

2024年11月1日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 浅草

朝食メニュー&レストランがリニューアル

従来のメニューにくわえ、ひとつひとつ握る「浅草おにぎり」をご用意
佃煮など浅草ならではの具材や、照り焼きチキンなどオリジナルおにぎりも



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（所在地：東京都台東区）は、2024年10月28日（月）より朝食メニューをリニューアル。朝食会場であるレストランも、ゆったりとお過ごしいただける空間に生まれ変わりましたのでお知らせいたします。

従来の朝食メニューに加えて、今回のおすすめは大正5年創業「堀江米店」のお米を使用した「浅草おにぎり」。ひとつひとつその場で握りご提供いたします。お米の味が引き立つ「こだわり塩」のシンプルなおにぎりや、「鮭×海苔佃煮×枝豆」「べったら漬×煮穴子」など浅草らしい具材、「照り焼きチキン×カシューナッツ」「豚角煮×七味」などオリジナルの具材を日替わりでご提供いたします。握りたてのふっくらおにぎりを、お好みの具材でお楽しみください。

また、ホイップクリームや黒蜜、きな粉、抹茶などお好みのトッピングができる「カスタマイズパンケーキ」、ビネガーや塩麴を使用した「リンゴ酢を使ったキャロットラペ」「ミックスビーンズ×甘麴」などのオリジナル惣菜、「京つけもの西利」のお漬物を使用したおばんざいなどをご用意しております。

生まれ変わったホテル京阪 浅草の朝食をお楽しみください。

■朝食概要

(1) 提供時間

7:00~10:00

(2) 場所

ホテル京阪 浅草2階レストラン

(3) 料金 (税込)

1,980円 ※小学生以上同料金

(4) メニュー一例

＜浅草おにぎり＞ 鮭×海苔佃煮×枝豆、べったら漬×煮穴子、豚角煮×七味、
こうじ味噌×梅肉、照り焼きチキン×カシューナッツなどから日替わり



浅草おにぎり 提供イメージ 実際の提供時は手袋を着用しております

＜京つけもの西利のお漬物を使用したおぼんざい＞ すぐき×鶏胸肉、茄子×実山椒 など



＜カスタマイズパンケーキ＞ チョコソース、黒蜜、きな粉、抹茶



<オリジナル惣菜>ミックスビーンズ×甘麴、リンゴ酢のキャロットラペ など

<その他>和食：魚の西京焼き、みそ汁、納豆、お漬物、お粥 など

洋食：ローストポーク ほうじ茶の香り、ミートローフ、鶏肉のトマト煮込み、
スクンブルエッグ、ボイルドエッグ、ベーコン、ソーセージ、パン、
欧風カレー、シリアル、ヨーグルト、サラダ など



洋食メニュー 例



和食メニュー 例

■場所

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

お問合せ：03-5830-0321

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



<本件に関する問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部 マーケティング担当

電話06-6585-0524