

Good Morning 中部!

ホテルマンが推す 朝食の一品

中部地方の21ホテルが朝食で競う!

地元の食材や独自の調法などにこだわった個性豊かなホテルこだわりの一品で競います。召し上がった朝食のメニューを評価してください。



長野県 松本ホテル花月  <p>民藝の手仕事 が息づく、香り豊 かな花月自家製 ベーコン</p> <p>花月オリジナルベーコン</p>  <p>グランシェフ</p>	長野県 アルピコプラザホテル  <p>北アルプスの雪解け水 が流れ込む安曇野の地 で農家さんが丹精込め て育てあげたコシヒカリ。 うまみがぎゅっと詰まった ご飯を、お褒めいただい て召し上がください。</p> <p>安曇野産コシヒカリ</p>  <p>総支配人</p>	長野県 ホテルブエナビスタ  <p>浅間小町×長野 牛乳 朝の楽し さ・ときめきフレ ンチトーストです</p> <p>浅間小町のフレンチトースト</p>  <p>若手スタッフ</p>	長野県 安曇野穂高ビューホテル  <p>安曇野産本わ さびを自身 で擦る喜びと 辛みと香りが 広がる「安曇 野わさび丼」</p> <p>安曇野わさび丼</p>  <p>支配人</p>	静岡県 伊豆今井浜東急ホテル  <p>SDGsの取り組みとし てまだ価値を失ってい ないそのパンを、私た ちは「廃棄」ではなく 「再生」という形で新 たなメニューで提供さ せていただきます。</p> <p>パンプティング</p>  <p>総支配人</p>
静岡県 下田東急ホテル  <p>ほっかほかの 釜めしは南伊 豆のお米と焼 津のカツオ出 汁が決め手!</p> <p>季節の釜めし</p>  <p>総支配人</p>	静岡県 ホテルアソシア静岡  <p>焼津産かつお 出汁のふっくら ご飯を目の前 で丁寧に握り シラスおにぎり</p> <p>シラスわさびおにぎり</p>  <p>総支配人</p>	静岡県 オークラクトシティホテル浜松  <p>浜松といたら 「浜松餃子」。 あっさりとした 味わいは朝食 に最適です。</p> <p>浜松餃子</p>  <p>レストラン フィガロ調理長</p>	静岡県 ホテルリステル浜名湖  <p>骨ごと食べる ザクザクとした 食感がやみつ きになります!</p> <p>鰯の開き唐揚げ</p>  <p>総支配人</p>	愛知県 名古屋東急ホテル  <p>サクッと揚げた ぶりぶり海老カ ツ。名古屋コー ン卵タルタル と野菜を自家 製ライ麦パンで サンドした逸品</p> <p>名古屋名物 海老カツホットサンド</p>  <p>総支配人</p>
愛知県 ヒルトン名古屋  <p>八丁味噌香る 贅沢エッグベ ネディクト</p> <p>ヒルトン名古屋オリジナル 八丁味噌エッグベネディクト</p>  <p>総支配人</p>	愛知県 名古屋観光ホテル  <p>高温のピッツァ窯 で焼きだてピッツァ マルゲリータは熱々 でモzzarellaチー ーズがとろける本格 的なピッツァです</p> <p>ピッツァ マルゲリータ</p>  <p>総支配人</p>	三重県 鳥羽国際ホテル  <p>伊勢海老を殻 ごとと使用した 濃厚な味わい が特徴のビス クスープ</p> <p>伊勢海老ビスクスープ</p>  <p>総支配人</p>	三重県 ホテルヴィソン  <p>スペイン版のフレン チトースト。カリッ クセマ・サンタ(聖 週)に食べられる伝 統菓子、キャラメル ソースをさつから めて、オープンで 焼き上げました。</p> <p>トリハ</p>  <p>シェフ</p>	岐阜県 飛騨花里の湯 高山桜庵  <p>朝にやさしく染 みわたる「飛騨 牛×和だし フォー」旅の朝 を彩る一杯</p> <p>飛騨牛×和風だしフォー</p>  <p>総支配人</p>
岐阜県 岐阜グランドホテル  <p>地元の厳選食 材を「カリふ わ」の衣に包ま れた揚げたて の天ぷらに仕 立てます。</p> <p>天ぷら(岐阜県産若鮎/ オーガニック椎茸/ 金華海老せんべい)</p>  <p>現代の名工 総料理長</p>	富山県 富山エクセルホテル東急  <p>富山の「おい しい」を召し上 がれ。コシヒカリ と郷土料理が 旅の朝を満た します。</p> <p>富山のコシヒカリ</p>  <p>総支配人</p>	石川県 金沢ニューグランドホテル  <p>金沢の代表的な郷 土料理です。鶏肉、 季節の野菜、金沢 特産のすだれ麩を入 れて煮込んだお料理 です。薬味に山葵が 使うのも特徴です。</p> <p>治部煮</p>  <p>レストラン 統括支配人</p>	石川県 ホテル金沢  <p>石川県の特産 である能登豚 を低温調理で 甘旨を引き出 した逸品</p> <p>能登豚のローストポーク</p>  <p>総支配人</p>	石川県 金沢東急ホテル  <p>地元の郷土料 理「治部煮」を 焼きそばで表 現した金沢東 急ホテルなら ではの味</p> <p>金澤焼きそば</p>  <p>総支配人</p>
石川県 ホテルアローレ  <p>ホテル・アロー レ謹製 身体整 う加賀ブロッコ リーの朝カレー</p> <p>ホテル・アローレ謹製 身体整 う加賀ブロッコ リーの朝カレー</p>  <p>アローレ料理人</p>				

期間
Term

2026年
2月1日(日)~3月31日(火)
Sun., February 1, 2026 - Tue., March 31, 2026

主催: JTB協定旅館ホテル連盟 中部支部連合会 ホテル部会

Sponsored by the Hotel Division of the Chubu Branch Federation of Ryokan Hotel Associations under JTB-Affiliated Rokans & Hotels Federation