



■(朝食補足)

朝食については、近年宿泊先を選ぶ際重要視する点として注目が高まっており、「価格」「立地」の項目に続き、「朝食」が3位に入る、といったデータも出ています。朝食の内容や味に対するニーズが高まり様々なホテルが独自性を競う中、新ホテルにおいては、「同じ”粉もの”文化をもつ「大阪×イタリアン」をテーマに、オリジナティ高いメニューをご提案して参ります。

＜ヴィスキオならではのオリジナルピンサ＞（ピンサ…生地到大豆粉や米粉を使い、様々なトッピングを施したピザのようなメニュー）

「イタリアントマト」「ベジタブル」といった食事系から、マッシュマロなどをのせたデザート系まで、店内の窯で焼き上げる、出来立ての多彩なピンサをご用意。

更に、タコや紅生姜に特製ソースをかけた「大阪ピンサ」や、焼肉風に仕上げた「鶴橋ピンサ」、出汁と赤味噌で炊いた牛スジ肉などをのせた「十三ピンサ」といったオリジナルメニューもお楽しみいただけます。



＜イタリアンの定番・パスタを大阪風にアレンジ＞

通常ミンチで作るソースをスジ肉に変え、煮込んだこんにやくと合わせた「どて焼き風ボロネーゼ」や、出汁を染み込ませた油揚げを香ばしく炙り、昆布ベースの出汁とガーリックオイルでアレンジした「ペペロンチーノきつね」、鴨のローストや野菜に柚子の味わいをきかせた「鴨のハリハリ鍋風パスタ」など、ヴィスキオ大阪ならではのパスタメニューをご用意します。



＜大阪×イタリアンをテーマにした、オリジナルメニュー＞

大阪のソウルフード・串カツを、トマトとウスターをアレンジしたオリジナルソースで提供する「大阪イタリアン串カツ」、お好み焼きの具材にトマトやベーコンを加えて焼き上げ、関西らしいドロソースとイタリアンらしくバルサミコ酢を使ったオリジナルソースをかけた「大阪ガレット」など、ホテルシェフが大阪名物をイタリアンにアレンジしました。



＜素材の美味しさを引き出す、釜焼き料理＞

店内の窯で焼き上げる「窯焼き野菜」をご用意。高温で焼き上げ、野菜の持つ旨みを感じていただけます。

＜こだわりの和食メニュー＞

緑茶と和だしを合わせた特製だしをかけてお召し上がりいただける「お茶漬け」をご用意。ピザ釜で焼き上げた「窯焼きおにぎり」や特製かき揚げのほか、明太子、しらす、水なすなどの香の物をトッピングして、お好みのお茶漬けをお楽しみいただけます。

その他、ゆで卵をオリジナルソースでアレンジしたメニューなどが並ぶ「イタリアンデリ」や、サラダ、スープ、和惣菜などを含め、約40種をご用意いたします。