ANA CROWNE PLAZA
SIGNATURE BREAKFAST

THE 10



ANA CROWNE PLAZA®
BY IHG

THE10

「あ、美味しい」に出会う朝食

新しく生まれ変わったANAクラウンプラザホテルの朝食が、
最高の一日のはじまりをお届けします。





ANA クラウンプラザホテルの朝食がより豊かに、
より魅力的に生まれ変わりました。

“ANA CROWNE PLAZA SIGNATURE MENU THE10” として
こだわり抜いた 10 のシグネチャーメニューを展開します。

その目玉となるのは、ライブキッチンで仕上げるオムレツやご褒美おむすび、
黄金色に輝く出来立てのオムレツ、地元食材を活かしたご当地グルメ、
選べるご飯のお供やパンのお供。
地元の恵みと新鮮な食材をふんだんに使ったシェフ自慢のメニューや、
和洋の魅力溢れる多彩なメニューラインナップをお楽しみいただけます。

01

ご当地グルメ
ライブキッチン

ご当地グルメのライブキッチンでは、その土地ならではの味わいや、
旬の食材をふんだんに使った、シェフ自慢の料理をお届けします。
目の前で仕上げられる出来立ての一皿は、まるでその土地を旅するように、
地元の美味しさを存分にご堪能いただけます。





02

ANA クラウンプラザ
特製オムレツライブキッチン

バターの香りが食欲をそそる、
人気の特製オムレツのライブキッチンのコーナーでは、
ふわとろのオムレツに、ホテルメイドの 4 種のソースをご用意。
自家製ケチャップやゴルゴンゾーラソースなど、
少しずつ味わえるココットスタイルで、
お好みに合わせた一皿をお楽しみいただける贅沢なひととき。

ご当地卵を使った黄金色のオムレツと、シェフの温かなおもてなしが、
一日のはじまりをより豊かに彩ります。

03



ご褒美おむすびの
ライブキッチン

お客様の目の前でふんわり握るおむすびは、
具材を選ぶ楽しさも魅力のひとつ。
地元食材や、“生ハム × カッテージチーズ × おかか”
といった意外な組み合せが並びます。
思わず写真を撮りたくなる、ユニークなとっておきの
おむすびをぜひご体験ください。





04

身体喜ぶ
15品目のサラダビュッフェ

色とりどりの新鮮な野菜が美しく並ぶ、自慢のサラダコーナー。
地元で採れた新鮮な野菜を取り揃え、
それぞれの野菜は“美肌”“筋力 UP”“疲労回復”など
テーマごとにお選びいただけます。

朝の体調や気分に合わせて楽しめる、栄養満点のサラダは、
旅先でも健やかな一日のスタートにぴったり。
さらに、贅沢なデリや、ホテルメイドの彩り豊かなドレッシングも
このコーナーを充実させます。

ホテルメイドのオリジナルドレッシング



キャロットハニー ドレッシング

生のままの人参と玉ねぎを使用し、ビタミンや酵素など熱に弱い栄養素を取り入れられるドレッシング。人参のやさしい甘みに、疲労回復に役立つ蜂蜜や、整腸作用のあるリンゴを加え、オイスターソースをほんのり忍ばせて、深みのある味わいに仕上げました。美容と代謝サポートにもおすすめのヘルシーな一品です。

ビーツヨーグルト ドレッシング

スーパーフード・ビーツを主役にした、色鮮やかなフレンチスタイルのドレッシング。ヨーグルトのやさしい酸味とともに、タンパク質やカルシウム、乳酸菌、ビフィズス菌を豊富に含み、腸内環境を整えてくれる一品です。美容と健康を意識した朝にうれしい、とっておきのモーニングドレッシング。

玉ねぎ塩麹 ドレッシング

玉ねぎを丸ごとホイルで包み、オーブンで蒸し焼きにして、旨みと甘みをぎゅっと凝縮。そこに疲労回復や整腸効果がある塩麹を合わせた、やさしい味わいのフレンチドレッシングです。コクがありながら軽やかで、どんな野菜とも好相性。一日のはじまりにぴったりの、体にやさしい一品です。



05

シェフこだわりの特製カレー

朝からしっかりとエネルギーをチャージできる、人気の一品。
湯気とともに立ちのぼるスパイシーな香りが、
まだ少し眠たい朝の感覚をリセット。

種類豊富なトッピングは、チーズやフライドオニオン、
福神漬けなどの定番に加え、パクチーやナッツ、
紫キャベツのピクルスといった個性的なトッピングもラインナップ。
その日の気分に合わせて自由にアレンジしてお召し上がりください。

06



究極のご飯のお供15選

ビュッフェエリアにずらりと並ぶ、
ご飯のお供15選とパンのお供15選。
ご飯のお供は、ホテル共通の小松菜のシラス炒めや
海苔バターのほか、ご当地の味わいを楽しめる佃煮や
漬物など、どれもホテルがこだわり抜いた逸品揃い。

07

究極のパンのお供15選

パンのお供は、ハニーナッツやサーモンクリーム、
ご当地ジャム、スプレッドなど、甘いものから塩味まで
幅広く、少しずつ全種類楽しめるのも嬉しいポイント
です。日頃はご飯派の方も、思わずパンに手が伸びる
ほどの充実ぶり。ぜひ自分好みの味を見つけてください。





08

ふるさと郷土汁

地域に伝わる郷土汁は、食材や味つけ、文化もさまざま。
地元の方にとっては懐かしい味が、旅の特別な思い出へとつながります。
具材たっぷりの温かな一杯は、
旅の朝の身体にやさしく染みわたり、心までほっと温めてくれるよう。

いつもの味噌汁とは少し違う、
“ふるさとの味”との出会いをお楽しみください。

09



エナジーフルーツサラダヨーグルト

朝食ビュッフェの締めくくりにぴったりの、色鮮やかでみずみずしいエナジーフルーツサラダヨーグルト。
いちご、バナナ、ブルーベリー、りんご、皮つきぶどうなど、数種類のカットフルーツをたっぷりと使い、さっぱりとしたヨーグルトと合わせました。

季節や地域に合わせてフルーツの内容が変わるほか、規格外のフルーツを活用するなど、美味しさとサステナビリティの両立も大切にしています。
ひと口食べるごとに広がる自然な甘みと爽やかな酸味、贅沢な果物の組み合わせをお楽しみください。

10

エナジーショットスムージー

栄養とおいしさをぎゅっと詰め込んだ、濃厚なエナジーショットスムージー。キャロット×マンゴーやブルーベリー×紫キャベツなど、鮮やかな色合いと組み合わせが目を引く、見た目にも楽しいドリンクです。
“集中力をアップしたい人に”“美と健康を叶えたい人に”など、それぞれのフレーバーには、体調や気分に合わせた効果効能をイメージ。
スプーンですくって味わうほどの濃厚なスムージーは、ひと口でしっかり満足感が得られるのも嬉しいポイント。





旅先だからこそ味わえるその土地の美味しさ、
豊富なラインナップから選ぶ楽しさ、
洗練されたサービスと気持ちの良い空間で一日のはじまりを彩る、
ANA クラウンプラザホテルの「あ、美味しい」に出会う朝食。

旅先での新しい発見、幸せな朝のひとときをお届けします。

