



ITSUDEMOTO ASA GOHAN



TAKE OUT OK
お部屋でお召しあがり
いただけます
You Can Take out these menu



朝食会場：本館 2 階「いつでも朝ごはん」

Okinawan Breakfast 「ITSUDEMOTO ASAGOHAN」 : Main building 2nd floor

朝食時間 06 : 30 ~ 14 : 00 (Last order 13 : 30)
Breakfast Time

料金：1,100 円（税込） 小人 6 歳以上は大人同額
Fee: 1100 JPY (tax included) Child (6 years old and up): Same price as adult

*Please enter from the Main Building door next to the laundry room

※注意※ 新館 2 階からはご入館出来ません。

Note You cannot enter from the 2nd floor of the new building.

Breakfast Menu



ゆしどうふ

豆乳に〃にがり〃だけを加えた素朴な豆腐。
柔らかくふわっと優しい沖縄の味を召し上がれ

Yushidofu

simple tofu with only bittern added to soy milk.
Enjoy the soft and smooth taste of Okinawa.



ぼろぼろじゅーしー

沖縄風のおじや。子供の頃に風邪を引いたら、
よく母親が作ってくれたような昔を
思い出すほっこりと心と体を温めてくれます。

Boroboro jushi

Okinawan-style rice porridge. A nostalgic taste
than motheres make when their children cantch a cold.



優しい味噌汁

沖縄の甘口白味噌（いなむどうち味噌）と
野菜を使った沖縄の味噌汁。素朴な味わい。

Healthy miso soup

Okinawan miso soup with a mild,
rustic flavor made with Okinawan
sweet whit miso (Inamuduchi miso) and vegetables.



沖縄そば

鰹や煮干し、しいたけ、昆布などを使った
優しいスープの沖縄そば。あっさりのなかに
味わいもあり、いつでも食べたくなります。

Okinawa soba

Okinawa soba in a healthy broth made from dried bonito,
dried shiitake mushrooms, kelp, and other ingredients.
It is light but has a rich flavor.



タコライス

ご飯の上にタコスの具材。
沖縄 B 級グルメの王様。沖縄のソウルフード！

Taco rice

Taco ingredients on top of rice.
Okinawa's king B-class gourmet food.
Prefectural soul food!



ゆしどうふそば

優しいスープの沖縄そばと柔らかく
ふわっとしたおぼろ状のゆしどうふと
じゅーしーの贅沢セット。

Yushi tofu soba

The healthy and gentle soup made with bonito flakes,
Okinawa soba, and fluffy tofu are delicious.
With Okinawan seasoned and cooked rice with various ingredients.