

ホテルのスタッフに大人気！！
 食べるラー油はホテル自家製！
 是非ご賞味くださいませ。



川棚風まぜそうめん

- ・お多福のつゆ
- ・長州どりのそばろ
- ・温玉
- ・ねぎ、大葉
- ・自家製 食べるラー油



納豆しそわかめそうめん

- ・お多福のつゆ
- ・納豆
- ・温玉
- ・しそわかめ
- ・ねぎ、海苔



菊川そうめん

☆オススメ☆ カレーそうめん

ネパール出身のスタッフから開発したスパイスカレー。日本人にも合うように試作を重ねて作り上げました！



ふくにゅうめん

- ・お多福のだし
- ・ふくつみれ
- ・みょうが・大葉
- ・まふぐのコンフィ

下関市菊川町で古くから作られている伝統の手延べそうめん。『菊川の糸』。
 歯ざわりが良く、コシがあるのが特徴です。
 ホテルの売店にて販売しております！

湯煎でじっくり仕上げたスクランブルエッグとピリッと効いた山椒がポイント



長州どりそばろ二色丼

- ・長州どりのそばろ
- ・安岡ねぎ
- ・スクランブルエッグ

あっさりとしたお出汁で優しい味わいのお茶漬をぜひ！！



しらすアカモク茶漬

- ・お多福のだし
- ・しらす
- ・アカモク



阿東産こしひかり

本間豆腐の豆乳とにがりで作った自家製のお豆腐です！



豆腐丼

- ・本間さんのざる豆腐
- ・安岡ねぎ
- ・温玉
- ・自家製食べるラー油

山口県内最高とも言われる米どころ山口市阿東で作られたお米を使用しております。

50年以上続く特産の手延べそうめん「菊川の糸」は歯ざわりとコシの強さ、噛むほどに溢れる甘みが特徴。炊きあがりぜひご賞味くださいませ。

納豆と掛け合わせて
あずき納豆トーストの斬新なメニューも
試してみたいかがですか。

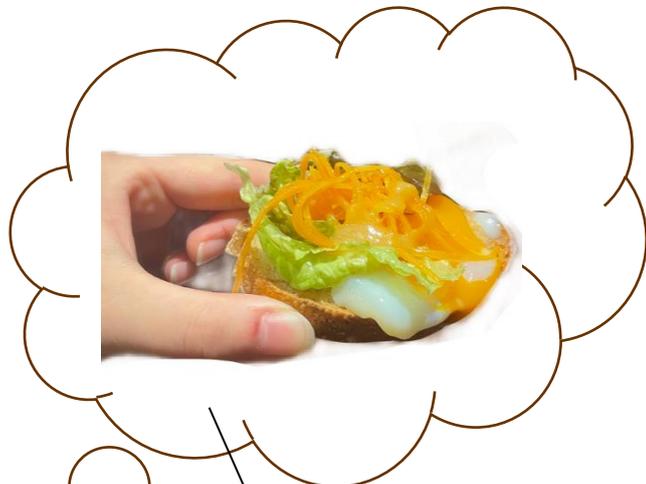


歩いて5分

あんバター

- ・三春堂 あずき
- ・バター

自家製の酢味噌ドレッシングをかけて和風のエッグベネディクトをお楽しみください！



和風エッグベネディクト

- ・温玉
- ・サニーレタス
- ・人参ラペ
- ・自家製酢味噌ドレッシング



tenのてしごと

アレンジいろいろ！

売店で販売している商品もございます☆



お多福の朝食では下関市にある『ten のてしごと』さんのていねいな食パンをご提供させていただいています。「うふふ」をコンセプトに体にやさしいものを使いひとつひとつていねいに作っております。

📍ten のてしごと

山口県下関市豊浦町宇賀 4180



@TEN_NO_TESHIGOTO