

## ホテル京阪 名古屋

### 「名古屋めし」を中心とした新しい朝食メニューの提供を開始

～せっかくの名古屋泊、朝食で名古屋の食を体験しませんか。

朝食メニューをリニューアル～

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 名古屋（名古屋市中区）では、2023年4月より、朝食メニューのリニューアルを順次進めております。

今回のリニューアルでは、「名古屋めし」をメニューに取り入れ、観光や出張などでご宿泊いただくお客さまに名古屋の食体験をお楽しみいただける料理をご用意しております。名古屋名物八丁味噌で煮込んだ「どて煮」や居酒屋メニューでも定番の「手羽先」、「きしめん」や「あんかけスパゲティ」などの麺類から喫茶店メニューの「小倉トースト」、さらに「ひつまぶし風ごはん」もご用意。名古屋を代表するメニューをビュッフェスタイルでご提供いたします。「どて煮」はご飯にかけて「どて飯」にアレンジしたり、「ひつまぶし風ごはん」は、2杯目はお出汁をかけて出汁茶漬けでお召し上がりいただいたり、また「小倉トースト」はお客さまご自身でパンにあんことバターをのせていただけるなど、お好みの量や食べ方でお楽しみください。

メニューは「名古屋めし」の他にも手作り豆腐をはじめ和洋の料理を約40種類ご用意しております。

ぜひ、新しくなった朝食メニューをお楽しみいただき、名古屋を満喫しながら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. 「名古屋めし」

名古屋を代表するメニューをご用意。名古屋の食体験をお楽しみください。



どて煮



手羽先



きしめん



あんかけスパゲティ



小倉トースト



ひつまぶし風ごはん

### 2. 手作り豆腐

豆腐の製造過程にて生み出され、通常は約半分が廃棄される「おから」の発生しない特許製法による「大豆丸ごと豆乳」を使用した環境にもやさしい手作り豆腐



### 3. 豊富なパンセレクション

食パンからデニッシュまで多彩にご用意しております。ビュッフェメニューのあんことバターを用いて小倉トーストとしてもお楽しみいただけます。



※メニューは変更になる場合がございます。

## ■ レストラン概要

提供時間： 7：00～10：00（最終入店9：30）

場 所： ホテル京阪 名古屋1階レストラン

料 金： 1,430円（税込）



レストラン

（参考） ティータイムには、コーヒーやカフェラテ等のドリンクをセルフサービスで提供しております。ミーティングやテレワークなどにご利用ください。

提供時間： 12：00～21：00

料 金： 1時間300円

## ■ 提供ホテル

ホテル京阪 名古屋

所在地： 名古屋市中区錦3丁目2-1

アクセス： 名古屋市営地下鉄桜通線

「丸の内駅」より徒歩約4分

「久屋大通駅」より徒歩約3分

U R L： <https://www.hotelkeihan.co.jp/nagoya/>

お問合せ： 052-954-0321



ホテル京阪 名古屋