

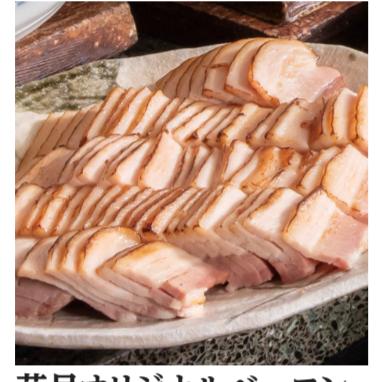


Good Morning 中部!

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	長野県 アルピコプラザホテル	長野県 ホテルブエナビスタ	長野県 安曇野穂高ビューホテル	静岡県 伊豆今井浜東急ホテル
 <p>花月オリジナルベーコン</p>  <p>グランシェフ</p> <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>安曇野産コシヒカリ</p>  <p>総支配人</p> <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育てあげたコシヒカリ。うまいがぎっしり詰まったご飯を、お腹いっぱいお召し上がりください。</p>	 <p>浅間小町のフレンチトースト</p>  <p>若手スタッフ</p> <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>安曇野わさび丼</p>  <p>支配人</p> <p>安曇野産本わさびをご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>パンブディング</p>  <p>総支配人</p> <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>
静岡県 下田東急ホテル	静岡県 ホテルアソシア静岡	静岡県 オークラアクティティホテル浜松	静岡県 ホテルリストル浜名湖	愛知県 名古屋東急ホテル
 <p>季節の釜めし</p>  <p>総支配人</p> <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>シラスわさびおにぎり</p>  <p>総支配人</p> <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るシラスおにぎり</p>	 <p>浜松餃子</p>  <p>レストラン フィガロ調理長</p> <p>浜松といつたら「浜松餃子」。あっさりとした味わいは朝食に最適です。</p>	 <p>鰯の開き唐揚げ</p>  <p>総支配人</p> <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>名古屋名物 海老カツホットサンド</p>  <p>総支配人</p> <p>サクッと揚げたぶりぶり海老カツ。名古屋コーチ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>
愛知県 ヒルトン名古屋	愛知県 名古屋観光ホテル	三重県 鳥羽国際ホテル	三重県 ホテルヴィソン	岐阜県 飛騨花里の湯 高山桜庵
 <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> <p>八丁味噌香る贅沢エッグベネディクト</p>	 <p>ピザ マルゲリータ</p>  <p>総支配人</p> <p>高温のピザ窯で焼きたピザマルゲリータは熱々でモツツアレラチーズがとろける本格的なピザです</p>	 <p>伊勢海老ビスクスープ</p>  <p>総支配人</p> <p>伊勢海老を殻ごと使用した濃厚な味わいが特徴のビスクスープ</p>	 <p>トリハ</p>  <p>シェフ</p> <p>スペイン版のフレンチトースト。カトリックのセマナ・サンタ(聖週間)に食べられる伝統菓子。キャラメルソースをさっとからめて、オーブンで焼き上げました。</p>	 <p>飛騨牛×和風だしフォー</p>  <p>総支配人</p> <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>
岐阜県 岐阜グランドホテル	富山県 富山エクセルホテル東急	石川県 金沢ニューグランドホテル	石川県 ホテル金沢	石川県 金沢東急ホテル
 <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 現代の名工 現代の名工 現代の名工 現代の名工</p> <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>富山のコシヒカリ</p>  <p>総支配人</p> <p>富山の“おいしい”を召し上げられ。コシヒカリと郷土料理が旅の朝を満たします。</p>	 <p>治部煮</p>  <p>レストラン 総括主厨</p> <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。薬味に山葵がを使うのも特徴です。</p>	 <p>能登豚のローストポーク</p>  <p>総支配人</p> <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>金澤焼きそば</p>  <p>総支配人</p> <p>地元の郷土料理“治部煮”を焼きそばで表現した金澤東急ホテルならではの味</p>



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 Ryokans & Hotels Federation