

パレスホテル大宮

パレスホテル大宮 朝食ブッフェリニューアルのお知らせ

テーマは「Enjoy a Fresh Morning!」1 日のはじまりを笑顔にする「できたて」のおいしさを提供します

パレスホテル大宮(さいたま市 総支配人 佐々木 圭)では、カフェレストラン パルテールの朝食ブッフェを「Enjoy a Fresh Morning!」をテーマにリニューアルいたします。
埼玉県産の食材を取り入れたお料理、ご当地グルメやシェフが目の前で調理するライブ感とともに、朝にふさわしいちょっと豪華で楽しい、食のひとときをご提供します。

**メイン料理 埼玉県産「彩たまご」を使用した玉子料理**

メインの玉子料理には、埼玉県産ブランド卵「彩たまご」を使用。
彩たまごは、埼玉県内の契約養鶏農家で生産される高品質な卵で、飼料にこだわり、黄身の色味、コク、栄養バランスに優れています。生産から出荷まで厳しい衛生管理が行われており、安心・安全な地元食材として知られています。
エッグベネディクト、オムレツ、スクランブルエッグ、フライドエッグの 4 種よりお選びいただき、できたてを席までお届けします。



ライブカウンター 香りと音で楽しむ朝のライブステーション

ライブカウンターでは目の前で調理する臨場感をお楽しみください

朝から贅沢に国産牛のミニッツステーキをご用意。香ばしい焼き音と立ち上がる香りが食欲を誘います。まさにモーニングのごちそうをお楽しみください。

ライブカウンターではこのほかにも、越生の梅を使った梅味噌焼おにぎり、埼玉県産のしゃくな菜漬のおにぎり、ますいくらのおにぎりや大宮ご当地グルメ「大宮ナポリタン」、ふんわり焼き上げるフレンチトーストなど、できたてをお楽しみいただけます。



ブッフェカウンター 埼玉の食文化を朝から満喫

ブッフェカウンターでは、地元食材や郷土料理などバラエティ豊かなメニューをラインナップ。

深谷ねぎときのこのフリッタータ、埼玉県産コシヒカリのごはん、ご当地グルメ「ゼリーフライ」「みそポテト」、サラダやフルーツ、焼魚、ハム、チーズなどをご用意。

また、新設の漬物バーでは埼玉の名物しゃくし菜漬をはじめ、多彩な漬物をお好みでお楽しみいただけます。



ゼリーフライ

みそポテト

パレスホテル伝統の味「カレー」も登場

パレスホテルの伝統レシピをもとに仕上げた、深いコクとまろやかな旨みの「特製カレー」。たっぷりの玉ねぎをじっくり煮込み、野菜の甘みとスパイスの奥深さを引き出しました。



【実施概要】

提供開始日	2025年11月1日（土）～
提供レストラン	カフェレストラン パルテール
朝食提供時間	6:45～10:00（最終入店 9:40）
料 金	大人 ￥4,500 / お子様（小学生）￥2,500 *表示料金は消費税が含まれております
ご予約・お問合せ	カフェレストラン パルテール 048-647-3300（代表）

【メニュー】

彩たまごを使ったエッグベネディクト、オムレツ、スクランブルエッグ、フライドエッグより1種
国産牛のミニッツステーキ、越生の梅味噌焼おにぎり、おにぎり（しゃくし菜漬、ますいくら）、
深谷ねぎときのこのフリッタータ、パレスホテル伝統カレー、ゼリーフライ、みそポテト、
スモークサーモン、ハム各種、チーズ各種、漬物バー、焼魚、ほうれん草とハムのソテー、
ベーコン、ソーセージ、クリームスープ、味噌汁、ごはん、サラダ各種、フルーツ各種、
ヨーグルト、シリアル、グラノーラ、パン各種、スムージー、狭山茶、秩父源流水、コーヒー、
紅茶各種、ジュース各種

*仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます

*写真はイメージです

～ この情報に関するお問い合わせ先 ～

パレスホテル大宮 営業企画 片柳（平日 10:00～18:00）
TEL. (048) 647-5093 / FAX. (048) 650-9091 / Mail. kikaku@palace-omiya.co.jp
〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町 1-7-5