

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2017年（平成29年）6月29日

“新しい朝食スタイル” ブラジルの食材を取り入れた新・朝食メニュー ヘルシーエナジースブレックファスト

期 間： 2017年7月1日（土）より
場 所： 本館1階「パークサイドダイナー」



写真 = 女性のお客様にも嬉しい 新・朝食メニュー
「ヘルシーエナジースブレックファスト」

帝国ホテル 東京は、本館1階カジュアルレストラン「パークサイドダイナー」で、栄養素を多く含み、健康に良いとされるブラジルの食材を使用した新・朝食メニュー「ヘルシーエナジーブレックファスト」を、7月1日（土）から発売いたします。



本館1階のパークサイドダイナーは、朝食からディナーまでご提供しているオールデイダイニングです。これまでもレディースプランや朝活などでご好評のアメリカンブレックファストやパンケーキブレックファストに加え、ホテルにおける”新しい朝食スタイル”の提案として、よりヘルシーでエネルギーがみなぎる、一日の始まりにふさわしい新しいメニューを導入いたします。

今回発売する「ヘルシーエナジーブレックファスト」のメニュー開発にあたっては、ブラジル大使館の全面的な協力を得て、ブラジル各地の食材を組み合わせたセットメニューといたしました。

詳細は次の通りです。

■ヘルシーエナジーブレックファスト 概要

フルーツジュース、グラノラとフルーツ入りのアサイーヨーグルト、はちみつに漬けたナッツ、2種類のパン、キャッサバケーキ、マテ茶を組み合わせた朝食用のセットメニューです。

場 所： 本館1階 カジュアルダイニング「パークサイドダイナー」

期 間： 2017年7月1日（土）より

提供時間： 6：00～11：00 ※営業時間 6：00～23：00（ラストオーダー）

料 金： 3,400円 ※消費税込・サービス料別

内 容：

カシューアップルジュース

カシューナッツの果肉部分であるカシューアップルのジュースは、ブラジルではポピュラーな飲み物です。さっぱりとして甘さ控えめ、後口にカシューナッツの香ばしさが残ります。

アサイーヨーグルト フルーツとグラノラ入り

アサイーはブラジルのアマゾンで収穫されたヤシ科の果実で、豊富な栄養素を含みます。発酵食品のヨーグルトやグラノラ、食物繊維の豊富なフルーツと組み合わせてご提供します。

ブラジル産はちみつに漬けたさまざまなナッツを添えて

コーヒーの花から採ったブラジル産のコーヒーはちみつに、数種類のナッツを漬けました。そのままでも、ヨーグルトに混ぜてもお召し上がりいただけます。

ポン・デ・ケイジョ

「ケイジョ」はポルトガル語でチーズの意味。ブラジルのパンとして有名な、エダムチーズ入りのもちもちした食感のパンです。

トマトブレッド

トマトとバジルを練りこんだパンです。カッテージチーズとお楽しみください。

キャッサバケーキ

キャッサバ芋に、ココナッツとパルメザンチーズを入れて焼き上げたケーキはグルテンフリー*。ほんのり甘くもっちりとした食感です。

*グルテンフリー…小麦や大麦などの麦類に含まれるタンパク質の一種であるグルテンを使用しない食事方法

マテ茶

マテ茶はビタミンやミネラルを含み“飲むサラダ”とも言われています。



写真左より：カシューアップル（提供：Daniel Mira）、アサイー（提供：Fruta Fruta）、コーヒーの花（提供：ミツバチ産業株）

ご予約・お問い合わせ： パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046