

ミュージアムレストラン
日本料理 一扇
和朝食



～たっぷりの野菜中心で身体に優しい「和朝食」～

卓越した和の技法を駆使し
本来の味わいを
それぞれの食材にあった調理法で
味を引き出し
一日の始まりの源に

- ・焼魚【2種】（鯛の塩焼き、鮭幽庵焼き）
- ・蒸し野菜【5種】（春キャベツ、アスパラ、南瓜、生葱など）
- ・和え物（ほうれん草、しめじ胡麻浸し和え）
- ・新鮮生野菜
- ・お造り【2種】（瀬戸内海産、湯葉）
- ・炊き合わせ【煮物】（香川県産オリーブ地鶏、信田巻、小芋、青物）
- ・出し巻き玉子
- ・国産米コシヒカリ、味噌汁
- ・香の物3種（大根漬け、しば漬けなど）、直島産海苔
- ・デザート（フルーツ）
- ・日替わりご当地特撰ジュース
- ・蕎麦茶

和朝食

焼物 ～焼魚2種、玉子～

- ・鯛の塩焼き、鮭幽庵焼き
- ・出し巻き玉子

瀬戸内海で獲れた新鮮なお魚を使用しています。
鯛は素材の旨味を引き立てるシンプルな塩焼きで、
鮭は醤油、酒、みりんでじっくりと漬けた幽庵焼きに。
香り豊かに、外は香ばしく中はふっくらと
丁寧に焼き上げています。

お魚の種類は季節により異なります。
その素材にあった調理法でお届けいたします。

岡山県産の玉子にお出汁をたっぷりと含ませ
熟練の板前の技でふんわりと焼き上げた出し巻き玉子。
やさしい甘みと控えめな塩味で
朝にぴったりの味わいに仕上げています。



和朝食

蒸し物

- ・キャベツ、アスパラ、南瓜

旬のお野菜をやさしく蒸し上げ、
野菜本来の甘みを引き出しています。
ごまだれと直島で作られた塩を添えていますので
お好みでお召し上がりください。

～古くから行われてきた直島諸島の塩造り
伝統の技術を現代の知識を加え再現された
ミネラル分たっぷりの完全天日塩～

和朝食

煮物

- ・香川県産オリーブ地鶏
- ・信田巻、人参、長芋、青物

低脂肪・低カロリーでとてもヘルシーなオリーブ地鶏の旨味と野菜素材本来の味わいとのバランスが際立ちます。



和朝食

お造り

- ・真鯛、湯葉豆腐

瀬戸内海で育った真鯛は、身が引き締まり、程よい脂と上品な旨味が特徴です。その真鯛を、熟練の職人が一枚一枚丁寧にさばき、器の上に盛り付けた、朝から贅沢な一品です。

お魚の種類は季節により異なります。

和朝食

食事

- ・完全無農薬米
- ・ご飯のお供3種
- ・直島産海苔

料理長が全国を飛び回り、選び抜いてたどり着いたお米が、つや、粘り、味、三拍子そろった佐渡島産コシヒカリ。農薬、肥料の使用を通常の半分以下に抑え、厳しい制限の中育ったお米は安心、安全。

～全国でもトップクラスの生産量を誇る瀬戸内海産の海苔。店内から見える海で育てた海苔を直島で加工、生産しています。海の野菜と呼ばれる栄養豊富な海苔と上質のご飯で一日の始まりを～



和朝食

和え物 新鮮野菜

和え物・ほうれん草としめじ 胡麻和え

ほうれん草としめじは柔らかく茹で、軽く醤油、みりんで味付け。すりごまと醤油、少しの砂糖で和えています。香り豊かで上品な味わいをお楽しみください。

岡山から毎日届く野菜6種を混ぜ合わせたサラダ。シャキシャキと繊細な歯ごたえを和の食材を使用した自家製ドレッシングと合わせでお楽しみください。