

2011年7月吉日
ホテルセトレ

ホテルセトレ

ホテル開業7周年記念、ルームサービス朝食がリニューアル！ 海辺の絶景宿で頂く計24品目フルコース『日本一贅沢なミラノの朝食』

株式会社ホロニック（本社：神戸市東灘区／代表取締役：長田 一郎）が運営するホテルセトレ（神戸市垂水区）は、開業7周年を記念して、2011年6月1日より、ルームサービス朝食を従来の計7品目から、宿泊料金はそのままに、計24品目の朝食フルコース「日本一贅沢なミラノの朝食」としてリニューアルしました。

この朝食は、約15年前、ミラノで修行中の総料理長（林 千飛己）が、イタリア・アドリア海付近のホテルで見つけた今でも忘れられない最高の朝食を、神戸の地で再現したもので、「海辺の絶景宿ランキング全国第一位」に輝いた実績のあるオーシャンビューの絶景のお部屋で、最高の朝食の時間をお過ごし頂ける内容です。

今回の朝食のリニューアルを機に、今後も、宿泊されるお客様に、当館のコンセプトである「ココロとカラダをリセット」していただくための更なるご提案を続けて参ります。

<リニューアル朝食特徴>

1. 商品名『日本一贅沢なミラノの朝食』



2. 価格：2名様1室合計28,000円～（1泊朝食付）

3. 提供場所：ホテルセトレ客室内にて（宿泊者限定 朝食のみの販売不可）

4. メニュー特徴：ミラノに本店をもつ、ホテルメインダイニング「ミア・アルベルゴ」がプロデュースする、本場ミラノをイメージした朝食。本店シェフジュゼッペ氏より、「ミラノでもこれだけの品目が出る朝食は中々無い」とのお墨付きを頂いております。パニーニ、朝からスライスする高級生ハム、地元神戸や淡路島産の採れたて野菜・シーフードで作られた前菜9種類など、本場ミラノをイメージした全24品目の朝食フルコースです。オプションでシャンパン（1200円）もご用意。

5. メニュー内容：下記、合計24品目をご用意しております。

~ MENU ~

【前菜9種盛り合わせ】

- ・南淡路産無農薬野菜のポイリート ・南淡路産無農薬野菜のインサラータ
- ・イタリア産モルタデッラハム ・ミニ玉ねぎのマリネ
- ・ポッコンチーノとトマトのカプレーゼ ・カボチャのマリネ ジェノバ風
- ・イタリア産リコッタチーズとサーモンのリピエノ
- ・明石タコの香草オイルマリネ ・エビのマリネレモン風味

【サラダ】

- ・イタリア産パルミジャーノたっぷりのサラダ

【卵料理】

- ・ポイルドエッグ

【プロシュート】

- ・その日の朝スライスした、イタリアパルマ産高級生ハムの盛合せとグリッシーニ

【スープ】

- ・9時間煮込んだ黄金のコンソメスープ

【パン】

- ・本場ミラノの贅沢パニーノ！
- ・焼きたてクロワッサン ・焼きたてプリオッシュ ・焼きたてソフトパン
- ・北海道産バター ・アプリコットジャム ・オレンジジャム

パンはお持ち帰り可

【ヨーグルト】

- ・5種類のフルーツたっぷりヨーグルト

【ドルチェ】

- ・イタリアで1番美味しいティラミス

【ドリンク】

- ・ブラッドオレンジ100%ジュース ・コーヒーor紅茶

【ホテルセトレ について】

2005年6月にリニューアルオープンしたコミュニティホテル。全24室の宿泊施設、イタリアンレストラン、Bar & Salon、バンケットやチャペルなどの複合施設を併設。2008年4月には姫路市にホテルセトレ2号店「セトレ ハイランドヴィラ」もオープン。

〒655-0036 神戸市垂水区海岸通11-1

TEL 078-708-3331 FAX 078-708-3371

【上記プレスリリースのお問い合わせ先】

詳細については、下記担当までお気軽にお問い合わせください。

ホテルセトレ 広報担当：川島 万千代(かわしま まちよ)

TEL 078-708-3331 (平日 10:00~19:00)

E-mail kawashima@hol-onic.co.jp URL <http://www.hotelsetre.com>