

# GUIDANCE BREAKFAST

ご朝食のご案内 OPEN 6:30AM-10:00AM

和・洋・中のシェフがひとつひとつ手作りする朝食ブッフェです  
ホテルメイドの味をご堪能下さい

通常お一人様¥2,000のところ  
ご宿泊者限定価格

¥1,800 [税込]

小学生/半額 幼児/無料

FOUR  
POINTS  
BY SHERATON



NEW

とり ばい たん  
**鶏白湯ラーメン**  
Chicken base ramen

海の幸と並ぶ函館名物のラーメンを朝食でお楽しみいただけます。  
スープは生姜や長葱とともに、長時間じっくりと鶏がらを煮込み  
さっぱりとしながらも深い味わいを引き出した白湯仕立てです。  
麺は喉ごしの良いストレート麺を使用しています。



1



2



3



4



5



6



7

## Recommended menu

おすすめメニュー

- 1 日替わりカレー** Curry that changes from day to day  
12種のスパイスをブレンドした北海道発祥のスープカレーと  
スパイシーな味わいの大人のための辛口ポークカレー  
が日替わりでお楽しみいただけます。
- 2 北海道産豚バラ肉の醤油焼き** Soy sauce pork stir-fry  
豚骨で深みを出した甘辛い醤油ダレで焼き上げた豚肉は  
ご飯にぴったり。ぜひ豚丼でお召し上がりください。  
トッピングに温泉卵をのせるのもおすすめです。
- 3 こだわりの和惣菜** Japanese traditional food  
昔から函館市民に食されているご飯のお供・松前漬や  
イカの塩辛をはじめ、シェフこだわりのご飯に合う和食  
メニューを豊富に取り揃えております。
- 4 イチジクのパウンドケーキ** Fig pound cake  
蜂蜜と水飴で優しい甘さに仕上げたバター風味のしっとり  
生地に、食感も楽しいイチジクをたっぷり使って焼き  
上げたパティシエ特製スイーツです。
- 5 日替わりスープ** Soup that changes from day to day  
7種の野菜の旨味がつまった具だくさんのミネストローネと  
優しく濃厚な味わいのあさりと白菜のクリームチャウダー  
が日替わりでお楽しみいただけます。
- 6 特製キッシュ** Special quiche  
ソーセージやブロッコリー、ジャガイモなど彩り豊かな具材と  
生クリームでコクをプラスしたチーズがたっぷり。  
ワインとの相性もぴったりです。
- 7 モーニングワイン** Morning wine  
朝食メニューに合うワインをセレクトしました。  
日常を忘れるひとときをお楽しみください。