## NEWS RELEASE

株式会社ジェイアール西日本デイリーサービスネット 株式会社 I R西日本ヴィアイン

### ヴィアイン梅田における朝食リニューアルのお知らせ ~VIA INN の新しい「朝」~

平素より JR 西日本グループ「ヴィアインホテルチェーン」をご利用いただき、誠にありがとうございます。 この度、ヴィアイン梅田の朝食内容を変更しましたことをお知らせします。

開業以来ご宿泊者様全員を対象とした無料朝食を提供して参りましたが、2021年3月8日(月)の朝食より、 有料サービスとしてさらにおいしく生まれ変わりました。ヴィアインホテルチェーンのコンセプトである「爽 やかな一日のはじまり」をこれまで以上に体感していただける内容となっております。

ヴィアインホテルチェーンでは新型コロナウイルス感染防止対策を徹底しながら、その他の店舗についても 順次朝食内容をさらにおいしく変更して参りますので、今後ともぜひご期待ください。

### ■朝食内容

- ・和洋選べる日替わりセットメニュー+ハーフバイキング
- ・基本料金 ¥1,200(税込) お子様料金(小学生)¥700(税込) 未就学児無料
- ・提供開始 2021年3月8日(月)から

※2021年2月3日(水)までに2021年3月8日(月)以降の予約を頂いているお客様は、ご宿泊日程に関わらず無料にてお召し上がりいただけます。

※コロナ対策としてご利用の際はマスク・手袋の着用にご協力ください。(バイキング台には飛沫ガードを設置)

#### ■メニューについて



<洋食イメージ>



<和食イメージ>

### ・洋食メニュー

日替わりの卵料理(オムレツ or キッシュ or スクランブルエッグ)とこだわりのウインナー&ベーコン ヨーグルト/フルーツ/スープ

・和食メニュー

ごろごろ野菜の食べるお味噌汁と6つのおそうざい小鉢 ブランド米を五ツ星お米マイスターが地域に合わせてブレンドした美味しいごはん

・ハーフバイキング

焼きたてパン/サラダ8種/ごはん/ごはんのお供8種/お茶漬け出汁フリードリンク(コーヒー、紅茶、お茶、オレンジジュース等) ※洋食でもごはんをお召し上がりいただけます。

<お問合せ先>株式会社 JR 西日本ヴィアイン 運営部

TEL 06-4960-8245 (平日9時~17時)



# IAINN の新しい 」が始まり

6:30~10:00 LO:9:30

日替わりの卵料理と こだわりのウインナー&ベー

2000 Moning

ヴィアインの新しい朝食

「 和 」 と 「 洋 」 か ら 選 べ る セットメニュー+ハーフバイキング

仕事の1日も休日の1日も それぞれの始まりの朝に 自分らしく合わせられる朝食スタイル。 魅力溢れる食材を 楽しく選んで しっかり食べて 元気が出る朝ごはんです。

※写真はイメージです



ごろごろ野菜の食べるお味噌汁と 6つのおそうざい小鉢

### 朝食のこだわりポイント!

#### 美味しいお米

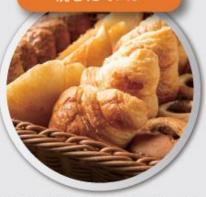


プランド米を五ツ星お米マイスターがホテルの地域に合わせ、 サラダ・焼きたてパン・ごはんのお供・お茶漬けセット ヴィアインのパンは、前日から二次発酵させて当日に 緩適なお米を搬搬しプレンドしています。匠の火加減で炊き上げた 各種ドリンクはパイキング形式でご自由にお選び頂けます。 焼き上げています。 日替わりで数種類ご用意して ヴィアインでしか食べられないご飯をぜひご質味ください。 メイン料理に合わせてお好きなだけお楽しみください。 おりますので、ぜひ焼きたての食感をお楽しみください。

### ハーフバイキング



### 焼きたてパン





## 「6味」を体感する

ホテルのエリアに合わせて、それぞれの地域でしか食べられない本当に美味しいお米を、五ツ星マイスターが VIAINN のために 厳選ブレンド。炊き方や炊飯器にもこだわり毎朝丁寧に匠の 火加減で銀シャリに炊き上げています。お米本来の美味しさである 「甘味、塩味、苦味、酸味、旨味、辛味」の6味をぜひご堪能下さい。

### 大阪ブレンドのテーマは 「馥郁」 (HUKUIKU)

昆布のお出汁に基づく、粉物などお出汁文化の旨みと香気を楽しむ 浪速食文化の嗅覚、味覚に寄り添い染み渡るお米になるよう地元から 厳選したお米を選びました。お米の個性や特長を理解し、より美味しく なるようブレンドしております。「ふっくらと豊かな香気が流れ漂う」 という意味で馥郁というテーマにしたブレンド米となっております。