

2017年4月

ホテル朝食のさらなる魅力向上へ

**函館大沼プリンスホテル
ホテル朝食で「手作りおにぎり」や
ピザ釜、オーブンを導入し目の前で焼きあげるピザ、パンを提供**

2017年4月22日(土)より提供開始

函館大沼プリンスホテル(所在地:北海道亀田郡七飯町西大沼 支配人 春山 新悟)は2017年4月22日(土)より、「出来立て」をテーマに「手作りおにぎり」や、ピザ釜とオーブンを導入し目の前で焼きあげるピザやパンの提供を開始いたしました。

「手作りおにぎり」は、2016年度日本穀物検定協会の「米の食味ランキング」において特Aを獲得した「道産米ななつぼし」のお米を使い、具材は「鹿部産たらこ」「鮭」「すじこ」「うめ」「昆布つぐだに」の5種類よりお選びいただけます。さらに、会場内に設置したパンを焼くオーブンと、ピザ釜によりお客様の目の前でパンやピザが焼きあがるまでのライブ感と、焼き上がりの香ばしい香りを朝食会場にて演出いたします。人気のパフォーマンスコーナーでは「厚沢部産まいたけバターソテー」「北海道産の厚切りベーコン」「ハーブソーセージの鉄板焼き」などをホテルのシェフがお客様の目の前で焼きあげます。

さらにゴールデンウイークと夏休み時期の期間限定で、みなみ北海道の魅力を凝縮した朝食をお召しあがりいただけるご宿泊プラン「にっぽんの朝ごはん」を販売。道南産特A米「ふっくれんこ」をお客様の目の前でこだわりの水を使い釜炊きし、炊き立てをお召しあがりいただきます。

そのほか、函館大沼プリンスホテルは、北海道産の小麦、地元の牛乳など原料にこだわって作った自家製パンや「いかごはん」などを提供しており、みなみ北海道の秀峰「駒ヶ岳」の絶景を眺めながらおいしい朝食を堪能できるホテルとして、さらなる魅力の向上を図ってまいります。



【手作りおにぎり】



【出来立てピザ】



【焼きたてパン】

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
函館大沼プリンスホテル／担当:営業1
TEL:0138-67-1115 FAX:0138-67-3660
<http://www.princehotels.co.jp/hakodate/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

こだわりの「朝食」付き宿泊プラン

【プラン名】～できたて釜炊き「ふつぐりんこ」を愉しむ～ にっぽんの朝ごはん

【販売期間】2017年4月29日(土)～5月6日(土)、7月28日(金)～8月27日(日)

【料 金】スーパーパリアツインマウンテンサイド 1室2名利用時 1名さま ¥9,500 より

【内 容】1泊室料、朝食、サービス料・消費税が含まれております。別途入湯税を頂戴いたします。

<「にっぽんの朝ごはん」メニュー内容>

- ・お目覚めの一杯
(りんご酢ドリンクまたはりんごヨーグルトスムージー)
- ・先付け 2種
(北海道産大豆で造られた温製湯葉のべっこうあん掛け、トマトの土佐酢掛けカツオの香りと共に)
- ・珍味 3種盛り(鮭の塩筋子、大沼産公魚の佃煮、松前町の老舗矢野旅館の松前漬け)
- ・お吸い物(越冬男爵芋のすり流し)
- ・お造り(ボタン海老と帆立貝のお造り)
- ・焼き物 八寸
(ししゃも、紅鮭、函館カールレイモンのベーコン炙り、朝焼き 厚焼き玉子)
- ・温菜(焼きグリーンアスパラ 八雲醸造のもろみ風味のソースで)
- ・食事(釜炊きごはん)
- ・香の物(がごめ昆布と野菜の浅漬け)
- ・汁物(松藻の味噌汁)
- ・果物

※1室3名利用の料金もご用意しております。

※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更する場合がございます。



釜炊きの「にっぽんの朝ごはん」



優雅な空間のメインダイニングルーム

【お客様からのお問合せ・ご予約】
0138-67-1114 (宿泊予約係 9:00A.M.～6:00P.M.)