

フランス・ブレス産発酵バターのカロワッサンや冷製ジャンボンブランが登場
アルモニーアンブラッセ大阪『奇跡の朝食』がリニューアル
～ 11月2日(月)より新メニュー提供スタート～

全国でウェディングプロデュースを手がける婚礼大手の株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ（本社：東京都品川区 代表取締役社長：岩瀬 賢治）は、アルモニーアンブラッセ大阪（大阪市北区）内にあるレストラン「RAYON」において、人気の『奇跡の朝食』を11月2日(月)よりリニューアルいたします。



『奇跡の朝食』はシェフがセレクトした希少な食材やこだわりの材料だけで作る、1日30組限定のコース仕立ての朝食で、2010年のホテルオープン以来多くの方に愛されてきました。今回、ホテル開業10周年を記念し、メニューの一部をリニューアル。焼き立ての「カロワッサン」や白いハム「ジャンボンブラン」、「オーガニックフルーツグラノーラ」をよりこだわった製法にするほか、「自家製フレーバーウォーター」や「野菜のコンフィチュール」などが新たに登場します。

朝食には欠かせない「カロワッサン」は、バターをフランス国内でも流通量の少ないブレス産AOPバターに変更し、使用量も増やすことで、濃厚で力強い香りとサクサクの食感が特長です。これまでは日替わりパンの一種でしたが、リニューアルを機にコースの定番メニューとなります。

豚の腿足が丸ごと登場するサービスでも人気の茹でハム「ジャンボンブラン」は、温製を冷製に変えて提供。これにより、コンソメでボイルして旨味を閉じ込めてから燻製する特別な製法で生まれた、ジューシーさと深みのある味わいがより際立ちます。

「オーガニックフルーツグラノーラ」は、具材の種類を倍以上にすることで味や食感のバリエーションが広がりました。使用している素材はすべてオーガニック認証を受けたものです。また、リニューアルで新たに加わった「自家製フレーバーウォーター」や「野菜のコンフィチュール」では、普段とは一味違った野菜の楽しみ方を提案します。

その他、お客様のテーブルサイドで焼き上げる、「京丹波の赤卵」や洞爺湖サミットの朝食でも提供された「幻のベーコン」、全国から旬の貴重な野菜を取り寄せた「野菜ソムリエ厳選の新鮮野菜」など、従来からの人気メニューも引き続き堪能いただけます。

ガラス張りの窓から朝の光が降り注ぐ、天井高約7mの開放的な空間で、数量限定のこだわり抜いた朝食をぜひお楽しみください。きっと、特別な一日のスタートになるはずです。

■ コース内容

料金：大人1名様¥4,400（税込・サービス料別）

- ・グラススパークリングワイン
- ・自家製フレーバーウォーターと
季節のこだわりフレッシュジュース★
- ・オーガニックフルーツグラノーラ&ミルク★
- ・タピオカ入りヨーグルト
- ・野菜の自家製コンフィチュールと
ジャム、はちみつ、フレーバーバター★
- ・自家製コンソメスープ
- ・野菜ソムリエ厳選の新鮮野菜<ワゴンサービス>
- ・焼きたてパン3種（クロワッサンと他日替わり2種）★
- ・サイドミート：ベーコン、ハム、ソーセージ<ワゴンサービス>★
- ・京丹波の赤卵でお作りするたまご料理
- ・ムレスナ社のフレーバーティーまたは香り高い挽きたてコーヒー



★Renewal

自家製フレーバーウォーターと 季節のこだわりフレッシュジュース



ハーブやフルーツをブレンドしたフレーバーウォーターは、お好みでシードルピネガーやメイプルシロップを添えて。季節の日替わりフレッシュジュースは爽やかな飲み口で一日のスタートにぴったりです。

オーガニックフルーツグラノーラ



オーガニックな素材を使用した美味しいシリアルです。ドライフルーツや穀物、ナッツ類を十種類以上含み、豊富な具材による様々な食感をお楽しみいただけます。

野菜ソムリエ厳選・新鮮野菜



この季節は、人気の「アメーラ」トマトや、種まで生で食べられる「鈴かぼちゃ」、真っ白で甘いとうもろこし「ピュアホワイト」など、全国の珍しい旬の野菜を日替わりで提供。お好みでドライトマトオイルとパーニャカウダソースをディップしても。

野菜の自家製コンフィチュール



かぼちゃやニンジン、セロリなど、野菜ソムリエ厳選の野菜をペースト状になるまでじっくり煮詰め、優しい甘みを引き出しました。焼きたてのパンにたっぷりつけてお召し上がりください。

ジャンボnbran (茹でハム)



コンソメでゆっくりとボイルし、旨味を閉じ込めてから燻製した茹でハムはジューシーで、深みのある味わい。お客様の目の前に豚の腿足を1本まるごとお持ちし、1枚ずつスライスするプレゼンテーションも一緒にお楽しみください。

AOP 認定の発酵バターを使用したクロワッサン



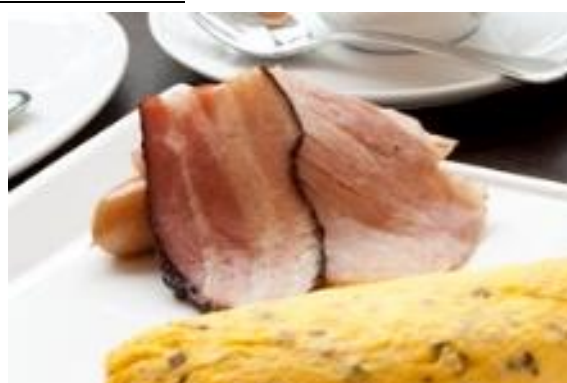
脂質が多く、香りに深みのあるフランス・ブレス地方産の牛乳を、昔ながらの製法で加工したブレスバターは、コクのあるクリーミーな甘みが特長。そのバターをふんだんに使用した、驚くほど濃厚で豊かな風味のクロワッサンです。

ブルガリア産はちみつ



蜂の巣ごと召し上がれるはちみつ「コムハニー」は、プロポリスやビタミン、ミネラルなどの栄養素を豊富に含み、スーパーフードとして注目されています。

農家のベーコン



ドイツの農家に昔から伝わる製法で手間暇かけて作られたベーコン。2008年の洞爺湖サミットの朝食で提供され、各国の首脳陣が大絶賛した”幻のベーコン”とも言われる逸品です。

京丹波の赤卵でお作りする卵料理



自然豊かな京都・丹波高原で育った鶏の卵は、ビタミン豊富で黄身・白身ともに味が濃く、コクがあるのが特長。オムレツ、目玉焼、スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、ボイルドエッグの中から好きな調理法でお作りします。

ムレスナ社のフレーバーティー



スリランカ「ムレスナ社」の紅茶は、日替わりでおすすめフレーバーをご用意。厳選された高品質の茶葉に天然果汁エキスをブレンドした、香りを楽しむ上質な紅茶です。

■ 店舗情報

営業時間：7:00～11:30(最終入店 10:30)

場 所：アルモニーアンブラッセ大阪内 レストラン「RAYON (レヨン)」

住 所：大阪府大阪市北区茶屋町 7-20

アクセス：阪急「梅田駅」茶屋町口より徒歩約 3 分

JR「大阪駅」御堂筋南口より徒歩約 10 分

ご 予 約：予約優先／電話もしくは Web よりご予約ください

電話番号：06-6376-2206

U R L： <https://harmonie-hotel.jp/osaka/restaurant/rayon.html>

【お問い合わせ先】

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ 広報

〒140-0002 東京都品川区東品川 2-3-12 シーフォートスクエアセンタービル 17F

TEL：03-3471-6824 MAIL：pr@tgn.co.jp URL：<https://www.tgn.co.jp/>