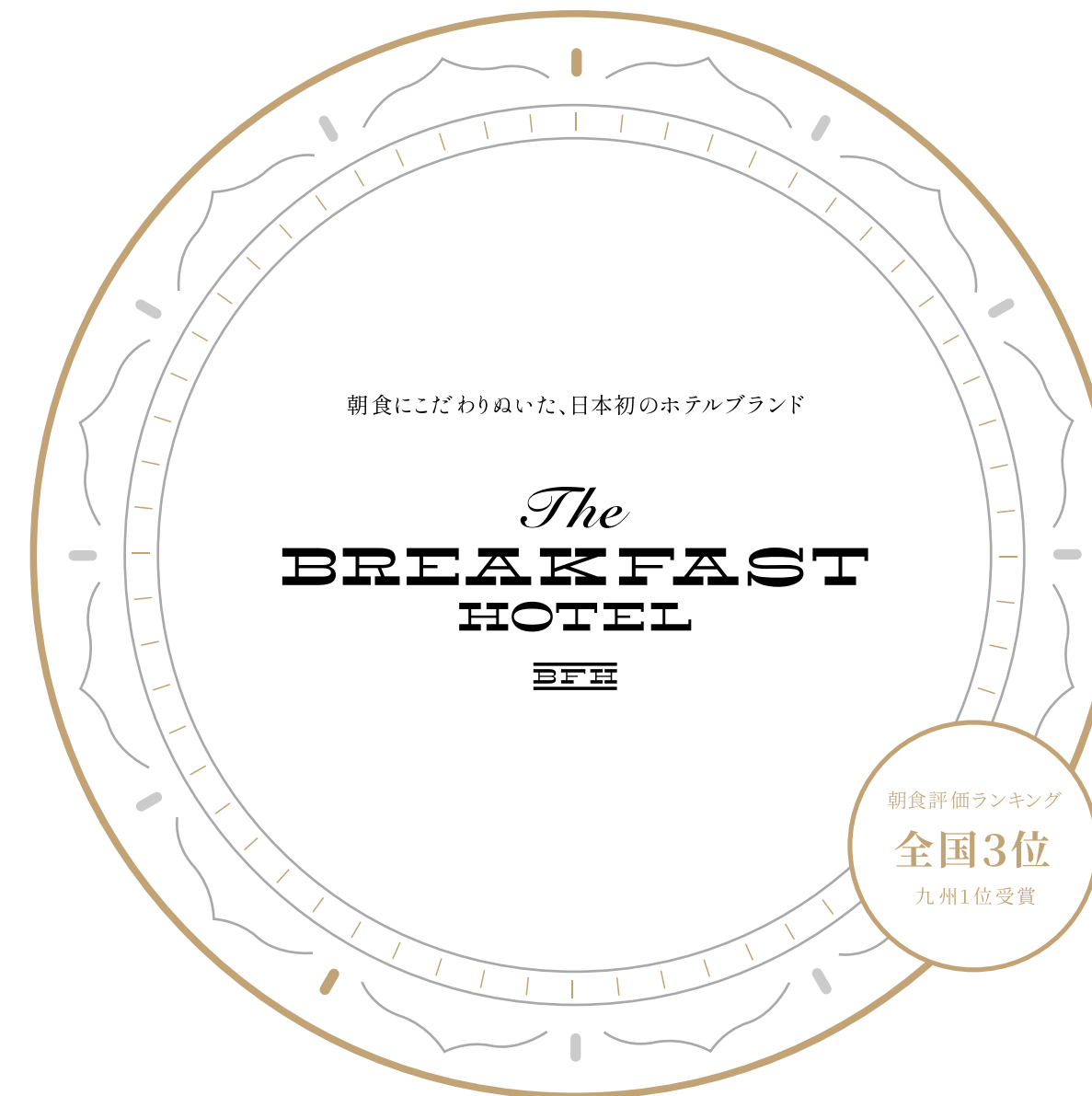


リゾート琉球株式会社
Resorts Ryukyu

リゾート琉球株式会社
〒901-0255 沖縄県豊見城市豊崎 3-57 (2F)
TEL:098-996-5181 FAX:098-996-5185



すべての人を最高の状態で送り出す。



私達は The BREAKFAST HOTEL。
朝食にこだわりぬいた、日本で初めてのホテルブランドです。

“すべての人を最高の状態で送り出したい”をコンセプトに、
旅先ならではの郷土料理やシェフの感性が織りなすオリジナルメニューを開発。

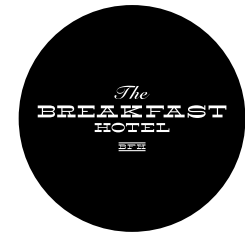
日本一朝食がおいしいホテルブランドを目指して、
毎朝腕をふるっています。

The
BREAKFAST
HOTEL
BFH

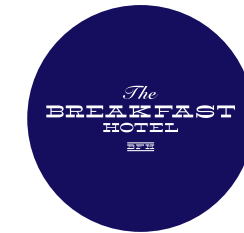
BFH (The BREAKFAST HOTEL)施設一覧

福岡と沖縄石垣島に全4施設を展開しています。

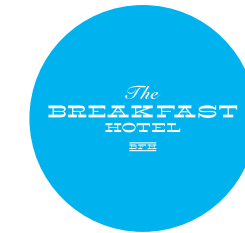
The BREAKFAST HOTEL
福岡天神
Fukuoka Tenjin
P12



The BREAKFAST HOTEL
福岡中洲
Fukuoka Nakasu
P18



The BREAKFAST HOTEL
PORTO(ポルト)石垣島
Porto Ishigaki
P24



The BREAKFAST HOTEL
MARCHE(マルシェ)石垣島
Marche Ishigaki
P30



お客様への2つの約束

朝食を食べる人も食べない人も、すべての人を最高の状態で送り出すことをお約束します。

約束 1

すべてのゲストに健康的な朝を

夏はオリジナルグラニータ、 冬はホットスープの無料提供

Original granita & Original soup

朝食を食べないゲストにも健康的な朝を過ごしてほしいから、夏は、野菜や果物を使ったイタリア生まれの冷たいスイーツ「グラニータ」を提供。冬は、身体があたまるホットスープをご用意しています。ホテルごとに地域の食材や季節の食材を厳選。健康的なパワーチャージで、素敵な朝をお過ごしください。



約束 2

朝食に自信があるからできる

おいしさ満足保証は 次回朝食券のお渡し

Breakfast Ticket

自信があるからこそできる朝食の満足保証。
万が一、朝食にご満足いただけなかった場合は、次回朝食券をお渡しさせていただきます。施設で共有・改善をおこない、次回おいしく食べていただけるように努めます。





BFH4つのこだわり

1

土地の恵みこそ究極のおもてなし

地産地消にこだわった その土地ならではの食材

朝食会場には、その土地の海の幸・山の幸を楽しむ
地産地消メニューが並びます。

地域の農家さんから仕入れた朝採れ野菜、公設市場直送の近海魚、
その土地の有名ブランド牛やブランド豚、地元で愛される名物など。

旅の醍醐味であるご当地の食材を、存分にお楽しみいただけます。



BFH4つのこだわり

2

100% ホテル自家製を目指して

一品一品、手間暇かけた シェフ手作りのおいしさ

1日では食べきれないほどの豊富な料理が並ぶBFHの朝食ビュッフェ。
その多くが、シェフこだわりの自家製メニューです。

食材の調達からメニュー開発まで行い、
手間と時間をかけた健康的な朝食を提供しています。

BFHでしか味わうことのできない特別な料理をご用意しています。



BFH4つのこだわり

3

おいしくて楽しい

カスタマイズして 自分で作る楽しい朝食

BFHの朝食は、食べておいしいだけじゃありません。

施設によって自分で作る「ミニ海鮮丼」や好きな具材を選べる「ミニパニーノ」、「カスタマイズピッツァ」、トッピング自由な「ソフトクリーム」など、自分で好きにカスタマイズできる体験型メニューが大人気です。

おいしさだけでなく、楽しさも追及した朝食です。



BFH4つのこだわり

4

そのとき最もおいしいものを提供する

季節にあわせて 進化しつづける朝食

BFHのメニューは常に進化します。

それは、その日、そのときいちばんおいしいものを食べてほしいから。

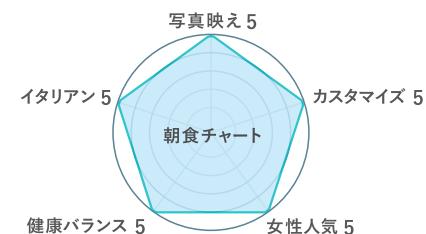
旬の食材を仕入れたら、そのおいしさを生かしたメニューを考案。いつもは並んでいないメニューが並ぶこともよくあります。

枠にはまらず、その瞬間の最高の朝食を目指しています。

The BREAKFAST HOTEL 福岡天神

イタリアン | 福岡・九州産食材使用 | 50席 (テラス席含む)

🕒 時間: 6:30~10:00 (最終入店9:15) 🍽️ 料金: ¥2,000 (税込み) ※小学生未満は無料です。



身体が喜ぶ福岡発の ビューティー朝食

栄養バランスの良い健康的なイタリアンメニューが女性を中心に大人気。サラダやピッツアでは、九州産のフレッシュな野菜が選べるヘルシーカスタマイズが楽しめます。味はもちろん、見た目もおいしい華やかな朝食をお召し上がりいただけます。



楽天トラベル食事評価が高い宿ランキング「ビジネスホテル部門」



福岡天神
Tenjin

福岡天神
福岡中洲
ポルト石垣島
マルシェ石垣島

福岡天神の人気メニューTOP3をご紹介 人気朝食ランキング



最大200通りのバリエーション

朝の採れたてチョップドサラダ

自分で選んだ野菜や具材を、シェフが細かく刻んでくれるチョップドサラダ。不足しがちな野菜をスプーンでもりもり食べられるのが人気のひみつ。海老やチキン、国産牛の特製ローストビーフが贅沢にのせ放題で食べ応えも十分です。



▲10種類以上の野菜の中から選べる



◀ 具材を細かくチョップ



2種類のオリジナルソースで食べる

国産牛の自家製ローストビーフ

国産牛の旨味あふれる大人気のローストビーフです。高温で焼き色をつけたあと、低温でじっくり仕込み、旨味をぎゅっと凝縮。ソースは、福岡発祥ジャポネソースとクリーミーハニーマスタードソースをご用意しています。



▲絶品のローストビーフが盛り放題



◀ 選べる2種類の特製ソース

◀ そのままでもサラダにしてもOK



生地からホテルで作る

本格カスタマイズピッツァ

1人サイズのピッツァ生地にお好きなトッピングを自分流にカスタマイズ。500度のピッツァ窯で一気に焼きあげます。前日から発酵させている生地は、耳はパリッと、中はもっちり仕上がります。熱々出来たてのおいしさをお楽しみください。



▲90秒であっという間に完成



◀ 専用ピザ窯を使用

◀ 具材はたっぷりご用意

※2024年2月時点の朝食です。メニューは季節や仕入れ状況によって変わります。

だから選ばれる

福岡天神のおすすめPoint



Point 1

シェフが目の前で調理する

実演が楽しい ライブキッチン

福岡天神で人気なのが、ピッツァを目の前で作るライブキッチン。注文を受けてから生地を作るので、焼きたて熱々がお召し上がりいただけます。



Live Kitchen



Point 2

本格的な樽から出る

生スパークリングワイン 飲み放題

料理長が厳選したイタリアンに合うスパークリングワインが飲み放題です。完全密閉された専用の樽から出すため、毎回フレッシュな状態で味わえます。



Point 3

見た目もおいしい

華やかでおしゃれな デバ地下風料理

通常のビュッフェでは並ばないような手の込んだメニューが多いのもBFHの特長のひとつ。ピーズなど普段自分では買わないようなおしゃれ食材も多く使っています。



Point 4

自分好みに作れる

アレンジ自由な カスタマイズメニュー

チョップドサラダやピッツァ、スムージーなど、具材を自分で選んでトッピングするカスタマイズメニューが豊富です。組み合わせを色々試して自分好みに楽しめます。



シェフ推薦の地元食材

地産地消へのこだわり

1 福岡の醤油と新鮮野菜

サラダのドレッシングは、福岡産の醤油と野菜で作っています。



2 福岡の漁港から仕入れた鮮魚

カルパッチョで使う魚は、福岡の漁港から仕入れています。



3 福岡県産ブランド卵

スイーツには、福岡の新鮮なブランド卵を使用しています。



4 福岡県産の小麦粉

ピッツアの粉は、福岡で作った小麦粉を使用しています。



Chef

福岡天神 料理長
永椎 康



「福岡の朝を彩る、特別な体験を提供したい。」

当店は、イタリアンをベースに健康的な朝食を提供しています。カスタマイズピッツァや200通りのチョップドサラダ、彩り鮮やかな前菜が楽しめます。さらに、福岡初のカスタマイズスムージーも人気。新鮮な野菜やフルーツをアレンジして、自分だけの健康的なスタートをさせていただきます。食事だけでなく、その過程がエンターテインメントになる当店の朝食で、おいしさと楽しさの両方を味わっていただきたいです。

福岡天神
Tenjin

福岡天神

福岡中洲

ポルト石垣島

マルシェ石垣島



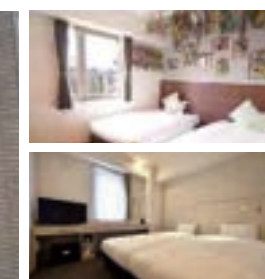
カフェをイメージした 明るい朝食会場

1階のフロント横にあるコンパクトで明るい朝食会場。メインコーナー、サラダコーナー、デリカコーナー、スムージーコーナー、パン&スイーツコーナーなど充実のラインナップ。外にはテラス席もあり、晴れた日には朝日を浴びながら朝食をお楽しみいただけます。



The BREAKFAST HOTEL 福岡天神

2022年【朝食】口コミ評価ランキング全国3位!



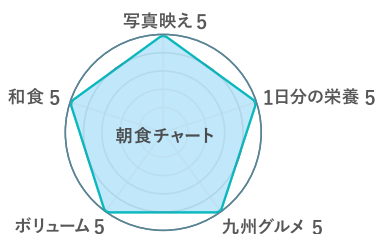
〒810-0003 福岡県福岡市中央区春吉3丁目23-32
地下鉄「天神南駅」6番出口から徒歩約5分
チェックイン15:00 / アウト11:00
TEL: 0120-996-941 FAX: 092-737-4124



The BREAKFAST HOTEL 福岡中洲

和食 | 福岡・九州産食材使用 | 45席 (テラス席含む)

🕒 時間: 7:00~10:00 (最終提供9:50) 🏷️ 料金: ¥2,000 (税込み) ※小学生未満は無料です。



九州のうまかもんと 出会える朝食

和食を中心に、九州のご当地メニューが勢ぞろい。福岡県産の新鮮な食材を使った海鮮丼や手間暇かけた豚丼は、料理長考案のスペシャルなおいしさです。専門店にも負けないこだわりの看板メニューをぜひ食べにきてください。



福岡中洲の人気メニューTOP3をご紹介 人気朝食ランキング



8種類の海鮮を堪能できる

極みこぼれおちる贅沢海鮮丼

産地直送の新鮮な海の幸をこれでもかとかけた贅沢な海鮮丼。こだわりの酢飯に、国産の生サーモン、マグロたたき、カツオ、カンパチ、鯛、水イカ、しらす、とびこをたっぷりのせました。升からこぼれおちるおいしさを堪能ください。



▲地元福岡の長浜漁港から仕入れている海鮮



▲創業160年醤油の老舗「博多上(じょう)久(きゅう)醤油」をお好みで



旨さはみ出る

福岡県産ブランドポークの 咲き乱れ豚丼

福岡県糸島産の絶品豚「零(ゼロ)ONE(ワン)ポーク」を香ばしく自家製グリルして、大きくはみ出るまでのせました。使用している豚バラ肉・卵・醤油はすべて糸島産。燻製醤油と黄身を絡めたコクのある極みダレはポークとの相性抜群です。



▲糸島豚よりワンランク上の特選豚を使用



▲じっくり煮詰めたとろみとコクのある甘辛の極みダレ



おいしさ賞味期限100秒

極上100秒フレンチトースト

福岡屈指のブランド卵と阿蘇の牛乳で作ったカスタード液に1日つけ込んだフレンチトースト。たっぷりのバターで、表面はサクッ、中はふんわりトロトロの食感に焼き上げました。出来上がりから100秒までがいちばんおいしくいただけます。



▲自家製季節のフルーツソースを添えて



▲やみつきになるふわとろ食感

だから選ばれる

福岡中洲のおすすめPoint



Point 1

ホテルパティシエが作る

見た目にも華やかな 自家製スイーツ

季節や日替わりで楽しめるスイーツは、そのほとんどがホテルメイド。フレンチトーストをはじめ、パウンドケーキやタルトなどオリジナルのスイーツを取り揃えています。



Original Sweets

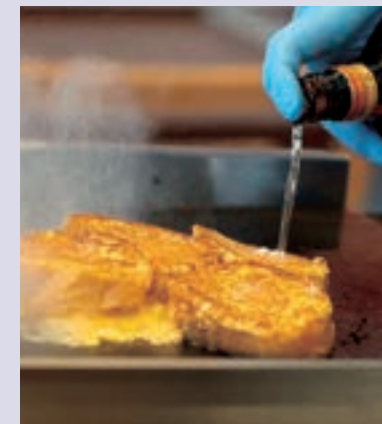


Point 2

音や香りまでおいしい

その場で調理する ライブキッチン

食欲をそそる調理中の音や香りも、料理のおいしさを引き立ててくれるスパイスです。シェフが目の前で調理する様子など、味はもちろん五感で料理を楽しめます。



Point 3

栄養バランスばっちり

1日に必要な 30品目が揃う

福岡中洲のメニューは、主食・主菜・副菜を組み合わせると1日30品目がバランスよく食べられるラインナップ。ゲストの美容と健康を考えたメニューが並びます。



Point 4

満席でも安心

好きな料理を選べる テイクアウトボックス

コンパクトな朝食会場のため、満席の場合に限りテイクアウトボックスを提供しています。お好きな料理を好きなだけ詰め込んでお持ち帰りいただけます。



シェフ推薦の地元食材

地産地消へのこだわり

1 福岡糸島産 ブランド豚

豚丼には特選糸島豚「零ONEポーク」を使用しています。



2 福岡博多・ 魚市場の鮮魚

海鮮丼は地元の魚市場から仕入れた鮮魚を使用しています。



3 福岡糸島産 こだわり卵

スイーツや料理には、糸島産のこだわり卵を使用しています。



4 福岡産の 新鮮野菜

サラダや副菜には、福岡産の新鮮な野菜を使用しています。



5 福岡博多の 味噌・醤油

調味料も九州の味覚にあわせて、博多産を使っています。



6 福岡博多の 明太子

地元で愛される老舗店ふくやの明太子を2種類をご用意しています。



Chef

福岡中洲 料理長
永椎 康



福岡グルメが
完結できる朝食に。

おいしいものが多いといわれる福岡。当店では、地元の魚市場から仕入れた新鮮な魚、福岡産のブランド卵、糸島産の豚肉など、福岡の食材を生かし、地域の味をお届けすることにこだわっています。明太子などの定番グルメはもちろん、食べずに帰れない海鮮丼や豚丼など、手作りの福岡グルメを取り揃えています。旅の楽しみのひとつである「食」に満足していただけるように、日々メニュー開発をおこなっています。



シェフがその場で調理する

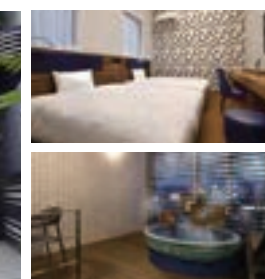
オープンキッチンの朝食会場

調理する音や香りを近くに感じるライブ感満載のオープンキッチン。料理が出来上がる様子を目の前で楽しめるのが魅力のひとつです。キッチン前には看板メニューや出来立ての料理がずらりと並び、天気の良い日には外のテラス席もおすすめです。



The BREAKFAST HOTEL 福岡中洲

2023年総務大臣賞を受賞! 朝食にこだわりぬいたホテル



〒810-0801 福岡市博多区中洲3丁目6-19
地下鉄「中洲川端駅」4番出口から徒歩約2分
チェックイン 15:00/ アウト 11:00
TEL: 0120-996-941 FAX: 092-291-4124



福岡
中洲
Nakasu

福岡天神

福岡中洲

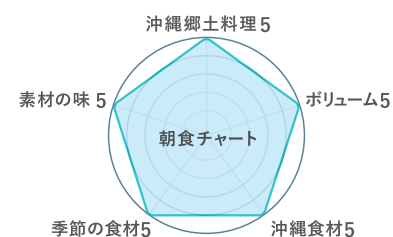
ポルト石垣島

マルシェ石垣島

The BREAKFAST HOTEL PORTO (ポルト) 石垣島

沖縄郷土料理 | 石垣島食材使用 | 43席

🕒 時間: 6:30~10:00 (最終入店 9:00) 📍 料金: ¥2,000 (税込み) ※小学生未満は無料です。



海の幸、島の幸で 石垣島を感じる朝食

沖縄県産食材と八重山食材にこだわった沖縄郷土料理を提供しています。石垣島の名産マグロや石垣牛のローストビーフ、竹富島産の車えびなど島の幸が一堂に。ゲストの「沖縄に来たら食べたい」を叶えるラインナップです。



ポルト石垣島の人気メニューTOP3をご紹介します 人気朝食ランキング



冬季限定の贅沢メニュー 竹富島産車えびの塩焼き

えびの中で最もおいしいとされる車えびは、上品な甘みと弾力が魅力です。ポルトでは、竹富島のキレイな海水で育った高級車えびを、素材の味がいきる塩焼きで提供。カリカリに焼いて、頭からしっぽまで殻ごとお召し上がりいただけます。



▲串に刺して焼くので食べやすい



▲車えびは竹富島の名物



石垣島近海魚 × ネバネバ × 南国 オリジナル南国ばくだん丼

漁港直送の新鮮な石垣島近海魚を、こだわりの特製タレに漬けた「漬け刺身」が盛り放題のばくだん丼。トッピングには、納豆、とろろ、オクラなど定番のネバネバ食材から、ドラゴンフルーツなど南国ならではの変わり種もご用意しています。



▲自家製の特製タレで漬けた「漬け刺身」



▲種類豊富なトッピングで自分好みにアレンジ



衣サクサク、中はレア 名産マグロのレアカツ

日本有数のマグロの名産地である石垣島。そんな石垣島近海でとれた新鮮なマグロをレアカツにしました。衣は薄付きで外はサクサク、中は身の締まったレアのマグロが味わえます。島らっきょの特製タルタルソースとともに。



▲サクサク食感とレアのマグロの相性が抜群



▲特製タルタルソースをたっぷりつけるのがおすすめ

だから選ばれる

ポルト石垣島のおすすめPoint



Point 1

沖縄で食べたいが揃う朝食
石垣島の食材で作る
沖縄郷土料理

定番のチャンプルーや沖縄風炊き込みごはんのぼろぼろじゅーしー、石垣名物の牛汁、島冬瓜のあんかけなど、石垣島を訪れたら食べたい地元の料理が揃っています。



Okinawa Menu



ポルト
石垣島
Porto

福岡天神

福岡中洲

ポルト石垣島

マルシェ石垣島

Point 2

ブランド牛のルーツといわれる
最上級A5ランクの
石垣牛を使用

自家製ローストビーフには、最上級A5ランクの石垣牛を使用しています。石垣島の誇りであるジューシーで贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



Point 3

島民のソウルドリンク
ゲンキシリーズが
飲み放題

八重山のスーパーや商店でしか買えない乳酸菌飲料ゲンキール、ゲンキ牛乳やコーヒー入りのゲンキカフェ、さんびんミルクティなど種類も豊富です。



Point 4

ゲストの声から生まれた
ポルトとマルシェで
選べる朝食

ポルトに宿泊しているゲストでもマルシェの朝食を食べられるサービスです。連泊のお客様やマルシェの朝食も食べてみたいという声に応えました。



シェフ推薦の地元食材

地産地消へのこだわり

1 最上級A5ランクの石垣牛

ローストビーフは島外には滅多に出回らない石垣牛を使用しています。



2 公設市場直送マグロ

マグロの名産地である石垣島の公設市場からとれたてを仕入れています。



3 竹富島産の車えび

上品な甘みと弾力が魅力の竹富島の車えびを新鮮な状態で仕入れています。



4 石垣島産ほしじりし

日本一早い新米。粒が大きめであっさりした食感が特徴です。



5 石垣島産の卵

沖縄料理に使う卵は、石垣島産の鶏卵を使用しています。



6 老舗の島豆腐

チャンプルーなどの島豆腐は、石垣島の老舗豆腐店から仕入れています。



Chef

The BREAKFAST HOTEL
ブランド総料理長

永椎 康



「地元の贅沢な食材を生かした朝食を。」

ホテル石垣島のコンセプトは、県産食材と沖縄郷土料理です。ゲスト目線を大切に、沖縄・石垣島を訪れたら食べたいと思うようなメニューを揃えています。石垣島名産のマグロや石垣牛、竹富島の車えびなど、地元の誇りともいえる贅沢な食材を使い、「見て楽しむ食べておいしい・石垣島を感じる朝食」を目指しています。素材のおいしさを味わえるホテル石垣島の朝食を食べに来てください。

ポルト石垣島
Porto

福岡天神
福岡中洲
ポルト石垣島
マルシェ石垣島



沖縄民謡が流れる

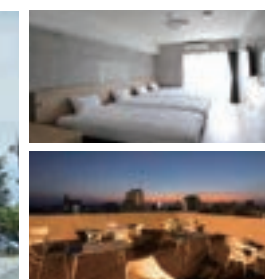
開放的で落ち着いた朝食会場

ホテル棟1階にある朝食会場は、コンクリート調でスタイリッシュな内装です。大きな窓の外にはヤシの木があり、石垣島を感じながら朝食をお召し上がりいただけます。朝の時間帯以外は、フリーのラウンジスペースとして開放。ゲストが自由にご利用いただけます。



The BREAKFAST HOTEL PORTO 石垣島

朝食口コミ評価5.0★石垣港まで徒歩10分離島ツアーにもおすすめ!



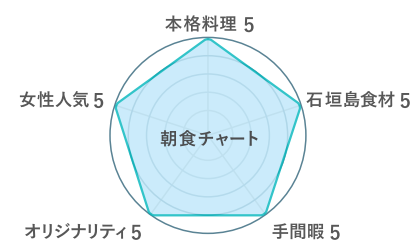
〒907-0004 沖縄県石垣市登野城86
バス「博物館前」から徒歩約3分
チェックイン 15:00/ アウト 11:00
TEL: 0120-996-941 FAX: 0980-87-9011



The BREAKFAST HOTEL MARCHE (マルシェ) 石垣島

ヨーロッパ料理 | 石垣島食材使用 | 36席 (テラス席含む)

🕒 時間: 6:30~10:00 (最終入店9:30) 🍽️ 料金: ¥2,000 (税込み) ※小学生未満は無料です。



石垣島食材で作る 本格ヨーロッパ料理

ドイツ出身のシェフが料理長をつとめるマルシェでは、レストランにも負けない本格的なヨーロッパ料理が楽しめます。石垣島産の食材にこだわり、石垣島食材×ヨーロッパ料理のコラボレーションを実現。ここでしか味わえない特別なおいしさを生み出しています。



マルシェ石垣島の人気メニューTOP3をご紹介します 人気朝食ランキング



部位ごとに最高の味わいを 石垣牛の日替わり煮込み

最上級A5ランクの石垣牛を使ったメニューを日替わりで提供。旨味あふれる石垣牛のとうとう赤ワイン煮込みやトマト煮込み、旨煮込み、牛スジ煮込みなど、部位に合わせていちばんおいしく食べられるメニューを追求しています。



▲赤ワインの酸味と風味が牛肉の旨味を引き立てる



▲好きなだけとって山盛り



とれたてを地中海スタイルで 石垣島近海魚のカルパッチョ

石垣島近海でとれた新鮮な生マグロや、弾力があっておいしい琉球スギなど、活きの良い魚を公設市場から仕入れています。そこに、石垣島の野菜、味噌、オリーブ、バルサミコで作った自家製ソースをかけて地中海スタイルに仕上げています。



▲シェフオリジナルの自家製ソースをたっぷりかけて



▲石垣島の贅沢な食材をヨーロッパ料理に



手間と時間をかけて作る 沖縄食材たっぷり自家製スープ

石垣島の食材をふんだんに使った自家製スープが日替わりで2種類ずつ楽しめます。夏には冷製スープ、冬にはホットスープなど、その季節にいちばんおいしいスタイルで提供しています。ヨーロッパスタイルのスープをお楽しみください。



▲島カボチャのパンキンクリームポタージュスープ



▲毎日2種類のスープを提供

だから選ばれる

マルシェ石垣島のおすすめPoint



Point 1

四季のおいしさを味わう

季節にあわせた旬食材を使用

マルシェでは、その季節に最もおいしいものを食べてほしいから、料理に使う食材を固定していません。副菜やスープ、カルパッチョでも旬の食材を使っています。



Point 2

連泊の楽しみが倍增

バラエティに富んだ日替わりメニュー

石垣牛の煮込みや、ヨーロッパスタイルのスープなど、日替わりメニューが豊富なので、連泊のゲストも飽きずに毎日違うおいしさが楽しめます。



Point 3

料理長が厳選した

地元で人気のこだわりパン屋さん

ビュッフェに並ぶパンは、料理長がヨーロッパ料理に合うと太鼓判をおすパン屋さんから仕入れています。特にライ麦パンは料理長のおすすめです。



Point 4

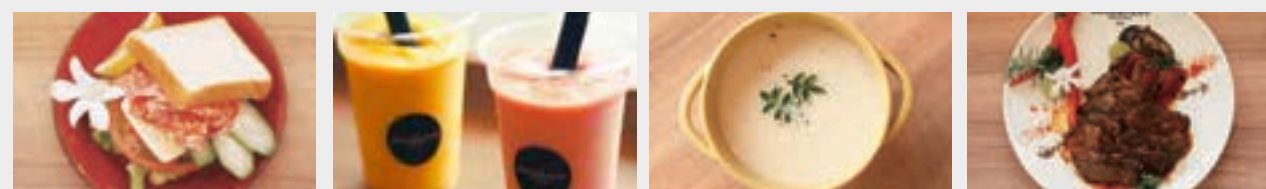
ゲストの声から生まれた

マルシェとポルトで選べる朝食

マルシェに宿泊しているゲストでもポルトの朝食を食べられるサービスです。連泊のお客様やポルトの朝食も食べてみたいという声に応えました。



European Cuisine



シェフ推薦の地元食材

地産地消へのこだわり

1 最上級A5ランクの石垣牛

ローストビーフや日替わり牛煮込みには石垣牛を使用しています。



2 公設市場直送の近海魚

カルパッチョに使う魚は、石垣島の公設市場から仕入れています。



3 石垣島のブランドあぐー豚

ローストポークにはブランドあぐー豚「南ぬ豚」を使用しています。



4 農家直送の石垣島野菜

野菜は、地元の農家さんから新鮮で旬な野菜を直接仕入れています。



5 石垣島産のお米

お米マイスターがいる石垣島のお米屋さんから仕入れています。



6 石垣島のパン屋さん

料理長こだわりのパンは石垣島の人気パン屋さんから仕入れています。



Chef

MARCHE 石垣島 料理長
キースリング クリス ローランド



島の旬食材を、
美食に仕上げる

マルシェでは、石垣島の旬の食材を生かした本格ヨーロッパ料理を提供しています。料理の8割以上が自家製のため、手間と時間はかかりますが、ゲストにおいしい料理を食べていただきたいという思いから、手作りにこだわっています。石垣牛の赤ワイン煮込みやハーブの香り広がる魚介料理など、ひと手間加えた特別なメニューを揃えています。マルシェでしか味わえない個性豊かな料理の数々をご用意してお待ちしております。

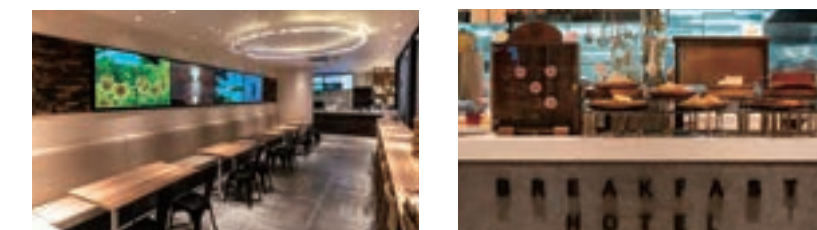


マルシェ
石垣島
Marche

福岡天神
福岡中洲
ポルト石垣島
マルシェ石垣島

大きな窓と木のぬくもりを感じる 眺望の良い最上階の朝食会場

マルシェの朝食会場は、最上階5階にあり眺望の良さが特徴です。ガラス張りの大きな窓からは、石垣島の朝日が差し込み、遠くにも見渡せます。木のぬくもりを感じる落ち着いた空間で、ゆったりと朝食をお楽しみください。



The BREAKFAST HOTEL MARCHE 石垣島 朝食口コミ評価4.9★石垣離島ターミナルまで徒歩約5分!



〒907-0022 沖縄県石垣市大川 217
バス「石垣港離島ターミナル」から徒歩約3分
チェックイン 15:00/ アウト 11:00
TEL : 0120-996-941 FAX : 098-084-2201



総料理長インタビュー

なぜリゾート琉球は、The BREAKFAST HOTELを作ったのか？



The BREAKFAST HOTEL ブランド総料理長

永椎 康

調理歴27年。福岡の老舗中華料理店で料理人としてのキャリアをスタートした後、スイス料理店や牧場で修行を積み、ソーセージ、バター、ハムなどの製造に従事。その後、和食とイタリアンの融合を追求し、ピッツァ、パスタ、和食の技術を習得するなど、さまざまな経験を積む。現在はBFH総料理長としてさらなる味・サービスの向上を迫及している。

日本初の朝食特化型ホテルとして
生まれ変わった

沖縄のリゾートホテル「琉球温泉 瀬長島ホテル」をはじめ、九州と沖縄に複数のホテルを展開するリゾート琉球が、2022年にリブランドオープンさせたのが「The BREAKFAST HOTEL (BFH)」です。朝食にこだわりぬいた、日本で初めての朝食特化型ホテルです。それまでビジネスホテルでは、人材やオペレーションの都合上、シェフが調理することが難しいとされていましたが、人材育成と体制構築に力を入れることで、「朝食にこだわりぬいたホテル」が実現しました。



旅の目的のひとつになる朝食を目指して

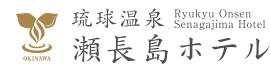
ホテルを利用する目的といえば宿泊ですが、BFHは朝食を食べることが目的になるホテルを目指しています。最近では、朝食に力を入れるホテルが増えてきていますが、他では真似できないレベルまでいきたいと考え、100%手作りを心掛けています。旅先でも安心して健康的な朝食を食べていただけるようにメニュー開発にもこだわっています。

ホテルごとに心に残る個性豊かなメニュー

朝食のメニュー開発は、各ホテルの料理長が得意とするジャンルを取り入れ、そのアイデンティティを感じるメニュー構成にしています。地域の食材・客層・料理長の思いを込めて構想を練っています。大々的なメニュー変更は、試食会をおこない決定しますが、基本的にメニューは固定せず、季節の食材を仕入れたら、それに合わせたメニューを提供しています。ホテルごとに魅力の違う朝食で、ゲストの心に残る料理を目指しています。ぜひ一度お越しください。

リゾート琉球施設一覧

リゾート琉球は、BFHをはじめ、九州・沖縄本島・離島に、個性の光るホテルや商業施設を多数展開しています。



[琉球温泉 瀬長島ホテル]

■沖縄本島 ■リゾートホテル ■全105室 ■天然温泉 ■サウナ ■インフィニティプール ■スパ&エステ

四方を美しい海と空に囲まれるアイランドリゾート「瀬長島」の高台に位置するリゾートホテル。沖縄トップクラスの天然温泉を完備しており、西海岸に広がる雄大なロケーションと那覇空港を行き交う飛行機をお楽しみいただけます。



[瀬長島ウミカジテラス]

■沖縄本島 ■商業施設 ■店舗数40店舗以上 ■グルメ ■スイーツ ■雑貨 ■ファッション ■体験施設

日本の「アマルフィ(世界遺産)」とも呼ばれる「瀬長島ウミカジテラス」は、40店舗以上が軒を連ねる観光・ショッピング施設。年間330万人以上が訪れる瀬長島で、ゆったりと癒しの1日をお過ごしください。



[瀬長島 47STORE]

■沖縄本島 ■お土産店 ■10:00-21:00 ■手荷物預かり所

「瀬長島ウミカジテラス」内にある沖縄県のうまいものやうれしいものを揃えたセレクトショップです。ここでしか買えない限定商品やウミカジテラスグッズなどが勢ぞろい。全国配送も承っております。



[ホテルアクアチッタナハ]

■沖縄本島 ■シティリゾート ■全231室 ■シースループール ■ルーフトップバー ■ラウンジ

ラテン語とイタリア語で「水の都」を意味するアクアチッタ。最上階には沖縄初のシースループールとルーフトップバーを完備。ガラス張りで空を泳いでいるようなプールが魅力のホテルです。



[ホテルサンスイナハ]

■沖縄本島 ■アーバンリゾート ■全278室 ■天然温泉 ■サウナ ■2つのシースループール ■琉球和食

2022年に誕生した、天然温泉と2つのプールを楽しめる那覇空港から最も近いアーバンリゾートホテルです。ジャグジーを備えたスイートルームをはじめ、7種類の多彩な客室を取り揃えております。



[ホテルアートステイ那覇国際通り]

■沖縄本島 ■アートホテル ■全89室 ■那覇国際通りまで徒歩1分

「文化・アートと寄り添うホテル」がコンセプトのアートホテル。タイの孤児院パームサイの子どもたちが描いた感性豊かな客室や、写真家によって構成された客室など、お気に入りの客室(作品)をみつけてください。



[ホテルカクテルステイナハ]

■沖縄本島 ■デザイナーズホテル ■全100室 ■レストラン ■最高級シャワーパネル

カクテルカラーに彩られた鮮やかな客室と多機能シャワーが好評のデザイナーズホテル。シングルはもちろん、ご家族やグループでお泊りいただけるトリプルやフォースの客室もご用意しております。



リゾートイン石垣島

[ホテルリゾートイン石垣島]

■沖縄離島 ■コンドミニウムタイプ ■全29室 ■キッチン付き ■和洋室

石垣島で暮らすように旅ができるキッチン・洗濯機付きのコンドミニウムタイプのホテルです。客室は全室和洋室で最大4名様まで宿泊可能。広々とした空間で長期滞在におすすめの宿です。

