煮物		○				
38	惣菜 春雨サラダ				小麦		
39	きんぴらレンコン				小麦	手づくり料理(7)	
40	野菜菜信州味噌和え		○		小麦		
41	ひじき煮				小麦		
42	海苔				エビ・小麦		
43	納豆				小麦		
44	すくい豆腐		○				
45	玄うどん		○		小麦		
46	お好み焼き	○			小麦・卵		
47	揚げたこ焼き	○			小麦・卵		
48	漬物 柚子大根						
49	野沢菜				小麦		
50	みぶな漬				小麦		
51	しば漬				小麦		
52	梅干し						
53	福神漬				小麦		
54	高菜				小麦		
55	ザーサイ						
56	ご飯 白米飯		○				
57	白粥		○				
58	味噌汁 けんちん汁		○				
ドリンク	59	ソフトドリンク フルーツ水(デトックスウォーター)		○			
	60	オレンジジュース100%					
	61	アップルジュース100%					
	62	ペプシコーラ					
	63	ジンジャーエール					
	64	アセロラドリンク					
	65	アセロラソーダー					
	66	レモネード					
	67	レモンスカッシュ					
	68	野菜MIX100%ジュース					
	69	アイスティー					
	70	牛乳					
	71	挽き立てコーヒー					
72	カフェオーレ						
73	カプチーノ						
74	アメリカンコーヒー						
75	アイスコーヒー						
76	緑茶						
77	ダーズリン紅茶						
78	アップルティー						
79	ブルーベリーティー						
80	アークグレイティー						
81	紅茶						
その他	82	中華 三種の点心				エビ・クルミ・小麦・小麦・卵・乳	
		ドレッシング 胡麻ドレッシング					
		フレンチドレッシング					
		青じそドレッシング					
		出汁香る和風ドレッシング					

ドレッシング・サラダトッピングはカウントしません

※ホテルオリジナルメニューやおすすめメニューについて