

2024年3月25日

## ～宮崎観光ホテル・贅沢朝活宣言～

朝食がパワーアップ！「山盛り釜揚げシラス」「日向灘獲れ漬け刺身」「自分で作る丼」「デザートコーナーバージョンアップ」など看板メニューが充実。

株式会社 宮崎観光ホテル(宮崎県宮崎市松山：代表取締役社長 平嶋 孝次)は、創立70周年の節目に、国内外からのお客様により一層ご満足いただけるサービスを目指し、レストラン「一木一草(いちもくいっそう)」の朝食ビュッフェの内容を2024年4月1日(月)より、リフレッシュいたします。

朝食コンセプトは「宮崎観光ホテルの朝食で元気に～贅沢朝活～」。定番メニューや郷土料理など、今あるものの良さに、新しい看板メニューを追加し、バージョンアップした朝食をご提供いたします。



### 【新登場】朝食看板メニュー

#### たっぷりの山盛り釜揚げシラス 日向灘獲れ漬け刺身

新たな看板メニューが登場。山盛り釜揚げシラスは、目でも楽しめる演出で食欲をそそります。

漬け刺身は、日向灘獲れの旬の魚を仕入れますので、季節の味覚をお楽しみいただけます。



### 【バージョンアップ】自分で作るアレンジ丼

#### 組合せ自由で無限大。連泊でも飽きない朝食。

ご飯のお供コーナーがバージョンアップ。

朝カレー、シェフ手造り食べるラー油、宮崎牛味噌、温泉卵、山芋とろろ、納豆、海苔、若布入り青のりなど、豊富なご飯のお供と、看板メニューのシラスや漬け刺身、ビュッフェで提供しているおかずを組み合わせ、アレンジ丼がお楽しみいただけます。



## 【デザートコーナー】日替わりスムージーベース

デザートのソースとしても使えるスムージーベース。

日替わりで2種類のスムージーベースを提供します。  
牛乳、ヨーグルト、ソフトクリームと混ぜて、お子様も喜ぶスムージー  
がお召し上がりいただけます。また、パンやケーキなどのソースにも  
なり、自由にアレンジデザートをお楽しみいただけます。



## 【朝食概要】

【場 所】 宮崎観光ホテル 西館 2階 食彩健美 一木一草（しよくさいけんび いちもくいつそう）

【営業時間】 6:30～10:00（ラストオーダー9:30）

【朝食料金】 大人：2,970円 65歳以上：2,970円 小学生：2,310円 幼児：1,760円 3歳以下無料

※全て消費税込の価格 ※表示価格は4/1からの料金

※掲載写真は全てイメージです。

こだわりの朝食 (<https://www.miyakan-h.com/stay/breakfast.html>)



70年の絆、これからも感謝をこめて

## 株式会社宮崎観光ホテルについて

宮崎市の中心部を流れる大淀川の河畔に建つホテル。  
2024年10月で創立70周年（1954年創業）。  
地上13階の東館、地上7階、地下1階の西館から成っ  
ているシティホテル。南国リゾート感溢れる上質なエ  
グゼクティブフロア、ユニバーサルルーム、温泉露天風  
呂、レストラン、料亭、大中小のバンケットホールを有  
しています。創業以来掲げてきた「安全・安心」を追求  
し「信頼」されるホテルを目指し、2016年に大バンケ  
ットホールリニューアル、2019年に西館耐震工事が完  
了。今後もプロフェッショナルとしての研鑽を重ね、洗  
練されたサービスと、みやざきならではのほっと一息つ  
くような、癒しのみやざき体験をお届けします。  
<<https://www.miyakan-h.com/>>

