

【ホテルウイングプレミアム東京四谷】朝食ビュッフェに「おらが町の粥」が登場
— ごはんととの相性ばっちり！江戸老舗の逸品をお粥でサラリと味わう —

株式会社ミナシア（本社：東京都千代田区、代表取締役：下嶋一義）が運営するホテルウイングインターナショナルプレミアム東京四谷では、地域連携強化の取り組み「おらが町プロジェクト」の一環として、地域密着をコンセプトとした「おらが町の粥」コーナーを朝食ビュッフェにて提供開始しました。
WEBサイト：<https://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/restaurant/breakfast/>



■ ホテル周辺にある名店のごはんに合う逸品を集めました

江戸（東京）を代表する「錦松梅」や、韓国の料理やおもてなしを日本の皆様に味わっていただきたいとの思いで四谷の地に1号店をオープンした妻家房の「梅干しキムチ」、当ホテル近くの新宿御苑前に本店がある290年の歴史ある胡麻油の老舗・関根の胡麻油の「健康煎り胡麻」など、ごはんに合う逸品を看板商品とするお店がホテル周辺には多数ございます。

地域連携強化の取り組み「おらが町プロジェクト」※や、“地域密着”のコンセプトに共感いただき、この度、朝食ビュッフェに「おらが町の粥」コーナーが誕生しました。朝食を通じてこの地域を知ってもらいながら、ここならではの滞在をお楽しみいただけます。お召し上がりいただき、お口に合えば商品を購入できる店舗のご案内もさせていただきます。

ホテルにお泊りの来街者と周辺店舗の橋渡しにより、町を盛り上げたいと考えております。



※「おらが町プロジェクト」とは

新しい発見により、いつもと少し違う旅の思い出を！
出張の疲れも吹き飛ばすような、ちょっとプラスなワクワクを。

をコンセプトに、宿泊プランやサービス・グルメなど、訪れることで地域を感じる取り組みのほか、ホテル周辺の観光名所や特産品、地元の厳選食材を使用したホテルオリジナルのお弁当「ヤドベン」もご紹介しています。さまざまなコンテンツをお客様のニーズに合わせてご紹介することで、旅の思い出づくりをサポートいたします。

特集サイト <https://www.hotelwing.co.jp/oragamachi/>



■ホテルウィングプレミアム東京四谷の朝食ビュッフェについて

当ホテルの朝食は「窯焼き幸せフレンチトースト」をはじめ和洋食 30 種類以上のバイキングをご用意しております。シェフがその場で焼き上げるオムレツや、店内にバターの香ばしい匂いが広がる焼きたてクロワッサン、「炊き立てごはん」に「しょうが香るあったか豚汁」が人気となっております。五感で満足する朝食で、一日を気持ちよくスタートできます。



- ・営業時間 7:00～10:00 (ラストオーダー 9:30)
- ・料金 通常：2,200 円 ・ ご宿泊のお客様：1,850 円
※価格はすべて税・サービス料込
- ・席数 80 席

【ホテル概要】

名称：ホテルウィングインターナショナルプレミアム東京四谷
住所：〒160-004 東京都新宿区四谷 3-14-1
交通：地下鉄丸ノ内線「四谷三丁目駅」2 番出口より徒歩 1 分
電話：03-3356-2111
公式サイト：<https://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/>

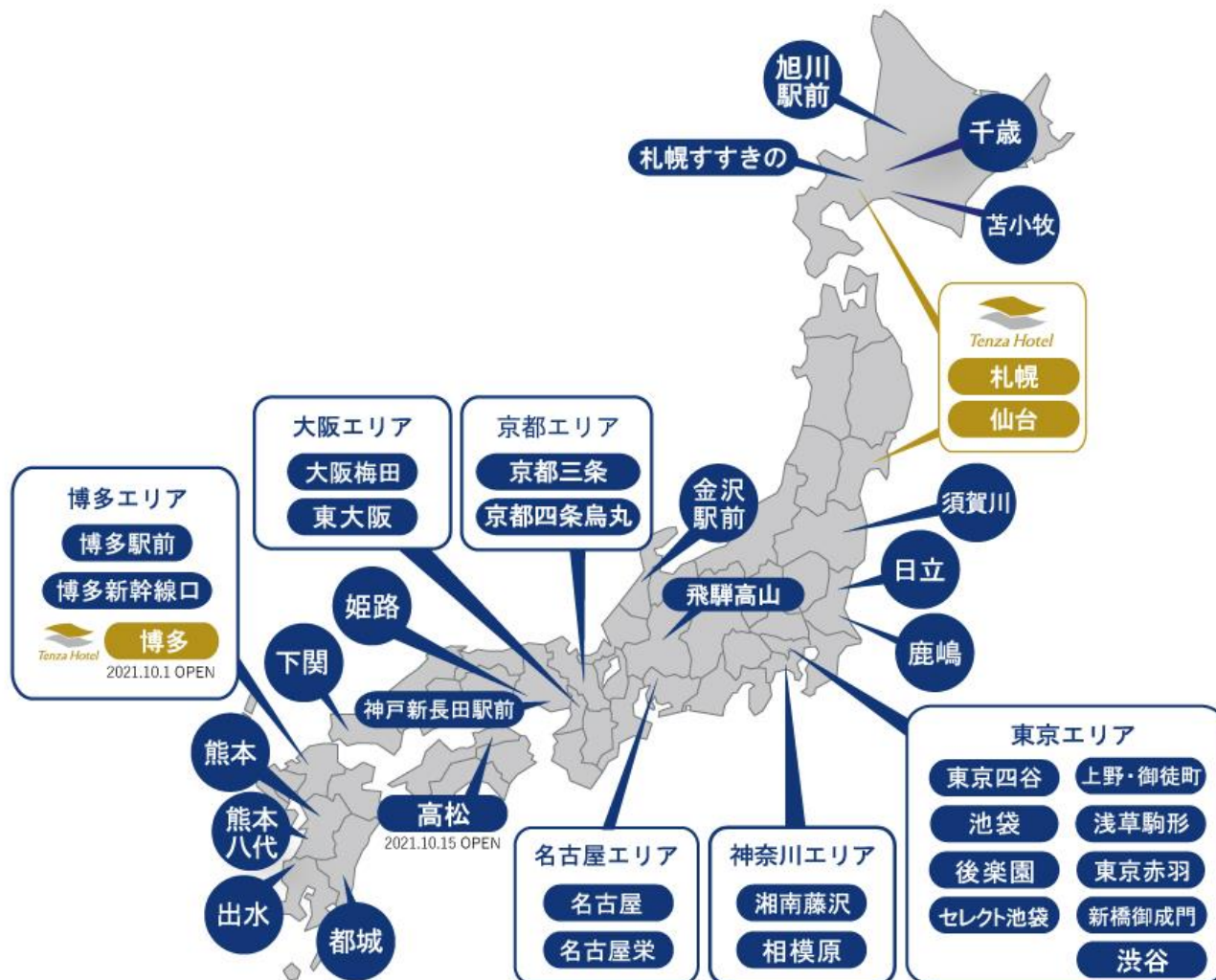
- ・チェックイン 14:00 / チェックアウト 11:00
- ・宿泊料金は、曜日やプランにより変動します。
詳細は公式サイトでご確認ください。



【株式会社ミナシアについて】

当社では、「ホテルウィングインターナショナル」、「ホテルウィングインターナショナルプレミアム」、「ホテルウィングインターナショナルセレクト」「テンザホテル」の4ブランドを展開し、現在 39 店舗 / 5,166 室を運営しています。(2022年6月13日時点)

心温まる我が家のようなおもてなしでお迎えし、地域に愛されるホテル運営を目指します。



会社名：株式会社ミナシア (minacia co., ltd.)

所在地：東京都千代田区神田小川町 1-2 風雲堂ビル 3 階

創業：2001年6月1日

代表者：代表取締役社長 下嶋一義

事業内容：ホテル・レストランの経営、企画、運営ならびに管理

ホテル・レストランの運営に関するコンサルティング業務

U R L : <https://minacia.jp/>

【この件に関する問い合わせ先】
株式会社ミナシア マーケティング部 青木
TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp