

2017年2月17日 1/2page

## オリエンタルホテル広島「金の朝ごはん」リニューアル

【広島のホテル初】株式会社ミカフェートのコーヒーをハンドドリップで提供

オリエンタルホテル広島(所在地:広島県広島市中区田中町6-10 総支配人:荻野一彦)は、2017年2月1日(水)より、1階「ニューヨークカフェ」にて提供している「金の朝ごはん」(大人 2,138円・宿泊優待 1,800円/税・サービス料込 \*子ども料金有)をリニューアルいたしました。

「朝食は金、昼食は銀、夕食は銅」ということわざにちなみ、2011年より開始した「金の朝ごはん」が、この度リニューアルいたしました。これまでの和洋食メニューに加えて、総料理長が厳選したこだわり食材が新たに登場。健康を促す天然アミノ酸「GABA(ギャバ)」を通常白米の5~10倍含む「GABAライス」や、広島県北広島町で作られた「華味卵(ハナミラン)」を使った、卵の純粋な旨味が味わえるゆで卵、16種のスパイスをブレンドした「オリエンタル特製カレー」など、からだ健やかに目覚めるメニューが並びます。

また、広島県のホテルでは初の試みとして、コーヒーハンターとして世界中の農園を渡り歩いている川島良彰氏が代表を務める株式会社ミカフェート(以下 ミカフェート)のコーヒーを、ハンドドリップで提供いたします。コーヒーの栽培から輸送、保管、焙煎に至るすべての工程で基準をクリアしたものだけを扱うミカフェートのコーヒー豆の中から、「金の朝ごはん」では、グアテマラ産の「サン ミゲル」をお愉しみいただけます。ご注文いただいてから豆を挽き、丁寧にドリップしてお出しする一杯は、1日の始まりにふさわしい爽やかな後味です。

こだわり食材と淹れたてのコーヒーで身体の内側から元気になる、新しくなったオリエンタルホテル広島の朝食を、どうぞご堪能ください。

### オリエンタルホテル広島 「金の朝ごはん」リニューアル

- 期間: 通年
- 時間: 7:00~10:00
- 場所: 1階 ニューヨークカフェ
- 料金: 大人 **2,138円** 宿泊優待 **1,800円**  
小学生 1,300円/幼児(4~5歳) 600円  
※3歳以下無料 ※宿泊優待は要事前申込 \*税・サービス料込
- 宿泊プラン: 1名様 **9,800円**~(金の朝ごはん付・シングル)  
2名様 **13,600円**~(金の朝ごはん付・ダブル)

#### 【ご予約・お問合せ】

ニューヨークカフェ TEL. **082-240-5567**(直)

宿泊予約 TEL. **082-240-7122**(直)



コーヒーのハンドドリップ イメージ



ニューヨークカフェ 店内

本リリースに関するお問合せ先

オリエンタルホテル広島 セールス&マーケティング部 PR TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

山根 春菜 E-mail:haruna.yamane@oriental-hiroshima.com

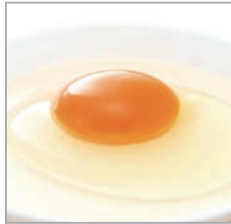
※画像のデータをお送りいたします。上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。

■ニューヨークカフェ「金の朝ごはん」 こだわり食材



■GABAライス(広島県東広島産ヒノヒカリ) \*3月1日より提供

玄米に含まれる天然アミノ酸の一種である「GABA」。ストレスを和らげ、血圧を下げる働きがあるため、体に優しい無添加の栄養成分として注目を集めています。通常白米に比べて5~10倍の「GABA」が含まれたご飯で健やかな一日をお過ごしください。



■華味卵(ゆで卵)

北広島町の山水豊かな千代田ファームで作られた「華味卵」を使ったゆで卵です。栄養価の高い濃い色の黄身が特徴です。アミノ酸やミネラルを多く含むため旨味があり、後を引くコクとまろやかな甘みを感じられます。



■天然酵母のパン(風と水 桐生酵母)

群馬県桐生市で生まれた天然酵母「桐生酵母」を使い、伝統製法とこだわりの材料でひとつひとつ丁寧に作られた無添加のパン。しっとり・もっちりとした柔らかい食感と小麦本来の香ばしい味わいをお楽しみください。



■オリエンタル特製カレー

一日のはじまりから元気になって欲しいという思いをこめて、ホテル総料理長が特別にブレンドしたオリジナルカレーです。マイルドでスパイシーな味が、すっきりとした目覚めを手助けします。



■府中味噌(味噌汁)

国産米、国産原料を使用し、素材へのこだわり、製造法へのこだわりが結集した古式醸造ならではの芳醇な味と香りがあります。自然のままの天然醸造なので味が良く、また加熱殺菌をしていないので風味豊かで調味料無添加の自然な味です。



■コーヒー「サン ミゲル」(ミカフェート)

コーヒーハンター・川島良彰氏が代表を務める株式会社ミカフェートのコーヒーを、ハンドドリップで提供します。厳しい品質基準をクリアした高品質のコーヒーだから味わえる、クリアで心地のよい風味をご堪能ください。

本リリースに関するお問合せ先

オリエンタルホテル広島 セールス&マーケティング部 PR TEL:082-240-9462 (直) FAX:082-240-9460

山根 春菜 E-mail:haruna.yamane@oriental-hiroshima.com

※画像のデータをお送りいたします。上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。