

Japanese style Breakfast

Main dish

Salt-grilled salmon

Sub-main dishes

Two Kinds of Specially Cultivated
Vegetable Tempura

Homemade tofu

Egg custard

Deep-fried fish cake

Japanese omelette

Salad using special cultivation

Rice and soup

Sixteen-grain rice

Reduced salt miso soup

Garnish

Roasted seaweed

Yogurt

Pickled vegetable

Natto

夏下冬上
新 宿
K A K A T O J O
newspaper

A healthy breakfast ("Asagohan") using ingredients
from the suburbs of Tokyo

There are plenty of side dishes
that will please your body and soul,
such as warm grilled fish and miso soup
that will make you happy in the morning,
side dishes using organic vegetables and
fermented foods.

A refreshing start to the day in summer and winter
where the gentle morning sun shines

和朝食

主菜

鮭の塩焼き

副菜

特別栽培した野菜の天婦羅二種

自家製豆腐

茶碗蒸し

さつま揚げ

出汁巻き卵

特別栽培を使用したサラダ

食事

十六穀米

減塩味噌汁

添え物

焼海苔

ヨーグルト

お漬物

納豆

夏下冬上
新 宿
K A K A T O J O
newspaper

東京近郊の食材を使用した健康的な
由縁の朝ごはん(和朝食)は
朝に嬉しい温かい焼き魚やお味噌汁、
そして有機野菜を使ったサラダと
発酵食品など心も身体も喜ぶおかずが
盛りだくさん。

穏やかな朝日が差し込む夏下冬上で
清々しい一日の始まりを。