

“フランス”9 地域の名物料理を楽しむ朝食(=プチ・デジュネ)フェア 「Spice Up Your Morning ～旅するプチ・デジュネ～」

全国の「ワシントンホテル」「ホテルグレイスリー」にて7/1(月)～9/8(日)開催



クロワッサンベルデュ



ニース風サラダとブイヤベース



デザート：オペラ、クレームブリュレ、マカロン、カヌレ



ムールフリットとポークノルマンディー

藤田観光株式会社が運営する「ワシントンホテル」「ホテルグレイスリー」の総称であり、全国 30 ホテル以上を展開する WHG (ダブルユー・エイチ・ジー) ホテルズではこの夏、世界から注目を集める“フランス”各地の郷土・名物料理をプチ・デジュネ (フランス語で朝食の意味) としてお楽しみいただく朝食フェア「Spice Up Your Morning ～旅するプチ・デジュネ～」を全国の各ホテルにて7月1日(月)から9月8日(日)まで開催します。

日本の WHG ホテルズがあるエリアとフランス 9 地域は、気候や食生活、文化や観光など、実はさまざまな共通点があります。本フェアでは、アルザス地方と札幌、マルセイユと横浜、ブルゴーニュ地方と京都、プロヴァンス地方と福岡…など、それぞれの似通った特徴および郷土・名物料理をご紹介しながら、各ホテルの朝食ビュッフェで 2～3 メニューずつご提供、WHG ホテルズ全体で合計約 30 メニューを展開します。さらに、本フェアのシンボルメニューとして、クロワッサンを使ったフレンチトースト「クロワッサンベルデュ」を全国の各ホテル共通でご用意。“パンベルデュ (フランス語で失われた・硬くダメになったパンの意味)”を美味しく蘇らせる、フランスでは定番のエシカルなメニューをアレンジして考案しました。クロワッサンを卵と牛乳、生クリームのミックス液に浸して焼き上げることで生まれる、外はカリッと中はしっとりとした食感をお楽しみください。

WHG ホテルズでは「早起きしたくなる、朝ごはん。」をコンセプトに、季節や地域に合わせて手作りにこだわった常時 40 メニュー以上の朝食ビュッフェをご提供し、ご好評いただいております。この「WHG ホテルズの朝食で一日をスパイスアップ (= 活気づける) してもらいたい」という思いから、シーズナルの朝食フェア「Spice Up Your Morning」をスタート。第 1 弾となる“朝カレー”(本年 6 月開催中) に続く第 2 弾として、今夏の世界大会開催国である“フランス”をテーマにした朝食フェア「旅するプチ・デジュネ」を開催します。日本と共通点の多いフランスの地に想いを馳せながら、まるで旅をするかのように本場のプチ・デジュネをご堪能いただき、活力ある一日をお過ごしください。

— 朝食フェア「Spice Up Your Morning ～旅するプチ・デジュネ～」実施概要 —

【名称】 Spice Up Your Morning ～旅するプチ・デジュネ～

【提供期間】 2024年7月1日（月）～9月8日（日）

【実施内容】 WHG ホテルズ（ワシントンホテル／ホテルグレイスリー）がある日本の都市と共通点のあるフランス9地域の特徴をご紹介しつつ各地の郷土・名物料理を約30メニューご用意。各ホテルの朝食ビュッフェで2～3メニューずつご提供します。フランスを旅するかのよう^ににプチ・デジュネをご堪能ください。



【特集ページ】 https://whg-hotels.jp/breakfast/spiceup_yourmorning/2024petitdejeuner/

<主なメニュー／共通点のある地域と提供ホテル>（WH＝ワシントンホテル、HG＝ホテルグレイスリー）

①「クロワッサンペルデュ」～全国の各ホテル共通

フランス風の贅沢な朝食メニューです。クロワッサンを卵と牛乳、生クリームのミックス液に浸し、型に入れ焼き上げました。外はカリッと、中はしっとりとした食感をお楽しみください。

②



②「フランクフルトとシュークルート」～アルザス地方と札幌（HG 札幌）

ドイツとの国境に位置するアルザス地方の伝統的な料理。香ばしく焼かれたフランクフルトソーセージと、酸味の効いたキャベツであるシュークルートを組み合わせた一皿です。

③



③「カスレ」～イル＝ド＝フランス地方と東京・埼玉

（HG 田町、HG 浅草、秋葉原 WH、東京ベイ有明 WH、他）

フランスの伝統的な煮込み料理で、白インゲン豆をベースに、ソーセージ、豚肉、野菜などを加えてじっくり煮込みます。香ばしいパン粉のトッピングが特徴で、豊かな風味とボリューム感が楽しめる一皿です。

④



④「ブイヤベース」～マルセイユと横浜（横浜桜木町 WH）

南部のプロヴァンス地方発祥の伝統的な魚介のスープです。さまざまな魚介類をトマト・サフラン・ガーリックなどと一緒に煮込んで作ります。濃厚で芳醇な風味のスープには、パンとアイオリソースを添えてどうぞ。

⑤

⑤「ニース風サラダ」～プロヴァンス地方と福岡（キャナルシティ・福岡 WH）

南部の街・ニース発祥の彩り豊かなサラダ。トマト・ゆで卵・オリーブ・アンチョビ・ツナ・インゲン豆・じゃがいもなどが混ぜられ、新鮮な素材の風味とバランスが特徴です。酸味の効いたオリーブオイルのドレッシングでお召し上がりください。

⑥



⑥「ポテ」～ブルゴーニュ地方と京都（HG 京都三条）

ブルゴーニュ地方の伝統的な煮込み料理。豚肉やソーセージ、キャベツ、ニンジン、ジャガイモなどの野菜をブイオンでゆっくり煮込んで作ります。シンプルで滋味深い味わいが特徴です。

⑦「ポークルマンディー」～ノルマンディー地方と広島（広島 WH）

北部・ノルマンディー地方の料理で、豚肉をリング・生クリーム・カルヴァドス（リンゴのブランデー）で煮込んだ一皿です。甘みと酸味が調和し、まろやかで濃厚なソースが豚肉の旨味を引き立てます。

⑦



【提供施設】 WHG ホテルズ全国 13 施設以上（順次追加）の朝食ビュッフェにてご提供

仙台 WH、秋葉原 WH、新宿 WH（本館）、東京ベイ有明 WH、横浜桜木町 WH、浦和 WH、広島 WH、キャナルシティ・福岡 WH、HG 札幌、HG 田町、HG 浅草、HG 京都三条、HG 那覇、他

【お問合せ】 WHG ホテルズ事務局：whg@fujita-kanko.co.jp

<参考情報> 意外と似てる！？日本とフランス

日本とフランスには気候や食生活、文化や観光など、探してみるといろいろな共通点があります。朝食フェア「旅するプチ・デジュネ」では、各地方の郷土・名物料理を食べながらさまざまな発見をしていただけるよう WHG ホテルズがある地域と共通点を持つフランス各地の情報を特集ページおよび各ホテルにて発信していきます。

<イル＝ド＝フランス地方と東京・埼玉>

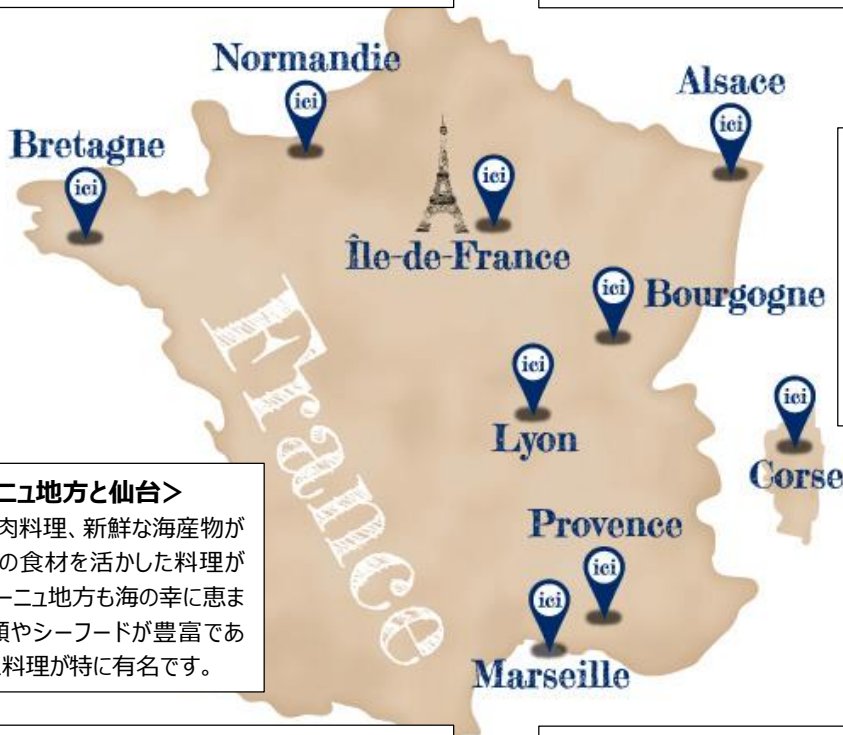
多文化的で国際的な都市である東京や埼玉には大規模なイベント会場が多数あり、日々様々なイベントが行われ、世界中からの観光客・ビジネス客が訪れます。イル＝ド＝フランス地方も多くの観光客が訪れ、国際的なイベントが頻繁に開催されます。

<ノルマンディー地方と広島>

広島はお好み焼きや牡蠣などが有名で、特に広島牡蠣は日本国内外で高く評価されています。ノルマンディー地方も牡蠣やムール貝などの海の幸に恵まれており、他にもカマンベールチーズなどが有名です。

<アルザス地方と札幌>

地元の食材を活かした料理が盛んで、特にシーフードや野菜を使った料理が豊富。札幌では新鮮な海産物や野菜が豊富に使われた料理、アルザス地方ではシュークルートやフランクフルトソーゼージなどが楽しめます。



<ブルゴーニュ地方と京都>

京都日本料理、特に京料理や抹茶をはじめとする伝統的な食文化が有名です。ブルゴーニュ地方もシャルドネやボジョレーといったワインが特に有名で、首府ディジョンのマスタードも広く知られています。

<ブルターニュ地方と仙台>

仙台は牛タンや牛肉料理、新鮮な海産物が豊富であり、地元の食材を活かした料理が楽しめます。ブルターニュ地方も海の幸に恵まれ、新鮮な魚介類やシーフードが豊富であり、海産物を使った料理が特に有名です。

<リヨンと大阪>

大阪は「日本の台所」とも称され、たこ焼やお好み焼きなど、独自の食文化があります。リyonはフランスの美食の都として知られており、リyon料理はフランス料理の中でも特に評価が高いです。両都市ともに食に対する情熱が強く、多くのグルメが訪れる場所です。

<コルシカ島と那覇>

那覇は沖縄の美しいビーチやサンゴ礁で知られ、コルシカ島も透明度の高い海と森や険しい山など、両地域とも美しい海岸線と豊かな自然に恵まれています。また、ハイキングや自然探索のスポットも豊富にあり、多様な観光資源となっています。

<マルセイユと横浜>

横浜は美しい港の景色、赤レンガ倉庫、みなとみらい地区などが有名で、中華街でのグルメも楽しめます。マルセイユは地中海沿岸の美しい景色、歴史的な建造物、そしてブイヤベースなどの地元料理が観光客を引きつけます。

<プロヴァンス地方と福岡>

福岡は「どんたく」などの行事が受け継がれ、古き良き文化や伝統が息づいています。プロヴァンス地方にもローマ時代の遺跡や、ユネスコの世界遺産にも登録されているポン・デュ・ガール（ローマの水道橋）やロマネスク様式建造物群が残っています。

<報道に関するお問い合わせ先>

© WHG ホテルズ PR 事務局（サニーサイドアップ内） MAIL : whg@ssu.co.jp

新甫（070-3258-4324）、川上（080-4652-1674） 広報素材 URL : <https://bit.ly/3Udngxc>

© WHG 事業部 マーケティング室 色部 TEL : 03-5981-7790 MAIL : haruka-irobe@fujita-kanko.co.jp