

【LANDABOUT】お部屋でお洒落なホテル朝食を楽しめるインルームブレックファーストプランの第3弾を販売開始

9月1日(水)より予約受付開始



インルームブレックファーストプランは、お部屋でお洒落で美味しい朝食が楽しめる LANDABOUT（東京都台東区根岸 3-4-5）の大人気宿泊プランです。この度、お客様からのご好評の声にお応えして9月1日（水）より第3弾をリリースしました。

日本では昔から暮らしの中に多彩な色合い、繊細な色の世界を見出し、その豊かな情趣を愛でてきました。今回はそんな色にフォーカスした朝ごはんです。

同じ色でも野菜によって濃淡色の違いがあります。例えば赤い野菜をあげても赤の中でも微妙に色の種類が違ったり、名前に赤とついているのに認識している赤ではない色がおおかたりします。また、調理することで色が変わるものもあります。

普段はあまり意識することが少ないかもしれない野菜の色を日本特有の色の名前とかけあわせてみました。色を感じながら映画の世界に迷い込んだかのような優雅なモーニングタイムをお過ごしください。

■メニュー

- ・ブレット
- ・彩りロースト野菜
- ・プロシュート
- ・クリームチーズ / 白カビのチーズ
- ・ミニグリーンサラダ
- ・本日のスープ
- ・Coffee/Tea/Latte
- ・本日のフレッシュフルーツ

<緋（あけ）>

緋とは、やや黄色みのある鮮やかな赤色のことで、平安時代から用いられた伝統色名です。色名の「あけ」は日や火の色のことです。トマトやパプリカなどが少し熟した赤をイメージしました。



< 柚葉（ゆずは） >

柚葉色（ゆずはいろ）とは、濃く暗い緑色のことです。文字通り柚子の葉に由来する色で、別に「ゆばいろ」とも読まれます。ローストし、色味が深くなった野菜をイメージしました。



< 藤黄（とうおう） >

藤黄（とうおう）とは、ほのかに冴えた黄色のことです。草雌黄（くさしおう）という植物から採取できる顔料「藤黄」の色にちなんでいます。少し落ち着いた色味が秋冬の黄色い野菜のイメージです。



※彩りロースト野菜、本日のフレッシュフルーツの食材が、3つの色により変化します。

緋：トマト、ラディッシュ、ビーツ、赤じゃがいも、紫キャベツ、アーリーレッド、パプリカ等

柚菜：ブロッコリー、ズッキーニ、アスパラ、キャベツ、アボカド等

藤黄：じゃがいも、かぼちゃ、ズッキーニ、パプリカ、コリンキー等

※ドリンクはコーヒー（HOT/ICE）、紅茶（HOT/ICE）、ラテ（HOT/ICE）の中からお選びください。

<インルームブレイクファーストプラン Vol.3>

- ・販売期間：2021年9月1日（水）～2021年2月28日（月）
- ・販売数：1日2室限定
- ・朝食提供時間：8:00、8:30、9:00、9:30
- ・料金：11,500円～（1泊2名様）
- ・予約方法：楽天トラベル <https://travel.rakuten.co.jp/HOTEL/178477/178477.html>

※朝食の種類や提供時間の確認のためご予約完了後に登録されたメールアドレス宛にご連絡させていただきます。



ホテル名：LANDABOUT

所有者：株式会社インテリックス

運営者（ホテル）：株式会社ベストイト

運営者（レストラン）：株式会社 HAGI STUDIO

所在地：〒110-0003 東京都台東区根岸 3-4-5

電話番号：03-6802-4431

総客室数：169 部屋

客室タイプ：ダブル、ツイン、クイーン、コネクティング、ファミリー、ユニバーサル

アクセス：JR 山手線鶯谷駅から徒歩 3 分、東京メトロ日比谷線入谷駅から徒歩 5 分

URL：<https://landabout.com/>

Instagram：https://www.instagram.com/landabout_tokyo/?hl=ja