

はっ！とする意外な組み合わせで、新たなおいしさが誕生！

料理研究家 望月理恵子氏監修

「Spice Up Your Morning ～おいしい掛け算！ハイブリッド朝食～」

全国 28 施設のワシントンホテル／ホテルグレイスリーで 4/22（火）より開始



藤田観光株式会社が運営する「ワシントンホテル」「ホテルグレイスリー」の総称である WHG ホテルズ 28 施設では、このたび、おいしさに定評のある朝食ビュッフェで提供しているメニュー同士の意外な組み合わせをお楽しみいただくフェア「Spice Up Your Morning ～おいしい掛け算！ハイブリッド朝食～」を 4 月 22 日（火）から 6 月 10 日（火）まで開催します。

昨年より、一日をスパイスアップ（活気づける）していただく朝食フェア「Spice Up Your Morning」をシーズンで開催し、多くのお客様からご好評をいただいております。2025 年春の朝食フェアは、料理研究家の望月理恵子氏（株式会社 Luce 代表取締役）に監修いただき、味のおいしさはもちろん、栄養面でも朝食にぴったりな“おいしい掛け算”をした「ハイブリッド朝食」を展開します。

ホテルグレイスリー浅草で提供する、牛肉と牛蒡の時雨煮×プレーンヨーグルト×自家製ブルーベリーソースの「時雨煮ヨーグルト ボウル」は、時雨煮の甘辛さとヨーグルトのまろやかさがクセになる、意外で絶妙な味わいを生み出しました。また、広島ワシントンホテルで提供する広島名物の揚げかまぼこ「がんす」とバゲットを掛け合わせた「がんすの和風ブルスケッタ」や、佐世保ワシントンホテルで提供する長崎県平戸市の伝統麺「ひよつる」を使った「さばとこのこの和風ひよつるパスタ」など、各地のご当地食材との“おいしい掛け算”も多数考案しました。他にも、掛け合わせることで変化する食感をお楽しみいただけるメニューや、意外な組み合わせで味わいに新しい発見のあるユニークな一品など、全国で合計約 80 品（参加 28 ホテル、各ホテル 2～4 メニュー）をご用意します。

国内外に 30 ホテル以上を展開する WHG ホテルズでは、「早起きしたくなる、朝ごはん。」をコンセプトに、季節や地域に合わせて手作りにこだわった常時 40 メニュー以上の朝食ビュッフェをご提供中です。今春は、朝食が自慢の WHG ホテルズで、各メニューを組み合わせることで生まれる、新たな味わいや食感が楽しい“ハイブリッド朝食”をご賞味いただき、活力ある一日をお過ごしください。

## <朝食フェア「Spice Up Your Morning ～おいしい掛け算！ハイブリッド朝食～」開催概要>

- ◎内 容 地域の食材をふんだんに使ったバラエティ豊かな朝食ビュッフェにて提供しているメニュー同士を組み合わせたハイブリッドメニュー2～4品を展開
- ◎公式 HP [https://whg-hotels.jp/page/breakfast/spiceup\\_yourmorning/2025hybrid/](https://whg-hotels.jp/page/breakfast/spiceup_yourmorning/2025hybrid/)  
※各メニューの詳細および外来朝食料金等は公式 HP をご確認ください。
- ◎提供期間 2025年4月22日（火）～6月10日（火）
- ◎提供施設 全国のWHGホテルズ28施設 ※内24ホテルは外来朝食が可能です
  - ・ワシントンホテル20施設（仙台、山形七日町、山形駅西口、会津若松、郡山、いわき、新宿、秋葉原、東京ベイ有明、立川、横浜桜木町、浦和、木更津、燕三条、関西エアポート、関空泉大津、宝塚、広島、キャナルシティ・福岡、佐世保）
  - ・ホテルグレイスリー7施設（札幌、銀座、田町、浅草、京都三条、大阪なんば、那覇）
  - ・ホテルフジタ福井

### ◎提供メニュー例



#### 新宿ワシントンホテル『マーボードリア』

「マーボ-豆腐」×「ドリア」

ピリッと辛いマーボ-豆腐とコンソメで炊いたライスが絶妙に絡み、上からとろけるチーズをかけて焼き上げた一品。洋風のドリアに中華のアクセントを効かせた、新しい美味しさを楽しめます！

「マーボ-豆腐に含まれるスパイスは体を温める働きが期待され、朝の活力をサポートします。ドリアは炭水化物とたんぱく質を含み、エネルギー補給や体づくりに役立つ食品です。これらを組み合わせることで、バランスの良い朝食を楽しむことができ、健康的な生活リズムをサポートします」（望月氏）



#### ホテルグレイスリー浅草『時雨煮ヨーグルト ポウル』

「牛肉と牛蒡の時雨煮」×「プレーンヨーグルト」×「自家製ブルーベリーソース」

甘辛い牛肉と牛蒡の時雨煮を、プレーンヨーグルトとブルーベリーソースでアレンジ。意外な組み合わせがクセになる一品！

「牛肉やヨーグルトには骨の構成成分であるたんぱく質が含まれます。ヨーグルトはカルシウムを豊富に含み、乳酸発酵によって腸から吸収されやすい形になります。これらを組み合わせ、健康的な朝食をお楽しみください」（望月氏）



#### 横浜桜木町ワシントンホテル『味噌牛鍋うどん春巻き』

「味噌牛鍋うどん」×「春巻き」

熱々の味噌牛鍋うどんに、カリッと揚げた春巻きを添えて、ディップしながら楽しむ新感覚の食べ方。味噌のコクと牛肉の旨みが、春巻きの香ばしさと絶妙にマッチ。サクッとろ～りの食感が楽しめる一品！

「温かい味噌牛鍋うどんは体を温めながら栄養を補給できる朝食にぴったりの一品です。春巻きのパリッとした食感は食事の満足感を高め、噛む動作が口腔内の清潔感を保つ助けとなります。また、味噌や春巻きに含まれる栄養素がエネルギー補給をサポートし、朝から活力を支える働きが期待されます」（望月氏）



### ホテルフジタ福井 『鮭のコーンスープグラタン』

「鮭塩焼き」×「コーンスープ」

軽くほぐした焼き鮭をコーンスープに浸し、チーズをのせてグラタン風に。濃厚なコーンスープと鮭の風味が絶妙に絡む一品。

「鮭には抗酸化作用を持つアスタキサンチンが含まれており、朝食に取り入れることでバランスの良い栄養補給ができます。また、温かいコーンスープと一緒に摂ることで体が温まり、快適な1日のスタートをサポートします」  
(望月氏)



### 広島ワシントンホテル 『がんすの和風ブルスケッタ』

「がんす」×「ブルスケッタ」

香ばしく焼いたバゲットに、ピリ辛のがんすをトッピング。タルタルソースやレモンを添えて、ビストロ風のアレンジに。

「がんすは高たんぱく質で低脂肪の食品で、朝食に取り入れることで効率的な栄養補給が期待できます。ブルスケッタを合わせることで炭水化物を摂取でき、エネルギー源として1日の活力をサポートします。また、これらの組み合わせはバランスの良い食事として日々の健康維持に役立ちます」(望月氏)



### 佐世保ワシントンホテル 『さばときのこの和風ひよつるパスタ』

「和風きのこパスタ」×「さばの塩焼き」×「ひよつる」

長崎・平戸の伝統麺「ひよつる」を使った和風パスタ。さばの旨みときのこの香りが絶妙にマッチ！

「きのこひよつるは食物繊維が豊富で、パスタはエネルギー源となる炭水化物を含みます。また、さばにはDHAやEPAが含まれており、これらはオメガ3脂肪酸として健康的な食生活をサポートします。バランスの良い朝食としておすすめです」(望月氏)

#### ◎メニュー監修



#### 望月 理恵子 (もちづき りえこ) 氏

料理研究家 管理栄養士 株式会社 Luce 代表取締役 健康検定協会 理事長  
アンチエイジング、美容、ダイエット、食育の分野で活躍し、根拠ある栄養学を提供・監修、  
テレビ・雑誌などメディアに多々出演している。

著書に『やせる時間に食べてみた！』(主婦の友社) など多数。

## 【藤田観光について】

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして1948年に「箱根小涌園」、1952年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955年に会社を設立し、2025年11月7日に設立70周年を迎えます。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

公式 HP <https://www.fujita-kanko.co.jp>



### 本件に関するお問い合わせ先

◎WHG ホテルズ PR 事務局（サニーサイドアップ内） MAIL : [whg@ssu.co.jp](mailto:whg@ssu.co.jp)

川上（080-4652-1674）、新甫（070-3258-4324） 広報素材 URL : <https://bit.ly/3Udngxc>

◎WHG 事業部 マーケティング室 色部 TEL : 03-5981-7790 MAIL : [haruka-irobe@fujita-kanko.co.jp](mailto:haruka-irobe@fujita-kanko.co.jp)

※一般からのお問合せ／WHG ホテルズキャンペーン事務局 : [whg@fujita-kanko.co.jp](mailto:whg@fujita-kanko.co.jp)