

Breakfast RoomService

営業時間 7:00~10:30

福岡ーおいしい朝食をめざしています



ホテルマリノアリゾート福岡ならではの朝食をお部屋でゆっくりお楽しみいただけます。

シェフが厳選した地元のこだわり食材を直送で仕入れ、新鮮なうちにお届けいたします。

01



つまんでご卵

糸島にある“緑の農園さん”平飼いで自然の風が通る鶏舎。リラックスできる環境で育ったニワトリの産んだ卵はつまめるのです。味も強く、素直な味が特徴です。

02



またいちの塩

糸島の工房で時間をかけて作られた自然海塩は、やさしく深みのある味わい。海の恵みを感じながら、お召し上がりください。

03



伊都物語

伊都物語のヨーグルトはこだわりぬいた厳選の生乳を使用。それが濃厚なとろみとやさしい甘さの秘密です。無添加の安心素材で作られたおいしさ。

04



いきさんポーク

自然豊かな糸島一貴山で、深いこだわりを持って育てられた糸島ブランド豚。脂には上質な甘みがあり、柔らかな肉質でコクがあるのにしつこくない風味が特徴。

05



酒瀬川の豆腐

糸島産大豆、にがりを使った自慢の「とうふ」。安心安全な原料にこだわって、職人が心をこめて毎日手作りで作られています。

こだわりの食材

Original Breakfast - オリジナルブレックファースト -

海を眺めながらゆっくりと迎える朝は、シェフ特製の朝食でより幸せ気分。糸島のブランド卵“つまんでご卵”を贅沢に使用した博多明太子オムレツは絶品です。



シェフ特製ふわふわ博多明太子オムレツおすすめ!!

- ・つまんでご卵の卵料理 (博多明太子オムレツ or スクラブルエッグ or 目玉焼き) ・いきさんポークソーセージ ・糸島野菜のグラタン
- ・旬彩スープ ・季節のサラダ ・パン3個 ・フレッシュフルーツ ・ジャム ・またいちの塩 ・伊都物語ヨーグルト ・コーヒー
- ・ジュース (オレンジ ・アップル ・マンゴー ・グレープフルーツ ・伊都物語牛乳からお1つお選びいただけます)

Japanese Breakfast - 和朝食 -

糸島の職人さんが丹精込めて手作りしている酒瀬川の豆腐はまたいちの塩との相性も◎新鮮なつまんでご卵の生卵で、卵かけご飯にアレンジするのがスタッフおすすめです。



糸島の酒瀬川の豆腐は優しい味

- ・本日の焼き魚 ・つまんでご卵の生卵 ・季節のサラダ ・博多明太子 ・だし巻き卵 ・酒瀬川の豆腐 ・小鉢
- ・ご飯 ・味噌汁 ・香の物 ・味付け海苔 ・またいちの塩 ・緑茶 ・コーヒー

Children's Breakfast

- お子様メニュー -

～洋食～

- ・オムレツ ・いきさんポークソーセージ ・プチサラダ&トマト
- ・フルーツ ・パン2種 ・伊都物語ヨーグルト (ジャム付)
- ・ジュース (オレンジ ・アップル ・伊都物語牛乳からお1つお選びいただけます)



Children's Breakfast

- お子様メニュー -

～和食～

- ・焼き魚 ・だし巻き卵 ・ご飯
- ・味噌汁 ・味付け海苔 ・フルーツ
- ・伊都物語ヨーグルト (ジャム付)
- ・ジュース (オレンジ ・アップル ・伊都物語牛乳からお1つお選びいただけます)

