

魚心 地魚干物の和朝食 ※簡易調理有

大人気のお食事処「魚心」の和朝食を
時間を気にせずお部屋でお楽しみいただけます！



《お品書き》

・ごはん(お部屋の炊飯器で炊き上げてください)

・季節の地魚干物(お部屋のグリルで焼いてください)

・お漬物

・季節の小鉢2種

・ウインナー 卵焼き

・サラダ

・お吸い物

《簡易調理説明》

朝食をご希望された、前日にお膳と地魚干物・お米(2名様1合)をお渡しいたします。お部屋の冷蔵庫にて保管ください。

干物はお部屋に備え付けのグリルまたはフライパンにて焼き上げてください。お米は加賀市産無洗米をお渡しいたします。お部屋の炊飯器にて炊き上げてくださいませ。

《ここがお勧めのポイント》

前日夕方お渡しなので、スタッフが朝お伺いすることなく、朝お好きな時間にご朝食が取れます。

お魚をお好きな焼き加減で焼いていただけます。

お米も無洗米をご準備いたしますので、お好きな時間に炊き立てのご飯を食べていただけます。手間は少し掛かりますが、加賀の「おいしい」を詰め込みました。是非、魚心の和朝食をお楽しみくださいませ。

金額1700円(税込) 2膳よりご注文可能

お店が月曜日定休日の為、火曜日はご注文いただけません。