

NEWS RELEASE



2023年4月19日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 淀屋橋

4月20日(木)より新しい朝食メニューの提供を開始します

～関西の食を体験できるメニューなど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：大阪市中区 社長：山田 有希生）が運営する、ホテル京阪 淀屋橋（大阪市中区）では、2023年4月20日（木）より、ホテル内レストランの運営に豊富な実績を有する株式会社 ヒューマンテーブル（本社：名古屋市昭和区 社長：吉木 博）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す。

メニューは、たこ焼きをはじめ、だし文化大阪を代表する「肉吸い」や黒門市場のさつま揚げなど大阪名物や、季節の味をお楽しみいただけるせいろ飯、兵庫県産のお米や卵など、ご宿泊いただくお客さまに関西の食体験をお楽しみいただける内容を中心にご用意いたしました。「肉吸い」はたこ焼きと合わせて明石焼き風に、せいろ飯にかけてだし茶漬けなど、味変もお楽しみいただけます。和食だけでなく洋食メニューもご用意しており、6種類以上のパンやスモークされ香ばしく薫るベーコン、長さ20cmほどあるロングソーセージなどをビュッフェスタイルで提供いたします。なお、バーガー用のパンもご用意しており、お好きな具材をサンドするなどのアレンジもお楽しみいただけます。

またドリンクコーナーには15種類以上のお茶（日本茶、紅茶、ルイボスティなど）やコーヒー、ジュースをご用意しており、食事や気分に合わせてお選びいただけます。

ぜひ、新しくなった朝食メニューをお楽しみいただき、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. 関西の食体験メニュー

たこ焼き、肉吸い、黒門市場のさつま揚げなど大阪名物はじめ、兵庫県産のお米、卵など地元関西の食をお楽しみいただけます。



2. 季節のせいろ飯 ～あなご飯～

季節によって変わるせいろ飯メニュー

これからの季節に旬を迎えるあなごを使ったせいろ飯をご用意しました。



3. 豊富なパンセレクション

ビュッフェメニューで提供されている野菜やベーコンなどお好きな具材をサンドして作れるパンや、スイーツのような甘いパンなど6種類以上のパンをご用意。



4. 15種類以上のドリンク

日本茶、紅茶、ルイボスティー、フレーバーティー、コーヒー、ジュースなど15種類以上をご用意。

料理や気分に合わせて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

場所： ホテル京阪 淀屋橋1階レストラン

料金： 1,650円（税込）

※朝食はご宿泊者以外の方もご利用いただけます。



■提供ホテル

ホテル京阪 淀屋橋

所在地： 大阪府中央区北浜2丁目4-6

アクセス： 京阪電車・OsakaMetro「淀屋橋駅」より
徒歩約5分

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

お問合せ： 06-6229-0321

