

## 朝ごはんフェスティバル2012とは…

楽天トラベル主催による朝ごはんの日本一を決める大会。

全国より部門別にエントリーされた各宿泊施設の朝食を、一般ユーザーによるweb投票にて部門毎にチャンピオン施設を決定。

頂上決戦では、各部門のチャンピオンにより、(箱根湯本温泉 箱根 花紋/ホテルオークラ東京ベイ/栗津温泉 旅亭 懐石のとや/那須温泉ホテルエピナール那須/東京ベイ舞浜ホテルクラブリゾート)それぞれの施設のシェフの方に実際に調理・試食を行い、『日本一の朝ごはん』を決定しました。審査員には、坂井宏行氏(ラ・ロシェル オーナーシェフ)や浜内千波氏(料理研究家)が招かれました。

■参考URL/楽天トラベル『朝ごはんフェスティバル』

○ユーザー投票ページ <http://travel.rakuten.co.jp/special/asafesta/>

○頂上決戦ページ <http://travel.rakuten.co.jp/special/asafesta/finals2012/>



審査員 浜内千波氏



審査員 坂井宏行氏

## 「花紋」自慢の朝ご飯ご紹介

当館の朝食のテーマは『元気の出る朝ごはん』 <http://www.hakone-kamon.jp/cuisine/#box6>

地元小田原の幸を使用し、見て楽しく、体にやさしく、寝起きの体をゆっくり目覚めさせるために素材の味を活かしたやさしい味付けにしております。

また、げんきフルーツ酢、4種から選べる干物、選べる卵料理など、選べる楽しさと出来立てにこだわった朝食です。デザートは、杏仁豆腐は、ボリュームある朝食の占めにさっぱりとした口当たりでこだわっております。



### お品書き

- ◇朝の健康果実酢
- ◇花紋流5色盛り
- ◇季節の籠盛り
- ◇煮物
- ◇出来立てあつあつ豆腐
- ◇相良港 5種より選べる天然干物
- ◇選べるたまご料理
- ◇季節の御椀
- ◇ご飯(魚沼産コシヒカリ)
- ◇とろとろ杏仁豆腐

### 地元の食材満載!



地産地消の朝ごはんが満載の花籠です。極上小田原かまぼこ・湘南釜揚げしらす・曾我梅林の梅干・海苔の佃煮などなど。地元の風味をお楽しみいただけます。



### 花紋名物“五色盛り”

大好評の“五色盛り”は、新鮮な鮭のすりおろし・烏賊・雌株・長芋・納豆が入った健康盛りです。特製ダレを豪快に混ぜて、ほくほくの御飯と一緒に召し上がりください。



### 選べる“天然干物”

相模漁港で揚がる新鮮な干物は、小田原港名物としても有名。当館では、5種類の干物の中から、お好みのお魚をお選びいただけます。

### 選べる“たまご料理”



新鮮なたまごを、お好きな調理法にてチョイスいただけます。箱根名物の温泉玉子“黒ちゃん玉子”もしくは、たまご焼き・茶碗蒸しからお選びいただけます。

### あつあつ豆腐



出来立ての濃厚なあつあつ豆腐。植物性たんぱく質も豊富で、カロリーは比較的に低いため古くから健康食材として定番です。