

2025 年 6 月 30 日

朝食バイキングにて「加賀棒茶香る車麩のフレンチトースト」を 7 月 1 日より提供

金沢で古くから愛される車麩を使った朝食の人気メニュー「車麩のフレンチトースト」の
夏季限定アレンジメニュー

ホテル日航金沢（所在地：石川県金沢市本町 2-15-1、総支配人：吉高 誠）では、オールデイダイニング「ザ・ガーデンハウス」にて、2025 年 7 月 1 日（火）から 8 月 31 日（日）までの期間、朝食バイキングの新メニューとして「加賀棒茶香る車麩のフレンチトースト」を提供します。香ばしくすっきりとした味わいが特長の「加賀棒茶」を、朝食で人気の「車麩のフレンチトースト」に合わせた、石川県ならではの期間限定メニューです。



「加賀棒茶香る車麩のフレンチトースト」イメージ

約 20 年前より朝食の一品として提供し続けている「車麩のフレンチトースト」は、金沢で古くから愛される車麩を卵液に一晩じっくりと浸し、ライブキッチンの鉄板で焼き上げる人気メニューです。外はカリッと、中はふんわりもっちりとした独特の食感で、宿泊ゲストはもちろんのこと、これを目当てに朝食バイキングだけ利用したいと来店される方もいらっしゃいます。

今回初めてアレンジメニューとして提供する「加賀棒茶香る車麩のフレンチトースト」は、苦みや渋みが少なく透き通った甘みとすっきりとした香りを併せ持つほうじ茶の一種、加賀棒茶を卵液に加えた一品で、口の中に加賀棒茶の香りと香ばしさが広がる、今夏おすすめの限定メニューです。加賀棒茶の風味がより強く感じられる『自家製 加賀棒茶シロップ』をはじめ、金沢の養蜂場で作られた『ゆず蜜』や定番の『バニラアイス』を添えてデザート風にも楽しめます。

地元食材や郷土料理も楽しめる約 40 種類の和洋食のメニューを取り揃えた料理の数々とともに、旅先の一日のスタートにぜひご堪能ください。

「和洋朝食バイキング」提供概要

- 【場 所】 ホテル日航金沢 オールデイダイニング「ザ・ガーデンハウス」(2 階)
【期 間】 2025 年 7 月 1 日 (火) ～8 月 31 日 (日)
【時 間】 7:00～10:00 (L.O. 9:30)
【料 金】 大人 ￥4,200／小学生 ￥2,100／幼児 ￥1,000 (3 歳以下無料)

【お問い合わせ】

オールデイダイニング「ザ・ガーデンハウス」 076-234-3648
(受付時間 10:00～21:00)

※料金には消費税・サービス料が含まれます。

※仕入れの状況により、内容が変更となる場合があります。

※写真は全てイメージです。

■ホテル日航金沢について

JR 金沢駅兼六園口（東口）より徒歩 3 分、北陸随一のスケールを誇る地上 30 階建てのホテル。最上階は高さ 130m に位置し、金沢市街や日本海、白山連峰を望むことができる。客室は「NIKKO」「Luxe Style」「Comfort」「金澤 STYLISH」の 4 つのテーマに合わせて作られた全 249 室、館内にはレストラン＆バー・ラウンジ 8 店舗のほか、ウエディングや国際会議が可能な計 8 つの大・小宴会場を備え、おもてなしの心とともに寛ぎの空間と時間を提供。

ホテル日航金沢 マーケティング部 浅野、原

〒920-0853 金沢市本町 2-15-1 TEL(076)234-8866 / FAX(076)234-8805

URL: www.hnkanazawa.co.jp

E-mail: info@hnkanazawa.co.jp

