

2022年10月4日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都八条口

「体にやさしい朝ごはん」をテーマにした 新しい朝食メニューの提供を10月1日(土)より開始しました ～発酵食品をアレンジしたおばんざいやお麩を使ったデザートなどを ビュッフェスタイルでお楽しみいただきます～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：山田 有希生）が運営する、ホテル京阪 京都八条口（京都市南区）では、2022年10月1日（土）より、ホテル内レストランについて、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、「体にやさしい朝ごはん」をテーマとして新しい朝食の提供を開始いたしました。

料理メニューは、健康と発酵について考えた和食を中心とした朝食をビュッフェスタイルで提供いたします。京都の素材を使い、発酵食品のアレンジメニューをラインナップいたしました。

京都の老舗漬物店「西利」の漬物を使ったおばんざいや糠床のお漬物、京都伝統の豆腐店「並河商店」の豆腐や京都祇園で行列ができる米料亭「八代目儀兵衛」のご飯など、“京都”を存分にお楽しみいただけます。また、京都発祥といわれる「鯖寿司」をお客さまの目の前でお作りいたします。さらに「発酵×野菜」をテーマにシェフが野菜にひと手間加えたサラダや惣菜、クレンズスープなども提供し、合わせて70種以上の食材を使用してお料理やお飲み物をご用意いたします。

ホテル京阪 京都八条口の「体にやさしい朝ごはん」で京都での1日のはじまりをお楽しみください。詳細は以下のとおりです。



朝食ビュッフェイメージ

■朝食メニューの特長

1. 京都の老舗漬物店「西利」の漬物を使った 創作おばんざいと糠床に漬かったお漬物

野菜はフードロスを意識して、市場に出せない不揃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
- ・壬生菜漬け×湯葉

2. 並河商店の豆腐

大正14年の創業以来受け継がれてきた京都伝統の「京とうふ」は、「にがり」ではなく「すまし粉」を使用しているのが特長です。

3. 京都祇園で行列ができる米料亭「八代目儀兵衛」で ブレンドされたお米を炊いたご飯

こだわりのご飯をぜひお召し上がりください。

4. お客様の前でお作りする「鯖寿司」

保存料理として京都で誕生した「鯖寿司」。目の前でお作りし、出来立てをお召し上がりいただけます。

5. お麩を使った「和」のバリエーションデザート

味と食感を楽しめるスイーツです。

＜テイスト一例＞

- ・黒蜜×きなこ
- ・抹茶×あんこ
- ・白味噌×柚子

6. シェフがひと手間加えた彩り野菜惣菜

「発酵×野菜」をテーマに甘糍、塩糍、ピネガー、味噌、ヨーグルトなどでシェフがひと手間加えた野菜惣菜やサラダ、オリジナルドレッシング、スープなどをご用意しました。

＜野菜惣菜一例＞

- ・リンゴ酢×キャロット
- ・ヨーグルト×カリフラワー
- ・味噌×彩り野菜

＜自家製ドレッシング＞

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



「西利」の漬物を使った創作おばんざい



「並河商店」の豆腐



「八代目儀兵衛」のご飯



鯖寿司



お麩を使ったデザート

<クレンズスープ>※日替わりでご用意

- ・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スープ風

※メニュー内容は変更になる場合がございます。



彩り野菜惣菜

■朝食提供概要

【提供時間】 7：00～10：00（最終入店 9：30）

【場 所】 ホテル京阪 京都八条口1階レストラン

【料 金】 大人：2,200円 小人：1,100円 （税込） 未就学児：無料

■提供ホテル

ホテル京阪 京都八条口

所在地 : 京都市南区東九条南山王町5-1

アクセス : 京都駅八条口より徒歩約5分

URL : <https://www.hotelkeihan.co.jp/kyoto-h/>

お問合せ : 075-662-0321



■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/