

報道関係各位

2018年3月30日

プレスリリース

株式会社呉阪急ホテル

“一汁一菜”で一日を元気にスタート

## 朝食バイキングメニュー リニューアル！

2018年4月1日（日）より 呉阪急ホテル「イルマーレ」にて

呉阪急ホテル（広島県呉市中央 1-1-1 総支配人 ころすえよしはる 頃末佳治）では 2018 年 4 月 1 日（日）より、「イルマーレ」バイキングの朝食メニューをリニューアルいたします。

スタイルは和洋食のバイキングですが、和食の原点である「一汁一菜」にこだわりました。「一汁一菜」とは、一日を元気に過ごすための栄養素がバランス良く摂取できるといわれている「ご飯・汁物・おかず 一品」のことです。「一汁一菜」をベースに、呉のご当地メニューなどをお好みでお召し上がりいただき、一日のスタートにふさわしい朝食タイムをお過ごしください。

### 【こだわりの一汁一菜】



#### 具沢山のお味噌汁

キャベツ、大根、人参、里芋など根菜の旨みたっぷりの食べ応えのあるお味噌汁です。お味噌は、地元呉の「よしの味噌」を使用しています。



#### 焼魚と干物

焼魚と干物を各 2 種類ご用意。店内の専用グリルで焼きたてをお召し上がりいただけます。



#### ご飯

日本人の朝食には欠かせないご飯。シンプルな「白ご飯」、甘辛く炊いた「音戸ちりめんご飯」や「お粥」もご用意。いずれも広島県産コシヒカリを使用しています。

### 【呉・広島ご当地メニュー】



お好み焼き

がんとす  
(魚のすり身の天ぷら)

肉じゃが

### 【その他メニュー】

- ・朝カレー  
ランチでも人気のホテルオリジナルカレー
- ・洋食  
各種パン、ソーセージ、ハム、ベーコン、卵料理、サラダ、シリアル、ヨーグルトなど
- ・コーヒー、紅茶  
テイクアウトカップもご用意。お部屋でゆっくりと。

### 《営業概要》

【店名】 レストラン「イルマーレ」

【営業時間】 7:00～10:00 (L.O. 9:30)

【料金】 1,500円 (税込)

《お問い合わせ・ご予約》 TEL 0823-20-1111 (代表)

本件についてお問い合わせは

※画像はすべてイメージ

呉阪急ホテル 総支配人室 営業企画/神垣篤史 (かみがきあつし)

TEL : 0823-20-1117 FAX : 0823-20-1122 メールアドレス [kamigaki@kurehankyu.jp](mailto:kamigaki@kurehankyu.jp)