



NEWS RELEASE

2015.02.06 FRI
No. 0046

NAMBA ORIENTAL HOTEL

なんばオリエンタルホテル
〒542-0074 大阪市中央区千日前 2-8-17
マーケティング課 TEL:06-6647-8111
<http://www.nambaorientalhotel.co.jp>

“ノリっこみ”味付け海苔大好評！リツイート10,000件突破

大阪らしいうまいもんを朝食で「おおさかほんわか朝ごはん」の提供

なんばオリエンタルホテル(所在地:大阪市中央区千日前2-8-17、総支配人:藤井育郎)の直営レストラン旬粋料理「和ぎ」(2階)では、2月1日より、「おおさかのうまいもん」をメニューに取り入れた朝食「おおさかほんわか朝ごはん」を提供しております。「大阪体感」※を朝ごはん感じていただく、大阪を代表する名物ドリンク「ミックスジュース」をはじめ、新世界名物 串かつ、肉吸いほか新たに6種類を提供するほか、和洋約50種類の朝ごはんメニューをbuffetスタイルでご用意いたしております。また、大阪言葉を海苔袋につづった“ノリっこみ”味付け海苔は2012年より提供しており、Twitter上で10,000件以上リツイートされるなど話題に上がりました。

※)大阪体感・・・なんばオリエンタルホテルのコンセプト。独自の五感《彩(いろどり)・和(なごみ)・流(ながれ)・笑(わらい)・心(こころ)》でのおもてなしをお届けしております。

おおさかほんわか朝ごはん 概要

- 【会 場】 旬粋料理 和ぎ(2階)
- 【提供時間】 7:00~10:00
- 【料 金】 ￥1,450(税込￥1,566)

おおさかのうまいもんメニュー

- ★大阪蒸し寿司(※1)
- ★肉吸い
- ★新世界名物 串カツ
- ★厚焼き卵サンドウィッチ
- ★ミックスジュース
- ★近郊野菜のサラダ
- ★“ノリっこみ”味付け海苔

※1)大阪蒸し寿司・・・錦糸玉子・椎茸等をのせたちらし寿司を器ごと蒸し器に入れて蒸したものです。寒い時期に好まれ、「ぬく寿司」とも呼ばれる。

朝のおかいさん

「おかいさん」は大阪では「おかゆ」という意味。関西で昔ながらの漬物など季節に合わせたトッピングメニューをご用意しています。

定番メニュー

- ◆鯖の塩焼きor鮭の塩焼き ◆だし巻き玉子 ◆小粒大豆納豆 ◆本日の味噌汁 ◆スクランブルエッグ ◆ベーコンorソーセージ
- ◆ハッシュドポテト ◆日替りドレッシング ◆ヨーグルト・フルーツ各種 ◆パン5種 ◆ソフトドリンク各種 など



▶ “ノリっこみ”味付け海苔

▶ 大阪蒸し寿司

レストラン 旬粋料理 和ぎ(なぎ) 【レストラン予約】06-6644-8281(直通)

本リリースに関する お問い合わせ先

なんばオリエンタルホテル TEL:06-6647-8111 FAX:06-6632-9979
担当者: マーケティング課 森秀一郎・川口友里・榎原美歩
E-mail:s.mori@nambaorientalhotel.co.jp
ニュースリリース URL: <http://www.nambaorientalhotel.co.jp/nr/nr.html>
運営支援会社アビリティラスホスピタリティ広報代理(ウェーバー・シャンドウィック)
TEL:03-5427-7317/7383 担当者: 橋本・加々美
Email:mhashimoto@webershandwick.com;tkagami@webershandwick.com

※画像のデータをお送り致します。上記電話番号または、メールアドレスまでご連絡ください。