

ホテルグレイスリー浅草  
**朝食ビュッフェ 6月1日（月）リニューアル**  
**「鉄板焼きそば」で朝から浅草らしいお祭り気分を“食”で体験**  
～人気下町グルメ「下町牛鍋」や「牛すじカレー」をはじめ約 40 種類がラインアップ～

ホテルグレイスリー浅草（東京都台東区、支配人：鈴木 良太）は、2026年6月1日（月）より1階レストラン「Bonsalute（ボンサルデー）」にて提供している朝食ビュッフェをリニューアルいたします。新メニューの導入に加え、ライブキッチンで出来立ての料理を提供し、臨場感溢れる朝食体験をご提供いたします。また、メニュー追加に伴い一部店内の改装を実施いたします。



雷門から徒歩約3分の場所に位置するホテルグレイスリー浅草では、日本らしい街並みや文化を求めて観光に訪れるお客さまを多くお迎えしており、滞在中の食を通じた地域体験への期待も大きいと捉えています。こうした背景を踏まえ、朝食における体験価値の向上を目的として、面前調理による出来立ての料理提供や下町らしさを感じられるメニュー構成にすることで、旅の思い出となる朝食へリニューアルいたします。

今回のリニューアルでは、シェフが目の前で仕上げるライブキッチンメニューとして、「鉄板焼きそば」をご提供いたします。香ばしいソースの香りとともに、出来たてならではの美味しさをご堪能いただけるほか、青のりや紅生姜、マヨネーズなど屋台を思わせるトッピングでお好みの味に仕上げながら、“お祭り気分”もお楽しみいただけます。ライブキッチンでは、今後も浅草らしさを感じられるライブキッチンメニューを定期的に展開していく予定です。

また、フレンチトーストやローストポーク、豚生姜焼きなど計14種のメニューが新登場（一部は日替わりでのご提供）し、合計約40種類のラインアップをご用意いたします。ご好評をいただいている「下町牛鍋」や、ホッピー通り（別名：煮込み通り）の味をイメージした「牛すじカレー」など、下町ならではの味わいも引き続きお楽しみいただけます。

さらに、朝食メニュー拡充に伴い、料理を並べるビュッフェコーナーや皿・カトラリーなどを設置する棚もリニューアル。より快適にお食事をお楽しみいただけます。

本リニューアルを通じて、より多くのお客さまに浅草らしい食文化の魅力を感じていただける朝食を提供してまいります。旅のはじまりを彩るひとときとして、ぜひホテルグレイスリー浅草の朝食ビュッフェをお楽しみください。

### 【朝食ビュッフェ概要】

◎会場 ホテルグレイスリー浅草 1階レストラン「Bonsalute」

◎営業期間 7:00～10:00（最終入店 9:30）

◎料金 大人：2,750円  
6～12歳：1,375円  
3～5歳：660円

※いずれも消費税・サービス料込

※2026年6月1日（月）より上記料金を改訂いたします

◎新メニュー例 鉄板焼きそば、フレンチトースト\*、ローストポーク、豚生姜焼き\*、ミニハンバーグ、鯖の塩焼き、イチゴパンナコッタ\*、など（\*＝日替わり提供）

◎公式HP <https://gracery.com/asakusa/breakfast/>

◎お問合せ 03-6632-8981（代表）

◎注意事項 仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。



### 【ホテルグレイスリー浅草概要】

所在地 〒111-0034 東京都台東区雷門 2-10-2

アクセス 都営浅草線「浅草駅」A4・A1 出口徒歩より徒歩約3分  
東京メトロ銀座線「浅草駅」2番出口より徒歩約5分

客室数 125室

TEL 03-6632-8981（代表）

公式HP <https://gracery.com/asakusa/>



### 【藤田観光株式会社について】

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、その後、1955 年に会社を設立しました。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/>

ブランドムービー公開中！：<https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie>



#### 本件に関するお問い合わせ先

ホテルグレイスリー浅草

企画担当：水越・北澤

TEL：03-6633-7902 MAIL：[kikaku.tkoe@whg-hotels.jp](mailto:kikaku.tkoe@whg-hotels.jp)