



株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

2019年8月30日

「最高の朝」をお届けする価値体験型ホテル INTERGATE HOTELS
「焼きたてパンとごちそう野菜の朝ごはん」に秋メニューが登場

2019年9月11日(水)よりスタート

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:須田貞則)は、当社のブランドステートメントである「地域の価値で、未来を変えていく。」を具現化する価値体験型ホテル「INTERGATE HOTELS」を運営しています。「INTERGATE HOTELS」では、開業以来50種類以上のメニューからなる朝食バイキングが好評で、『ここでしか食べられない朝食』をご提供しています。

様々な旬の野菜のおいしさを楽しめる“食欲の秋”。ひと手間加え、秋の旬の素材の旨みを引き出した“ごちそう野菜”の朝食メニューを、9月11日(水)より12月上旬までお楽しみください。



秋メニュー例(写真はイメージです)

INTERGATE HOTELS の朝食のコンセプトは「焼きたてパンとごちそう野菜の朝ごはん」。レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエの称号を持つインターゲートホテルズ料理特別顧問 江本浩司(えもとこうじ)が監修をし、期間限定で秋野菜をふんだんに使ったメニューが登場いたします。

低カロリーで食物繊維が豊富と言われている、秋の味覚を代表する食材「キノコ」の旨みを活かしたお料理を豊富にご用意いたします。「キノコ」と鶏肉に発酵食品の白味噌を使用し、味にコクと深みを効かせた“茸と鶏肉の白味噌クリーム煮”や食欲をそそる“茸と鶏肉のクリーム煮カレー風味”のほか、旬の「ギンナン」と合わせた“茸と銀杏のソテー”、「サツマイモ」や「リンゴ」と合わせた“茸と薩摩芋・リンゴの秋サラダ”をご用意いたします。その他、秋の味覚で親しまれている「サツマイモ」の“薩摩芋と人参の胡麻かき揚げ”や“秋蕪のアンチョビ炒め”など、旬の素材にひと手間加えたごちそう野菜をお楽しみいただけます。また、連泊のお客様にもよりご満足いただけるように、季節のメニュ

【本情報に関するお問い合わせ先】

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR課 : 立見、林 Tel:03-5209-4149 Fax:03-5209-4145
info@granvista.co.jp

ーは日替わりでご提供いたします。インターゲートホテルズが贈る最高の朝をお過ごしください。

【焼きたてパンとごちそう野菜の朝ごはん 概要】

提供ホテル: ホテルインターゲート京都 四条新町 / ホテルインターゲート東京 京橋 /

ホテルインターゲート広島 / ホテルインターゲート金沢

※ ホテルインターゲート東京 京橋、ホテルインターゲート金沢はご宿泊以外のお客様もご利用いただけます。(予約不可)

提供時間: 7:00 ~ 10:30 (L.O.10:00)

料 金: ホテルインターゲート京都 四条新町 / ホテルインターゲート東京 京橋

大人: 2,000 円 小学生: 1,000 円 幼児: 500 円 (税別) ※幼児は 4 歳以上有料、3 歳以下は無料
ホテルインターゲート広島

大人: 1,600 円 小学生: 800 円 幼児: 500 円 (税別) ※幼児は 4 歳以上有料、3 歳以下は無料
ホテルインターゲート金沢

大人: 1,800 円 小学生: 900 円 幼児: 500 円 (税別) ※幼児は 4 歳以上有料、3 歳以下は無料

レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ 栄誉称号授与

インターゲートホテルズ 料理特別顧問 江本浩司 監修

“ここでしか食べられない朝食”をご用意。野菜が持っている本来の美味しさを最大限に引き出すとともに、めざまの力を与えてくれる 50 種類以上のお料理をご用意いたします。地域限定メニューも登場し、季節ごとの様々なラインナップをお楽しみいただけます。

※「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」とは、現代フランス料理の礎を築いたとされる、オーギュスト・エスコフィエ氏の“ディシプル=正当な弟子”を意味するもので、卓越した技術と確かな経験を持つフランス料理人の証とされるものです。



江本浩司

【秋メニュー 例】 ※日替わりの為、お召し上がりいただけない日もございます。



秋野菜の冷製スープカレー



秋茄子・トマトとモッツァレラチーズの
インサラータ



茸と薩摩芋・リンゴの秋サラダ

【本情報に関するお問い合わせ先】

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課: 立見、林 Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4145

info@granvista.co.jp



チョップドサラダ



薩摩芋と人参の胡麻かき揚げ



秋蕪のアンチョビ炒め



茸と銀杏のソテー



茸と鶏肉のクリーム煮カレー風味



茸と鶏肉の白味噌クリーム煮



車麩とじゃがいものジンジャー、ターメリックの蒸し煮



カリフラワーと車麩、椎茸のカチャトーラ風トマト煮



揚げ秋茄子のマリネバルサミコ酢風味

【INTERGATE HOTELS コンセプト】 公式 HP: <https://www.intergatehotels.jp/>

ブランドコンセプト: All For Tomorrow ～「最高の朝」をお届けするホテル～



いい旅の起点となるこちよい朝。良質の睡眠はもちろんのこと、野菜をふんだんに使いひと手間加えた「ごちそう野菜の朝ごはん」や地域の「こだわりの朝のコーヒー」が旅の始まりを演出。また、地域の魅力を発見できる「人と人」「ホテルと人」「地域と人」を繋ぐコミュニケーションの場としてご用意したラウンジスペースでは、地域の伝統や文化を体験することができるイベントを定期的開催。最高の朝を迎える、地域の文化に触れる旅をサポートするホテルです。

※「INTERGATE HOTELS」は、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

【本情報に関するお問い合わせ先】

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課： 立見、林 Tel:03-5209-4149 Fax:03-5209-4145

info@granvista.co.jp

■ホテルインターゲート京都 四条新町

京都市中京区新町通錦小路 387 番
2018 年 3 月 1 日開業 153 室
お問合せ : 075-255-2221
URL : www.intergatehotels.jp/kyoto_shijo



■ホテルインターゲート東京 京橋

東京都中央区京橋 3-7-8
2018 年 4 月 1 日開業 200 室
お問合せ : 03-5524-2929
URL : www.intergatehotels.jp/tokyo_kyobashi



■ホテルインターゲート広島

広島県広島市中区鉄砲町 5 番 16 号
2019 年 1 月 15 日開業 233 室
お問合せ : 082-224-6110
URL : www.intergatehotels.jp/hiroshima



■ホテルインターゲート金沢

石川県金沢市高岡町 2 番 5 号
2019 年 3 月 16 日開業 166 室
お問合せ : 076-260-7200
URL : www.intergatehotels.jp/kanazawa



【グランビスタ ホテル&リゾートについて】

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウェイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名：株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地：東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F

創 立：1958 年 8 月 27 日

資本金：1 億円

代表取締役社長：須田 貞則

TEL：03-5209-4121（代表）

URL： <http://www.granvista.co.jp>

Facebook : <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

◀施設一覧▶ 札幌グランドホテル 札幌パークホテル 熊本ホテルキャッスル(提携施設) ホテルインターゲート京都 四条新町
ホテルインターゲート東京 京橋 ホテルインターゲート広島 ホテルインターゲート金沢 銀座グランドホテル ホテル・ザ・ルーテル
白良荘グランドホテル ホテルゆもと登別 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72
佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

【本情報に関するお問い合わせ先】

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課：立見、林 Tel:03-5209-4149 Fax:03-5209-4145
info@granvista.co.jp