

ACERO
all day dining

元気になれる 朝ごはん

ITADAKIMASU!

Cheer up at breakfast!

広島が誇る一品!
人気のメニュー3選



安芸津芋と
東広島産ジビエの
洋食屋さんコロッケ

ホクホク感がたまらない
安芸津産じゃがいもと東
広島で捕れた新鮮なジ
ビエを使用した特製コ
ロッケ!

広島が誇る一品!
人気のメニュー3選



広島風
お好み焼き

元祖お好み焼きの殿堂
「お好み村」のソースを
使用。広島に来たんじゃ
けえ朝からお好み食べ
て行きんさい!

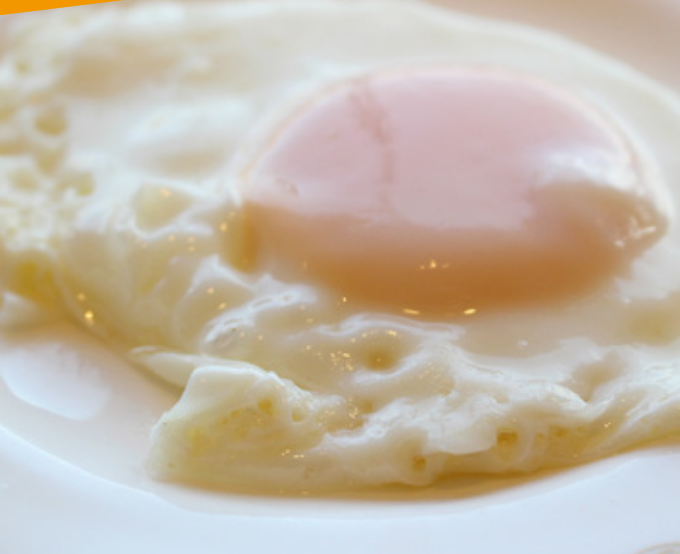
広島が誇る一品!
人気のメニュー3選



ふりかけ

広島県人の誰もが知るタ
ナカのふりかけ。
食感や味わいがクセになり
ご飯がすすむこと間違いな
し!

ライブキッチンコーナー



ライブキッチンで
仕上げる
目玉焼き

高光養鶏場の美味しい
たまごを使用して、毎朝そ
の場で焼いてお出しして
います。

ライブキッチンコーナー



ライブキッチンで
仕上げる
オムレツ

ホテルでつくるたまごメ
ニューはぜひ食べてもら
いたい!
ふわふわのオムレツはと
ろける美味しさです。

ライブキッチンコーナー



ライブキッチンで
仕上げる
フレンチトースト

しっとりモチモチでほん
のり甘いホテル自慢の一
品。食後のコーヒーとご
一緒におひとついかがで
すか?



新潟県産
こしひかり

新潟県産コシヒカリは
味・柔らかさ・粘り・ほ
のかな甘みがあり栄養が
たっぷり!



焼魚

焼魚でしっかりカルシウ
ムやビタミン摂取。
朝の活力に適度な塩分
補給も。



納豆

腸内の悪玉菌を減らして
腸内環境を整え、血糖値
の上昇を抑える効果など
もあります。



朝から活力増進!
朝豚丼

1日のはじまりにエネル
ギーをしっかり溜めておき
ましょう。
お肉を程よく取ってアク
ティブに動き始めましょう!



地元広島
ますやみそ使用
味噌汁

お味噌にはサポニンが
多く含まれていて、血清
コレステロールの上昇を
抑える効果があるといわ
れています。



焼き立てパン

毎朝焼き上げるホテル特
製パン。焼き立て香るクロ
ワッサンや全粒粉ロール
など、どれもおすすめです。



豆腐

たんぱく質やミネラル、ビ
タミン、脂肪酸、アミノ酸
と良質な栄養が含まれる
ヘルシー食材です。



チチャス
ヨーグルト

ヨーグルトで腸内環境を
整えましょう。
腸の動きも活発にして、
身体の中からキレイに、
元気になりましょう!



地元新鮮野菜の
サラダ

生野菜には、豊富なビタミ
ンや食物繊維をそのまま
体内に摂り入れることが
できるメリットがあります。

この他にも元気の源になる食材やメニューがたくさんあります
今日のあなたの一日が、いつもより元気に始まりますように!

※写真はイメージです