

東京ベイ有明ワシントンホテル

料理コンテスト 1位の「アールグレイフレンチトースト」 香り高い逸品が朝食ビュッフェに新登場！

東京ベイ有明ワシントンホテル（東京都江東区、総支配人：星野 健一）では、ホテル内で開催された料理コンテストで 1 位に輝いた「アールグレイフレンチトースト」を 2024 年 9 月 9 日（月）よりご提供いたします。



当ホテルの朝食ビュッフェでは、自分好みのオリジナル海鮮丼をお好きなだけお召し上がりいただける新鮮な海鮮や、旬の食材を使用した常時 50 種類のメニューを提供しております。このたび新たに登場する「アールグレイフレンチトースト」はホテル内で開催されたシェフによる料理コンテストで見事 1 位に輝いた逸品です。

6 月、「お客様に喜ばれるホテルオリジナルフレンチトーストを考案する」というテーマで行われたコンテストには、当ホテルのレストランで毎日腕をふるっている 7 人のシェフたちが挑戦しました。チョコフレンチトーストやクロワッサンを使った白のフレンチトーストなど、多彩なアイデアが盛り込まれたメニューが出揃い、厳正な審査により「アールグレイフレンチトースト」が 1 位に選ばれました。繊細な味わいと香りのバランスにこだわるシェフによって考案されたこのフレンチトーストは、ホテルブレッドに香り高いアールグレイをたっぷり染み込ませ、バターで丁寧に焼き上げた一品。その独自性と味わい深さで特に高い評価を受けました。

口に入れるたびにアールグレイの華やかな香りがふわりと鼻を抜け、隠し味として加えたオレンジキュールが爽やかな奥深い味わいを演出します。外側はカリッと香ばしく、中はしっとりとした食感で、バターとアールグレイが織りなす絶妙なハーモニーが朝のひと時を豊かに彩ります。

当ホテルでしか味わえない、この特別な一品をお楽しみください。皆さまのご来館を心よりお待ちしております。

【朝食概要】

会場：東京ベイ有明ワシントンホテル 1階 レストラン「ジョージタウン」

※2024年10月14日（月）までは改装工事のため3階宴会場「アイリス」にてご提供いたします。

営業時間：平日 6:30～10:00（最終入店 9:30）

土日祝 6:30～11:00（最終入店 10:30）

宿泊者料金：大人 2,200円 小学生 1,100円 未就学児無料

メニュー例：海鮮丼、海鮮出汁茶漬け、豚肩ステーキ、自家製ハンバーグ、牛甘辛炒め、鶏すき煮、白身魚のポワレ、酸辣湯、豆腐ステーキ、厚焼玉子、発酵バターデニッシュ、アールグレイフレンチトースト、ビタミンたっぷりスムージー、なめらかプリンなど

問い合わせ先：03-5564-0111（代表）

詳細：<https://washington-hotels.jp/ariake/breakfast/56649514e72d938/>

※ご宿泊以外の方も2,750円でご利用いただけます。

※料金はいずれも消費税・サービス料込です。

※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される場合があります。予めご了承ください。



社内コンテスト1位 古畑 未来

朝のひと時に少しの贅沢を感じてもらえるよう工夫しました。アールグレイの香りが日常を豊かにする一品になればと願っています。

これからも皆さまに喜んでいただけるメニュー作りを続けていきます。

【ホテル概要】

所在地：〒135-0063 東京都江東区有明 3-7-11

アクセス：りんかい線「国際展示場駅」、

新交通ゆりかもめ「東京ビッグサイト駅」・「有明駅」より徒歩3分

客室数：830室

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



本件に関するお問い合わせ先

東京ベイ有明ワシントンホテル

販売予約課 営業企画担当 ジョ ミナ / 広井 順子

TEL 03-5564-0111 / FAX 03-5564-3210

kikaku@ariake-wh.com