

2025 年 9 月 19 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 名古屋

朝食ビュッフェがリニューアル

ヴィネガーや麹など「発酵」をテーマにした健康的な惣菜や
名古屋の定番メニューを洋食と掛け合わせたオリジナルメニューも



朝食ビュッフェ イメージ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 社長：西川 正浩）が運営するホテル京阪 名古屋（所在地：名古屋市中区）では、2025年10月1日（水）より朝食ビュッフェをリニューアルいたします。このリニューアルでは、世界料理オリンピックで銀メダルを獲得された円居グループの伊藤 道彰氏に監修いただいたメニューをご提供いたします。

今回のリニューアルのテーマは「健康と発酵」です。お客さまに健康的な一日を過ごしていただくため、ヴィネガーや麹などの発酵食品を取り入れたオリジナルの惣菜や、甘麹を使ったフルーツポンチなどをご用意します。また、「京つけもの西利」の漬物をアレンジした「すぐき×鶏胸肉」や「赤しば漬け胡瓜×オクラ」、「壬生菜×湯葉」など京の伝統と発酵の力を活かしたお料理もご用意いたします。

さらに、定番の名古屋メニューに洋食の要素を加えた「デミどて煮」、「ポークチーズカツ」を「味噌デミグラスソース」で食べる味噌カツなど、「ここでしか食べられない味」もお楽しみいただけます。

ホテル京阪 名古屋は、この度の朝食ビュッフェのリニューアルを通じ、お客さまに健康的で心豊かなひとときをご提供してまいります。皆さまのご利用をお待ちしております。



「京つけもの西利」の漬物を使用したお料理



名古屋めし×洋食



健康的な朝食ビュッフェ



明るく開放的なレストランでご朝食をお楽しみください

伊藤 道彰

1965 年 京都府出身

(株)京都ホテル（現 京都ホテルオークラ）で キャリアをスタート

アルザス地方「ボーレンベルグ」にて研鑽

2004 年 「ピエールテタンジェ国際料理コンクール」日本大会ファイナリスト

2008 年・2012 年 「世界料理オリンピック」日本代表

2008 年 銀メダル、2012 年 銅メダル獲得

2017 年「京都府の現代の名工」選出

2018 年 国際レストランコンクール

第 5 回「フレール・エーベルラン杯」準優勝



■レストラン概要

(1) 営業時間

7 : 0 0 ~ 1 0 : 0 0

(2) 料金（税込）

大人 1, 9 8 0 円

(3) メニュー 一例

デミどて煮／ひつまぶし／きしめん／ポークチーズカツ味噌デミグラスソース／甘辛手羽先
エビフライ タルタルソース／スクランブルエッグ／彩り温野菜／ソーセージ／円居カレー
りんご酢×キャロットラペ／塩麴×ジャガイモ／白ワインヴィネガー×プチトマト
甘麴入りコーンスープ／キヌアの入ったミネストローネ／すぐき×鶏胸肉／実山椒×茄子
赤しば漬け胡瓜×オクラ／壬生菜×湯葉／サバの塩焼き／ジャーマンポテト／クロワッサン
バターロール／フレンチトースト／小倉あん／お粥／味噌汁 など

※日替わりメニューを含む

■場所

ホテル京阪 名古屋

所在地 : 愛知県名古屋市中区錦3丁目2-1

アクセス : 市営地下鉄桜通線 丸の内駅 5番出口より 徒歩約4分

お問合せ : 052-954-0321

U R L : <https://www.hotelkeihan.co.jp/nagoya/>



＜本件に関する問い合わせ先＞

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部 マーケティング担当

電話06-6585-0524