

東京ベイ有明ワシントンホテル 営業再開第2弾  
シェフこだわりの海の幸と東京野菜が主役の  
朝食ビュッフェへリニューアル！

藤田観光株式会社 東京ベイ有明ワシントンホテル1階直営レストラン「ジョージタウン」（所在地：東京都江東区有明3-7-1、総支配人：星野 健一）は、2022年11月1日（火）からの営業再開を記念して、朝食ビュッフェメニューをリニューアルいたします。

リニューアル後は、日本の食の台所である豊洲市場や各地の市場から届く海の幸と、SDGsの取り組みの一環として地産地消を推進するため、東京野菜を中心とした約40種のビュッフェメニューをお楽しみいただけます。

■海鮮三昧！朝から海鮮丼・海鮮しゃぶしゃぶ・海鮮出汁茶漬けを楽しもう！

海鮮メニューでは、いくら、白身魚、鮪、白子、ネギトロなどの海の幸をご用意いたします。ほかほかご飯にいろいろな具材を贅沢に盛り付けたり、自分の好きな海鮮1種類をとことんのせて楽しんだり、自分好みの海鮮丼を作ることができます。海鮮に合う薬味やとろろ・温泉玉子などもご用意しており、一口ごとに味変を楽しむのもおすすめです。

シェフ考案のあおさ海苔と焼き海苔を組み合わせた、磯の香り高い海苔出汁に海鮮を躍らせながら堪能する海鮮しゃぶしゃぶも逸品です。斬新な見た目に勝る、奥深い味わいをぜひ一度ご賞味ください。

また、甘味のある上品な味わいが特徴のあご出汁をかけてお召し上がりいただく海鮮出汁茶漬けも美味。あご出汁が魚の旨味を一層引き立て、海鮮丼とはまた違った美味しさが味わえます。



### ■SDGsにつながる取り組みとして東京野菜をご用意！

持続可能な開発目標（SDGs）につながる取り組みとして地産地消を推進するため、他府県には出回ることが少ない東京野菜を使用したシェフ考案の月替わりメニューをご用意いたします。サラダコーナーでも旬の東京野菜に自家製ドレッシングをかけてお召し上がりください。

他にも、醤油は東京の“五郎兵衛醤油”をご用意しております。



豊洲市場と各地の市場から届く海の幸と、東京野菜を使用したメニューが加わった和洋ビュッフェをお楽しみください。

### 【 朝食概要 】

朝食会場：東京ベイ有明ワシントンホテル 1階直営レストラン  
“ジョージタウン”

営業開始：2022年11月2日（水）の朝食より

営業時間：6:30～10:00（ラストオーダー9:45）

朝食料金：大人 1,980円 小学生 1,100円 幼児 550円

3歳以下無料 料金はいずれも税込み

▶朝食付き宿泊プランも販売中です

U R L：<https://washington-hotels.jp/ariake/stay/stayplan/#mo>



※写真はイメージです（内容は時季により変わる場合がございます）

※東京ベイ有明ワシントンホテルではお客様と従業員の安全を第一に考え、新型コロナウイルス感染症拡大防止に努めてまいります

### 【 ホテル概要 】

所在地：〒135-0063 東京都江東区有明 3-7-11

アクセス：りんかい線「国際展示場駅」より徒歩3分

新交通ゆりかもめ「東京ビッグサイト駅」・「有明駅」より徒歩3分

客室数：830室（スーペリアルーム 205室・スタンダードルーム 625室）

T E L：03-5564-0111（代表） 03-5564-5489（宿泊予約直通）

公式 URL：<https://washington-hotels.jp/ariake>

#### 本件に関するお問い合わせ先

〒135-0063 東京都江東区有明 3-7-11 東京ベイ有明ワシントンホテル

販売予約課 営業企画担当 中井 香織・星 沙也加

TEL 03-5564-0118 / FAX 03-5564-3210

中井：[k-nakai@ariake-wh.com](mailto:k-nakai@ariake-wh.com) 星：[s-hoshi@ariake-wh.com](mailto:s-hoshi@ariake-wh.com)