

**朝食フェア第3弾！植物の恵みからつくった、美味しくてやさしい朝ごはん
「Spice Up Your Morning ～大地からの贈り物 未来へつなぐ収穫菜～」**

秋の味覚×プラントベース食材のマッチングを楽しむ朝食フェア 10/16（水）より開催



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 ホテルズでは、プラントベース（植物由来）食材に秋の味覚や地域食材を掛け合わせたメニューを朝食ビュッフェでお楽しみいただくフェア「Spice Up Your Morning ～大地からの贈り物 未来へつなぐ収穫菜～」を全国の約 20 ホテル（予定）にて 10 月 16 日（水）から 11 月 30 日（土）まで開催します。

“早起きしたくなる、朝ごはん。”をコンセプトに、一日をスパイスアップ（＝活気づける）していただく朝食フェア「Spice Up Your Morning」第3弾は、SDGs に注力している WHG ホテルズらしく、進化し続けるプラントベースフードをテーマに開催。秋の味覚を掛け合わせた「メイン料理」「スープ」「デザート」の 3 メニューを全国ホテル共通でご用意し、さらに各ホテルが地域に合わせて考案し、腕をふるった 2 メニューを加えた合計 5 メニューを朝食ビュッフェでご提供します。

全国共通 3 メニューの監修は、“美味しく美しく身体と心が健やかになるレシピ”として、日本の身近な食材を活用したプラントベースレシピをご提案するフードコーディネーター・高梨亜里さんにご協力いただきました。メインの「炙り『ライクチキン』ともち麦栗ごはん」は、秋の恵み・栗を堪能しながらプラントベースのチキンという新しい発見をしていただける逸品です。温かいスープ「スーパーフードで食べる 精進出汁のクリームスープ」は、日本古来のスーパーフードをお好きなだけアレンジして身体の中からスパイスアップでき、「甘酒とりんごのライスディング」は発酵食品の甘酒と旬のりんご、素材が持つ甘さを楽しみつつ朝から元気になっていただけるメニューに仕上げました。

さらに今回、各ホテルの地域や特性に合わせて考案したメニューもそれぞれ 2 品ずつ登場。フェア期間中は、これら植物の恵みから作られたメニュー全 5 品が朝食ビュッフェに加わり、手作りにこだわった常時 40 メニュー以上をご用意いたします。この秋、旅やビジネスで訪れるホテル毎に趣向をこらしたヘルシーで美味しい朝ごはんをご堪能いただき、活力ある一日をお過ごしください。

<プラントベースフードとは>

プラントベースフードは植物由来の食品で、肉や魚のような動物性の食材を使用せずに、野菜、果物、穀物、豆類などを中心に作られたもの。健康志向や環境配慮、動物福祉などのさまざまな背景から新しい食生活の選択肢として注目されています。

— 朝食フェア「Spice Up Your Morning ～大地からの贈り物 未来へつなぐ収穫菜～」概要 —

- 【名称】 Spice Up Your Morning ～大地からの贈り物 未来へつなぐ収穫菜～
- 【特集ページ】 https://whg-hotels.jp/breakfast/spiceup_yourmorning/2024plantbasedfood/
- 【提供期間】 2024年10月16日（水）～11月30日（土）
- 【提供施設】 全国のワシントンホテルおよびホテルグレイスリー 約20施設（予定）※次頁ご参照
- 【内容】 秋の味覚にプラントベース食材を掛け合わせた「メイン料理」「スープ」「デザート」の3メニューに加え、各ホテルが地域に合わせて考案し、腕をふるった2メニューの合計5メニューを朝食ビュッフェでご提供。その他、地元の食材や郷土・名物料理を含めて常時40メニューをご用意しております。
- 【お問合せ】 WHG ホテルズ事務局：whg@fujita-kanko.co.jp

<秋の味覚×プラントベースメニュー3種>

【メイン料理】 **炙り「ライクチキン」ともち麦栗ごはん**

炙った「ライクチキン」は大豆とスパイスの香ばしい味わい。
栗とともにオリーブオイルでマリネした、新しい栗ごはんです。
※「ライクチキン」とは鶏肉のような食感と繊維感が特徴の大豆ミートです。



【スープ】 **スーパーフードで食べる 精進出汁のクリームスープ**

精進出汁の滋味深さが、新技術のソイクリームでバージョンアップ。
お好みのスーパーフード6種（玄米あられ、粒状こんにゃく、クコの実、キクラゲ、青梗菜、昆布）をトッピングしてお召し上がりください。



【デザート】 **甘酒とりんごのライスプディング**

甘酒とりんご、シナモン、濃厚なソイクリームを合わせました。
砂糖不使用、自然素材の甘みに驚かされます。



その他、各ホテルが趣向をこらしてご用意する2メニューを加えた合計5メニューを期間限定でご提供いたします。

<メニュー監修者：高梨 亜里（たかなし あり）さんコメント>

プラントベースフードは“未知な食べ物”と思われがちですが、精進料理が肉類や魚類を使用しない料理であるように、古くから親しまれてきた食材が原点で、日本人にとっては身近なものです。今回のテーマ「スパイスアップ×SDGs」を踏まえ、新しい発見・刺激・ヘルシーを感じていただきたいという思いから、日本のスーパーフードである発酵食（味噌・甘酒・豆乳ヨーグルト）や、もち麦・玄米・こんにゃく・クコの実など栄養価が高い食材も使用してメニューを開発しました。原点である日本の食材＋最新技術によって生まれたプラントベースの掛け合わせを楽しんでください。



高梨 亜里（たかなし あり）さん <https://ariswalk.art/>

フードコーディネーター／フード写真家。多摩美術大学卒。
広告・雑誌・料理本・TVドラマ・CM など数多くを経験し、独立。
食を通して美と健康、地球環境を意識し、自然への愛を大切に、オーガニック、ウェルネス、プラントベースを取り入れた“美味しく美しく身体と心が健やかになるレシピ”をモットーにさまざまな企業のレシピ開発と食品撮影をプロデュース中。

大地からの
贈り物
未来へつなぐ
収穫菜



期間中、WHG ホテルズ全国 20 施設（予定）の朝食ビュッフェにてご提供いたします。
朝食のみのご利用も承っておりますので、各ホテルの詳細は公式サイト (<https://whg-hotels.jp/>) をご参照ください。

	ワシントンホテル	レストラン名称	外来朝食（宿泊なし）料金/税込
1	新宿ワシントンホテル本館・ANNEX	マンハッタンテーブル、他	大人:2,200円 小学生:1,210円、幼児（3～6歳）:660円
2	秋葉原ワシントンホテル	ボンサルーテ・カフェ	× 外来朝食なし
3	東京ベイ有明ワシントンホテル	レストラン ジョージタウン	大人:2,750円 小学生:1,100円
4	横浜桜木町ワシントンホテル	ダイニング&バー ベイサイド	大人:2,980円 小学生:1,600円、4歳～未就学児:860円
5	浦和ワシントンホテル	浦和椿山荘	× 外来朝食なし
6	木更津ワシントンホテル	ボンサルーテ	大人:1,800円 小学生:800円、幼児:500円
7	仙台ワシントンホテル	ボンジュール・ブリュ	大人:2,200円 小学生:1,100円、未就学児:550円
8	いわきワシントンホテル	カフェレストラン ボンジュール	大人:1,600円 小学生:700円、3歳～小学生未満:400円
9	関西エアポートワシントンホテル	キッチンガーデンMARU	大人:1,980円 小学生:1,430円、未就学児（4～6歳）:880円
10	関空泉大津ワシントンホテル	クラブ・コントラダ	大人（中学生以上）:1,500円 小人（小学生以上）:900円
11	広島ワシントンホテル	ボンジュールブリュ	大人（中学生以上）:1,870円 子供（小学生）:1,100円
12	キャナルシティ・福岡ワシントンホテル	ボンジュールブリュ	大人:1,980円 6～11歳:1,100円
	ホテルグレイスリー	レストラン名称	外来朝食（宿泊なし）料金/税込
1	ホテルグレイスリー浅草	ボンサルーテ	大人（中学生以上）:2,200円 子供（6～12歳）:1,100円、3～5歳:550円
2	ホテルグレイスリー田町	ボンサルーテ・カフェ	大人:2,300円 小学生（6～12歳）:1,100円、幼児（3～5歳）:550円
3	ホテルグレイスリー大阪なんば	アリーズ	大人（中学生以上）:1,980円 子供（3歳～小学生）:990円
4	ホテルグレイスリー京都三条	ボンサルーテ	× 外来朝食なし
5	ホテルグレイスリー札幌	ボンサルーテカフェ	小学生以上 2,500円
6	ホテルグレイスリー那覇	ボンサルーテ	大人:1,800円 小人（小学生）:800円

<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

川上（080-4652-1674）、新甫（070-3258-4324） 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