

【ホテル日航大阪】
大阪のホテル随一の朝食
日本料理「弁慶」で料理長こだわり食材の「プレミアム和朝食」販売開始



日本料理「弁慶」
プレミアム和朝食

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)の日本料理「弁慶」では、10月より朝食の新メニューとして料理長 高島 稔が各地の名産品などを取り入れひとつひとつの素材こだわった「プレミアム和朝食」(¥5,000 税込み、サービス料 10%別途)を販売いたします。

ホテルでの朝食は、観光やビジネス利用の皆様にとって、その日の活動の源となる重要な食事で、ホテル選びに朝食内容が左右されることもしばしばです。特に、最近ではクチコミサイトなどで朝食の人気ランキングが掲出されるなど、ますます朝食の重要性が注目を集めています。

この度、日本料理「弁慶」でスタートする「プレミアム和朝食」は、「弁慶」料理長の高島稔がひとつひとつの素材に、またお米やその炊き方にまでこだわったものです。

備長炭の炭火焼で仕上げるブランド干物の一夜干しや富山産艶麗(えんれい)大豆の湯豆腐、京都京丹波赤卵の出し巻き、富山産こしひかりの釜飯や宍道湖産しじみ味噌汁など、料理長こだわりの品が並びます。

日本料理「弁慶」店舗は、大阪の中心を南北に走る御堂筋に面しており、季節ごとに移り変わるイチョウ並木を眼下に望むロケーションで、お客様には「プレミアム和朝食」とともにゆったりお過ごしいただけます。

「プレミアム和朝食」の詳細は以下の通りです。

■「プレミアム和朝食」概要

販売店舗: 3階日本料理「弁慶」

提供時間: 07:00~09:30 ※前日の20:00までに要予約

販売価格: ¥5,000(税金込み、サービス料10%別途)

献立内容:	先付	季節の小鉢
	籠盛り	京都京丹波赤卵出し巻き 焼通しかまぼこ 猪口入り弁慶特製佃煮(じゃこ山椒・昆布)、小梅
	小鉢二種	沖縄産もずく酢、長崎産烏賊糸造り
	焚合	季節の野菜焚合せ
	備長炭炭火焼	若狭産笹鱈と氷見産かますの一夜干し 佐賀有明与賀産焼海苔
	温物	富山産艶麗豆腐の湯豆腐 ※艶麗豆腐=その名の通りされたつややか(艶)で 美しい(麗)艶麗大豆で作られた豆腐
	汁	宍道湖産しじみ味噌汁
	御飯	富山産こしひかりの釜飯 香の物
	水菓子	季節の果物

※季節により、素材等を変更させていただく場合がございます。



日本料理「弁慶」料理長 高島稔

1957年生まれ。大阪府出身。
ホテルプラザをはじめ日本料理店で修業の
のち、1982年ホテル日航大阪開業より日本
料理「弁慶」、2006年より料理長を務める。
JALホテルズコーポレート・エグゼクティブ
シェフ

【日本料理 弁慶について】

純和風とモダンを美しく調和させた洗練の空間。御堂筋に面し、四季の移ろいを楽しみながらゆったりとお召し上がりいただける、日本料理レストラン。素材に吟味を尽くし、趣向豊かに盛り付けた会席料理をご用意しています。

座席数: 108席(テーブル個室2室 / 掘ごたつ個室1室)

※土日祝日 終日全席禁煙・平日 分煙 ※朝食時間帯は全席禁煙

営業時間: 朝食 7:00~9:30 昼食 11:30~14:30 夕食 17:30~21:30(LO 21:00)

お客様からのお問い合わせ: 06-6244-2419(直通)



御堂筋のイチョウを望む
日本料理「弁慶」
店内(左)、個室(右)

【ホテル日航大阪について】

開業 : 1982年(昭和57年)9月4日

所在地 : 542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

アクセス : 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結

施設紹介 : 地上32階、地下4階。

客室数635室、料飲施設9店舗、大小13の宴会場、チャペル、エステティックサロンなどを備える
総合施設。また、昨年チャペル全面リニューアルに続き、今夏、スカイバンケットルームをリニューアル。
大阪初オープンキッチン付きスカイバンケットルームが8月に誕生。

ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵・金本 和恵

〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 <http://www.hno.co.jp>