

ホテル京阪 浅草

「健康と発酵」をテーマにした新しい朝食メニューの提供を 2月1日(水)より開始しました

～全宿泊プランが朝食付き(無料でご提供)
お部屋でゆっくりお召し上がりいただけるよう
テイクアウトビュッフェスタイルで提供します～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 社長：山田 有希生）が運営する、ホテル京阪 浅草（東京都台東区）では、2023年2月1日（水）より、ホテル内レストランの運営を京都、東京で多様な飲食店を展開する株式会社 円居（本社：京都市下京区 社長：伊藤 英彰）をパートナーに迎え、新しい朝食メニューの提供を開始いたしました。

特徴的なメニューとしては、京都の老舗漬物店「西利」の糠床のお漬物やお漬物を使った創作おばんざいをはじめ、サラダに合わせる自家製の発酵ドレッシング、野菜やスーパーフードを使ったクレンズスープなど「健康と発酵」をテーマに発酵食品をアレンジした料理を提供します。さらに浅草が発祥といわれているカツカレーや東京と京都とのだし巻きの食べ比べ、大正5年創業の東京・文京区向丘の良米工房「堀江米店」のご飯など地域にちなんだ食事もお楽しみいただけます。

なお、2月1日（水）より全宿泊プランを朝食付きとし、宿泊された全てのお客さまに朝食を無料で提供するよう変更しております。レストランのビュッフェメニューからお好きな料理を専用ボックスに詰めて、テイクアウトしてお部屋でゆっくりとお召し上がりいただけます。

ぜひ、新しくなった朝食メニューで“お部屋 de 朝ごはん”スタイルをお楽しみいただき、ゆったりとした朝のひとときをお過ごしください。



朝食ビュッフェ(イメージ)

■朝食メニューの特徴

1. 京都の老舗漬物店「西利」の糠床に漬かったお漬物とお漬物を使った創作おばんざい 野菜はフードロス意識して、市場に出せない不ぞろいのお野菜や調理工程で出た切れ端なども使用しています。

＜創作おばんざい一例＞

- ・すぐき×鶏胸肉
- ・実山椒×茄子煮びたし
- ・古漬け胡瓜×蓮根



創作おばんざい



「西利」の糠床



漬物

2. シェフがひと手間加えた彩り野菜惣菜

「健康×発酵」をテーマに洋風惣菜サラダを豊富にご用意しました。甘糀、塩糀、各種ビネガーなどで調味した野菜料理やオリジナルドレッシングと野菜のマッチングをご堪能ください。

◆「発酵×野菜」洋風惣菜

- ・キャロット×リンゴ酢
- ・プチトマト×白ワイン酢
- ・彩り野菜×味噌

◆自家製発酵ドレッシング

- ・トマトと胡麻のドレッシング
- ・大根と柚子と甘糀のドレッシング
- ・醤油と塩糀のノンオイルドレッシング

◆クレンズスープ（日替わりで1品提供）

- ・野菜とターメリック（ウコン）のポタージュスープ
- ・キヌアのミネストローネ
- ・豆乳と塩糀のブイヨンスープ



サラダコーナー



野菜惣菜

3. 地域を味わうメニュー

- ◆浅草が発祥といわれているカツカレー
- ◆東京と京都の味の違いを楽しむだし巻き
- ◆大正5年創業 東京・文京区向丘 良米工房「堀江米店」のご飯



カツカレー



「堀江米店」のご飯

■朝食スタイル

レストランのビュッフェメニューから、専用容器にお好きな料理を詰めて、お部屋へテイクアウトしていただくスタイルにてご提供いたします。

※おかわり自由です。

※レストラン内での食事については席数に限りがあるため、予約制となります。
ご希望の方はチェックイン時にお申し付けください。



テイクアウトスタイル朝食(一例)

■レストラン概要

【提供時間】 7：00～10：00

【場 所】 ホテル京阪 浅草2階レストラン

【そ の 他】 朝食はご宿泊者のみご利用いただけます。

■提供ホテル

ホテル京阪 浅草

所在地 : 東京都台東区浅草2丁目12-4

アクセス : つくばエクスプレス「浅草駅」より徒歩約2分

URL : <https://www.hotelkeihan.co.jp/asakusa/>

お問合せ : 03-5830-0321



ホテル京阪 浅草

■宿泊プラン

これまでは、「朝食付き」と「宿泊のみ」をお選びいただいておりましたが、全宿泊プランが朝食付きとなりました。

<宿泊予約>

<https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/ja/hotels/keihan-asakusa/plans?>

■ホテル京阪の安全安心に関わる取組みについては以下のページに記載しております。

「New Normal of Hotel Keihan」

https://www.hotelkeihan.co.jp/new_normal/