

## ヴィアイン梅田における朝食リニューアルのお知らせ ～VIA INNの新しい「朝」～

平素よりJR西日本グループ「ヴィアインホテルチェーン」をご利用いただき、誠にありがとうございます。この度、ヴィアイン梅田の朝食内容を変更しましたことをご知らせします。

開業以来ご宿泊者様全員を対象とした無料朝食を提供して参りましたが、2021年3月8日(月)の朝食より、有料サービスとしてさらにおいしく生まれ変わりました。ヴィアインホテルチェーンのコンセプトである「爽やかな一日のはじまり」をこれまで以上に体感していただける内容となっております。

ヴィアインホテルチェーンでは新型コロナウイルス感染防止対策を徹底しながら、その他の店舗についても順次朝食内容をさらにおいしく変更して参りますので、今後ともぜひご期待ください。

### ■朝食内容

- ・和洋選べる日替わりセットメニュー+ハーフバイキング
- ・基本料金 ¥1,200(税込) お子様料金(小学生) ¥700(税込) 未就学児無料
- ・提供開始 2021年3月8日(月)から

※2021年2月3日(水)までに2021年3月8日(月)以降の予約を頂いているお客様は、ご宿泊日程に関わらず無料にてお召し上がりいただけます。

※コロナ対策としてご利用の際はマスク・手袋の着用にご協力ください。(バイキング台には飛沫ガードを設置)

### ■メニューについて



<洋食イメージ>



<和食イメージ>

#### ・洋食メニュー

日替わりの卵料理(オムレツ or キッシュ or ス克蘭ブルエッグ)とこだわりのウインナー&ベーコン  
ヨーグルト/フルーツ/スープ

#### ・和食メニュー

ごろごろ野菜の食べるお味噌汁と6つのおそうざい小鉢  
ブランド米を五ツ星お米マイスターが地域に合わせてブレンドした美味しいごはん

#### ・ハーフバイキング

焼きたてパン/サラダ8種/ごはん/ごはんのお供8種/お茶漬け出汁  
フリードリンク(コーヒー、紅茶、お茶、オレンジジュース等)

※洋食でもごはんをお召し上がりいただけます。

JR西日本グループ

VIA INN

# VIAINNの新しい「朝」が始まります

6:30~10:00 LO:9:30

Good Morning

日替わりの卵料理と  
こだわりのウイナー&ベーコン

## ヴィアインの新しい朝食

「和」と「洋」から選べる  
セットメニュー+ハーフバイキング

仕事の1日も休日の1日も  
それぞれの始まりの朝に  
自分らしく合わせられる朝食スタイル。  
魅力溢れる食材を  
楽しく選んで しっかり食べて  
元気になる朝ごはんです。

※写真はイメージです

## 朝食のこだわりポイント！

ごろごろ野菜の食べるお味噌汁と  
6つのおそうざい小鉢

美味しいお米



ハーフバイキング



焼きたてパン



ブランド米を五ツ星お米マイスターがホテルの地域に合わせ、  
厳選なお米を徹底しブレンドしています。匠の火加減で炊き上げた  
ヴィアインでしか食べられないご飯をぜひご賞味ください。

サラダ・焼きたてパン・ごはんのお供・お茶漬けセット  
各種ドリンクはバイキング形式でご自由にお選び頂けます。  
メイン料理に合わせてお好きなだけお楽しみください。

ヴィアインのパンは、前日から二次発酵させて当日に  
焼き上げています。日替わりで数種類をご用意して  
おりますので、ぜひ焼きたての食感をお楽しみください。

JR西日本グループ  
VIA INN

兵庫県産 ヒノヒカリ  
丹波市産 コシヒカリ  
滋賀県産 あきたこまち



五ツ星お米マスターが厳選した大阪ブレンドをご賞味下さい  
大阪のVIAINNだけの味

5ツ星お米マスター

山下 治男  
Haruo yamaashita



## 「6味」を体感する

ホテルのエリアに合わせて、それぞれの地域でしか食べられない本当に美味しいお米を、五ツ星マスターがVIAINNのために厳選ブレンド。炊き方や炊飯器にもこだわり毎朝丁寧に火加減で銀シャリに炊き上げています。お米本来の美味しさである「甘味、塩味、苦味、酸味、旨味、辛味」の6味をぜひご堪能下さい。

## 大阪ブレンドのテーマは「馥郁」(HUKUIKU)

昆布のお出汁に基づく、粉物などお出汁文化の旨みと香気を楽しむ浪速食文化の嗅覚、味覚に寄り添い染み渡るお米になるよう地元から厳選したお米を選びました。お米の個性や特長を理解し、より美味しくなるようブレンドしております。「ふっくらと豊かな香気が流れ漂う」という意味で馥郁というテーマにしたブレンド米となっております。