

浦和ワシントンホテル レストラン「浦和 椿山荘」  
うなぎ文化が根付く街・浦和  
8月16日より朝食ビュッフェにうなぎメニュー登場



浦和ワシントンホテル（さいたま市浦和区、総支配人：小林 智美）12階のレストラン「浦和 椿山荘」では、県外からいらっしゃるお客様や地元の皆様に向けて、朝食ビュッフェにうなぎを使ったメニューを2024年8月16日（金）から12月31日（火）までの期間限定でご提供いたします。

江戸時代、川魚が多く生息する水郷地帯だった浦和は中山道の宿場町としても栄え、中でもうなぎは行楽客に親しまれた逸品でした。また、浦和は「蒲焼き」発祥の地としても知られ、現在も多くの店でうなぎ料理が提供されています。

当ホテルでは、和洋あわせて常時約40メニューをお好きなだけ召し上がっていただける朝食ビュッフェをご提供しております。このたび新たに提供するの、ホテル厨房で蒸してふんわりと仕上げた「蒲焼き」です。ご飯に載せて「うなぎ丼」、酢の物と合わせて「うなぎとく」、お出汁をかけて「うなぎ茶漬け」など、お客様ご自身でお好きな食べ方にアレンジしていただけます。

うなぎにはタンパク質や脂質、ビタミン、ミネラルなど体を維持するために必要な栄養素が豊富に含まれております。1日を快適に過ごすためにも、是非お召し上がりください。

#### ■「浦和椿山荘」朝食ビュッフェ 概要

場所：〒330-0063 埼玉県さいたま市浦和区高砂 2-1-19 浦和ワシントンホテル 12階

時間：7:00～10:00（最終入店 9:30）

料金：大人1,650円、4歳～小学生770円、3歳以下無料 ※消費税・サービス料込

メニュー：うなぎの蒲焼き、牛すき煮、自家製の出汁巻き玉子、埼玉県の郷土料理など

朝食詳細：<https://washington-hotels.jp/urawa/breakfast/31635093371dea0/>

※うなぎのご提供は2024年8月16日（金）から12月31日（火）までです。

※画像はイメージです。また仕入れ状況により予告なくメニューが変更いたします。予めご了承ください。

※ご宿泊以外のお客様もご利用いただけます。

#### ■浦和ワシントンホテル 概要

アクセス：JR 浦和駅西口より徒歩約3分

電話番号：048-825-4001

公式HP：<https://washington-hotels.jp/urawa/>

#### 本件に関するお問い合わせ先

浦和ワシントンホテル

営業担当 曾我 伸二 / 芳賀 裕

TEL 048-825-4001 / FAX 048-825-4002

[s-soga@urawa-wh.com](mailto:s-soga@urawa-wh.com)