

2023年8月7日

報道関係 各位

住友不動産ヴィラフォンテーヌ株式会社

ヴィラフォンテーヌ グランド 羽田空港 ×高級デニッシュ食パン「MIYABI」

レストランラボ企画 第1弾

ホテルシェフ監修 人気高級デニッシュ食パンのフレンチトースト

ル バンドレ オレンジ
“Le Pain Dore -Orange-” (黄金のフレンチトースト) 8月9日提供開始

日本最大(※)のエアポートホテル「ヴィラフォンテーヌ 羽田空港」を運営する住友不動産ヴィラフォンテーヌ株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役:榎井 俊幸)は、京都・祇園生まれの高級デニッシュ食パン「MIYABI(ミヤビ)」を製造・販売する株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長:平 了壽、以下「MIYABI」とコラボレーションを実施し、2023年8月9日(水)よりヴィラフォンテーヌ グランド 羽田空港にあるレストラン「オールデイダイニング グランドエール」の朝食ビュッフェメニューとして“Le Pain Dore -Orange-” (黄金のフレンチトースト)の提供を開始いたします。

高級デニッシュ食パンで人気の高い「MIYABI」とホテルシェフのコラボレーションを五感でお楽しみいただいた後は、羽田エアポートガーデン内にある『Bakery MIYABI』にてお買い物をお楽しみください。期間中にパンを購入されたお客様に、黄金のフレンチトーストの味が自宅でも楽しめるレシピをプレゼントします。



※写真はイメージです

※日本国内のエアポートホテルとして、同一建物内にある客室数は日本最大です。(2022年9月 株式会社 JTB 総合研究所調べ)

<本件に関する報道関係者お問い合わせ先>

住友不動産ヴィラフォンテーヌ株式会社 広報担当 TEL:03-5925-7293(代表)

ル バンドレ オレンジ

■コラボメニュー“Le Pain Dore -Orange-”(黄金のフレンチトースト)

提供開始:2023年8月9日(水) 午前6時～

提供場所:ヴィラフォンテーヌ グランド 羽田空港内レストラン「オールデイダイニング グランドエール」



“Le Pain Dore -Orange-”(黄金のフレンチトースト)は、『オールデイダイニング グランドエール』の井上シェフが監修。外はサクサク中はしっとりふわふわとした食感を活かすために厚めの3 cmにカットしたMIYABIを、コク深いフレッシュクリームとオレンジジュースのブレンド液に漬け込みます。オレンジの香りが特徴のホワイトトリキュール「コアントロー」をプラスして、夏にピッタリの爽やかな味わいに仕上げました。MIYABI独自の芳醇な香りと上品な甘さを引き立たせるため、バターではなくエクストラバージンオイルで焼き上げます。羽田の地でより良いおもてなしを提供したいという両社の想いが結実しコラボが実現しました。

■オールデイダイニング グランドエール について

早朝から深夜までご利用いただけるオールデイダイニング。季節の食材を使用し、バラエティ豊かなお料理をブッフェやアラカルトでお楽しみいただけます。

シズリングキッチンでは、シェフが目の前で調理し、“できたて”のお料理をご提供いたします。広々とした空間で、見て楽しい、食べておいしいお料理をぜひご堪能ください。



【営業時間】

BREAKFAST BUFFET 06:00～10:00

LUNCH BUFFET 11:00～15:00

Café à la carte 15:00～17:00

DINNER BUFFET 17:00～22:00

NIGHT à la carte 22:00～25:00



オールデイダイニング グランドエール 店内



シズリングキッチン (イメージ)



朝食ブッフェ (イメージ)

■高級デニッシュ食パン “MIYABI(ミヤビ)” について

高級デニッシュ食パンMIYABI”ミヤビ”は、38年前に京都・祇園のパン職人が「クロワッサン」のような美味しい食パンができないかと試行錯誤のうえ誕生したデニッシュ食パン。芳醇な香りと上品な甘さ、外はサクサク中はしっとりふわふわとした食感が最大の特徴です。通常の食パンなら4～5時間でできるところを、熟練のパン職人が妥協することなく10～11時間かけて一本一本丁寧に焼きあげます。

また、このMIYABIは「宮家献上品」でもあり、毎月宮家に献上している逸品。その一度食べたなら忘れられない美味しさが口コミで広がり大人気となっています。



■『Bakery MIYABI』について

『Bakery MIYABI』は、羽田エアポートガーデン内にあるショッピングストリート「ジャパンプロムナード」に店を構えるMIYABIのアンテナショップです。

羽田エアポートガーデン店では、定番のデニッシュ食パンMIYABI(Mサイズ1.5斤980円・税込)をはじめ、羽田限定商品としてMIYABIの職人が丸3日かけて丁寧に作り上げる数量限定の「生食パン」(750円・税込)を販売します。



【店舗情報】

『Bakery MIYABI(ベーカリーミヤビ)』羽田エアポートガーデン店

- ◆住所: 〒144-0041 東京都大田区羽田空港2丁目7-1
羽田エアポートガーデン2階 ジャパンプロムナード内
- ◆営業時間: 10:00～20:00
- ◆定休日: 年中無休

【公式Instagram】 https://www.instagram.com/miyabicafe_2017/

■エアポートホテル「ヴィラフォンテーヌ 羽田空港」について

世界各地や日本各地から訪れるビジネス客・観光客を受け入れる全1,717室の2つのホテルに加え、レストラン・バー&ラウンジ、展望天然温泉を備えた温浴施設や催事に利用可能な大型イベントホールが揃っており、日本が誇るおもてなしを世界に発信するホテルです。

また、同じ建物内には、全国各地の名産品とグルメ&スイーツが揃うショッピングエリア(約80店舗)、日本各地と結ぶ全天候型のバスターミナル、予約可能な約440台の駐車場があり、大規模複合施設「羽田エアポートガーデン」として“オールイン・ワン”の魅力で、お客様の快適な滞在をサポートしてまいります。



■住友不動産のホテルシリーズ「ヴィラフォンテーヌ」

交通アクセスが良好なロケーション、広くゆとりのある客室、ゆったりとしたベッド、スタイリッシュな内装などを備えたハイグレードな都市型ホテル「ヴィラフォンテーヌ」シリーズを東京中心に16店舗と、大阪・神戸に展開。このほか、伊豆高原と京都にリゾート型ホテル「ヴィラージュ」を、愛犬特化型ホテル「inumo芝公園」を展開しています。運営するホテルは合計で21店舗、5,385室となっており、2022年12月には羽田空港に日本最大のエアポートホテル「ヴィラフォンテーヌ プレミア/グランド 羽田空港」を開業しました。

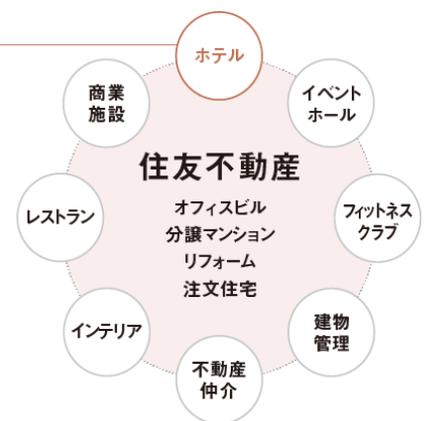
また、新事業として、温浴施設「泉天空の湯」や、ホテル利用者専用複合型スパの運営も行っております。



住友不動産 ヴィラフォンテーヌ

住友不動産グループの中で
当社は**ホテル事業**
を担う会社です

2020年より温浴施設
「泉天空の湯」も運営開始



<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

住友不動産ヴィラフォンテーヌ株式会社 広報担当 TEL:03-5925-7293(代表)

<お客様からのお問い合わせ先>

ヴィラフォンテーヌ 総合予約センター TEL:03-6863-8430