

PRESS RELEASE

2014年5月

JALホテルズがお届けする人気のおいしい朝食

『JRタワーホテル日航札幌』 北海道食材とシェフの感性が響きあう朝食

『ホテル日航金沢』 金沢名産の車麩を使ったフレンチトーストが大人気

『ホテルJALシティ長野』 美しい展望と名物「信州かって飯」が話題の朝食

『ホテル日航アリビラ』 ヘルシー・やさしい・安心をテーマに沖縄の素材を生かした多彩なメニュー

トリップアドバイザーの「2014 朝食のおいしいホテルランキング」でもランクイン

株式会社JALホテルズ

株式会社JALホテルズ(本社品川区東品川2-11-4 社長マルセル・ファン・アルスト)が運営する「ホテル・ニッコー・インターナショナル」と「ホテルJALシティ」では、地産地消のメニューなど チェーンの各ホテルのシェフが腕をふるい 趣向を凝らした朝食をご用意しております。世界最大の旅行口コミサイト「Trip Advisor®」の日本法人であるトリップアドバイザー株式会社が、口コミ評価をもとに発表した「2014 朝食がおいしいホテルランキング」でも札幌、金沢、長野、沖縄にある4つのホテルが選ばれました。今回はその4ホテルの自慢の朝食をご紹介します。JALホテルズのおいしい朝食で、いつもと違う土地でむかえる優雅なひとときを過ごしてみませんか？



<ホテル日航アリビラの朝食>

北海道産食材とシェフの感性が響きあう朝食 JRタワーホテル日航札幌

■レストラン スカイレストラン「丹頂」

7:00～10:00 TEL.011-251-6377

和定食・朝粥定食 2,500円（税込）

じゃがいもなど北海道産の季節野菜のせいろ蒸しにイカの塩辛やバターを添えたメニューが人気の一品。北海道産米「おぼろづき」をふっくら艶やかに炊き上げたご飯または朝粥をお選びいただけます。朝食と共にロンネフェルト社の紅茶、北海道産牛乳、ジュースのドリンクバーなどもご用意しております。



■レストラン&バー「SKY J」

6:30～10:00 TEL.011-251-6377

和洋ブッフェ 2,500円（税込）

バラエティに富んだ和食と洋食の数々をブッフェにてお召し上がりいただけます。人気の北海道産小麦を使用したパンや野菜、そして新鮮な美瑛産牛乳、白老町産卵などの食材を厳選し、心と身体に優しいお料理を多数取り揃えました。地上150mから望む札幌市街、お天気の良い日は小樽や石狩の海まで見晴らす絶景と共に楽しみください。

食後のコーヒーやロンネフェルト社の紅茶は、お部屋までお持ち帰りいただけるよう蓋付きのペーパーカップをご用意。お部屋でもゆっくりくつろげるとご好評いただいております。



金沢名産の車麩を使ったフレンチトーストが大人気

ホテル日航金沢

TEL 076-234-1111(代)

■バイキングレストラン「ザ・ガーデンハウス」

7:00～10:00(L.O9:30)

和洋食バイキング 2,500円（税・サ込）

地元食材をふんだんに使った全40種類以上の和洋食バイキングをお愉しみいただけます。

おすすめは、ご注文いただいてからシェフが目の前で焼く上げる、金沢名産の車麩を使ったフレンチトースト。和食コーナーでは、ふぐの子糠漬けなど伝統的な郷土料理をお召し上がりいただけるほか、アイスクリームなどお子様も嬉しいデザートもご用意しております。



■日本料理「弁慶」

7:00～10:00(L.O9:30／土日祝日のみ営業)

加賀百万石朝食膳 5,500円

弁慶朝御膳 2,500円 (税サ込)

日本料理「弁慶」では、個室でお召し上がりいただける1日3組限定の「加賀百万石朝食膳」とテーブル席でお召し上がりいただける和食バイキング付きの「弁慶朝御膳」をご用意しております。四季折々の風情を感じられる日本庭園を望む落ち着いた店内で、地元食材を使用し、充実した朝食をお召し上がりいただけます。



バリエーション豊富なお惣菜をのせてお召し上がりいただく名物「信州かって飯」が話題

ホテルJALシティ長野

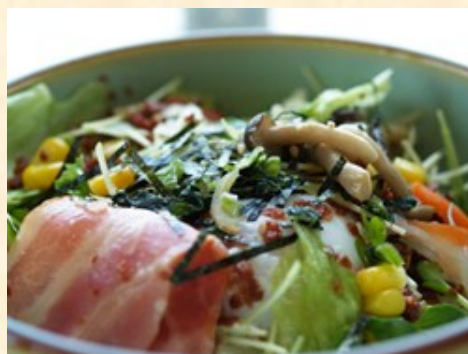
TEL:026-225-1131(代)

■スカイバンケット「白馬」

6:30～10:00 (9:30までにご入店ください)

ブッフェ 1,400円(税込)

空気の澄んだ日には信州の山々や遠く北アルプスも望める朝食会場では、地元の食材をふんだんに使ったビュッフェをお楽しみください。評判は、「信州かって飯」のコーナー。お惣菜をおかずにご飯にのせてお召し上がりいただくホテルJALシティ長野の名物の朝食です。日替わりの「かって」メニューには様々な美味しいお惣菜をご用意いたしております。



- ・りんごのバターいため
- ・葱ととうがらしの信州みそ
- ・福味鶏のそぼろ
- ・安曇野わさびの粕漬け
- ・鮭ときのこのハーモニー
- ・やたら漬
- ・北信州の郷土食・しょうゆ豆 など



ヘルシー・やさしい・安心をテーマに沖縄の素材を生かした多彩な朝食

ホテル日航アリビラ

TEL 098-982-9111(代)

リゾートの一日は、ゆったりといただく朝食で始まります。長寿の島沖縄の健康の源である地元の食材をふんだんに取り入れ、ヘルシーで安心なお料理をご提供いたします。トリップアドバイザー株式会社の「朝食がおいしいホテルランキング」においては、5年連続のランクイン、2010年には全国1位になりました。

■ブラスリー「ベルデマール」

6:30～10:00(11月～2月 7:00～10:00)

朝食バイキング

大人2,380円、お子様1,430円(税・サ込)

海を臨むブラスリー「ベルデマール」の人気メニューは、お客様の目の前でシェフが丁寧に焼き上げるふわふわのフレンチトーストやオムレツ。オリジナルの紅芋ジャムやパインバターなど野菜や果物でつくるジャムは特に人気の一品です。



■日本料理・琉球料理「佐和」

7:00～10:00 (7月～8月 6:30～10:00)

ぬちぐすい定食&和定食 こめ食バイキング 2,380円(税・サ込)

お子様セット 1,430円(税・サ込)

日本料理・琉球料理「佐和」で、毎朝数量限定でご用意している「*ぬちぐすい(命の薬)定食」は、化学調味料や着色料・香料を一切使用しないこだわりの朝食。

ゴーヤーやさとうきびなどの絞りたてジュース、地元農家で栽培された野菜の小鉢や、身体にやさしい沖縄風おじや「ジューシー」など、沖縄ならではの美味しさを少しずつ一度に楽しむことができます。また、紅芋や黒糖バナナ風味の「サーターアンダギー」を揚げたてでご提供し、ご好評いただいております。



※「ぬちぐすい(命薬)」とは、中国の「医食同源」に影響を受け、食事は「クスイムン(薬になるもの)」という、沖縄の長寿の原点ともいべき、古来より根づいた食に対する考えかたです。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社JALホテルズ 広報担当

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL:03-3224-6760 FAX:03-3224-7264