

秋の味覚「栗と茸のおこわ せいろ蒸し」10月6日より提供 ～第6回朝食ビュッフェのアンケートで選ばれた人気メニューが登場～

ホテル エルシエント大阪梅田（大阪市北区、総支配人 上村 寛）は、1階レストランで提供する朝食ビュッフェで、このたびインスタグラムで実施いたしました「第6回朝食ビュッフェメニューアンケート」にて第1位に選ばれた「栗と茸のおこわ せいろ蒸し」を、10月6日（月）より新たにご提供いたします。お客様からの声を大切にした取り組みの一環として、多くの方が待ち望んだ秋の味覚をお届けいたします。



当館では、季節ごとに実施している「朝食ビュッフェメニューアンケート」を通じて、お客様にご提供したい特別メニューを投票形式で選んでいただいております。

第6回目となる今回のアンケートでは、以下の結果となりました。

- 1位 栗と茸のおこわ せいろ蒸し（51%）
- 2位 ごろごろ角煮炒飯（44%）
- 3位 チキンオムライス（5%）



見事、第1位に選ばれた「栗と茸のおこわ せいろ蒸し」は、秋の恵みである栗と茸を贅沢にあしらひ、せいろでふっくらと蒸し上げた逸品です。

出汁の旨みがお米一粒一粒にまでしっかりと染み渡り、薫り高い香りとともに食欲をそそります。季節ならではの深い味わいを、心ゆくまでご堪能いただけます。

提供期間：2025 年 10 月 6 日（月）～期間限定

提供時間：6:30AM~10:00AM

提供場所：1 階 朝食ビュッフェ会場



<料金>

【ご宿泊のお客さま】

おとな(中学生以上)：1,980 円(税込)

こども(小学生)：990 円(税込)

幼児：無料

【ビジターのお客さま】

おとな(中学生以上)：2,200 円(税込)

こども(小学生)：1,100 円(税込)

幼児：無料



ホテル概要

名 称：ホテル エルシエント大阪梅田

所在地：大阪市北区曽根崎 1-2-7

開業日：2020 年 8 月 1 日

客室数：253 室（ダブル：112 室 ツイン：141 室）

公式サイト：<https://www.elcient.com/osaka>

会社概要（本社）

会社名：株式会社関電アメニックス

本 社：大阪市西区阿波座 1-6-1 JMF ビル西本町 01 2 階

設 立：1964 年 8 月 1 日

公式サイト：<https://www.k-amenix.co.jp/>

事業内容：ホテル、レストラン、レジャー観光施設の運営

<プレス関係のお問合せ先>

株式会社関電アメニックス（担当：木村・橋本・山尾）

TEL：090-3709-4841 E-mail：contact@k-amenix.co.jp