

選	と	ホ
択	い	テ
肢	う	ル



ホテルメイドのパンとスイーツを  
テイクアウトで



ケーキショップ「ラ・パティシエール」  
TEL.096-211-1604

 **ホテル日航熊本**

熊本市中心区上通町21 TEL.096-211-1111(代) FAX096-211-1175 [www.nikko-kumamoto.co.jp](http://www.nikko-kumamoto.co.jp)



オーストリアがブダペストを奪還した際、早朝から作業をしていたパン職人がトルコ軍の夜襲に気づき、勝利に貢献しました。パン職人は皇帝が与えた褒美のお礼にトルコの旗印である三日月型のパンを献上しました。そんな歴史に想いを馳せつつ「ザルツキプフェル(塩パン)」150円をいただく、その日の運機が上がるかもしれません。



## BREAD

# ホテルクオリティで始める優雅な朝

ショッピンングや仕事帰り、バスを持つひと時に「ラ・パティシエール」を覗いてみてください。「クロワッサンやデニッシュの発祥の地」と言われるオーストリアの伝統的な一品をはじめ、多種多様なパンを揃えてお待ちしております。豊かな風味は日常を潤すエッセンスとなることでしょう。

「ホテルクオリティ」と聞いて、一番に何を思い出しますか？ シェフ渾身の料理、ホスピタリティが息づくサービス、そしてラグジュアリーな設備。色々ありますが「パン」も欠かすことができない魅力の一つです。想像してみてください。ホテルの朝食に出てくるバターとクリームたっぷりのリッチなパンは、脇役どころか主役なみの存在感！ 朝起きて、お気に入りのコーヒーや紅茶を淹れる間に軽くローストするだけで、リピングは豊かな香りに包まれます。自然と心は浮き立ち、「器はどれにしようか？」ランチョンマットは何色がいい？」なんて考えている自分に気づくはず。いつもの朝をとびつきり優雅な朝に変える力、それがホテルクオリティのパンに秘められた魅力なのです。



日本屈指のオーストリアパンのお店「サイラー」(福岡市)で製造責任者を務めた職人・山口光之が作り出す、裏外にして華やかな味わいをお楽しみください。軽やかな味わいと風味が特徴の伝統パンはもちろん、熊本流アレンジが光る一品までわくわくする品揃えです。

## ホテルをもっと身近に！

「ホテル」はまるまる場所と思われがちですが、他にも多彩な使い方があります。この連載では大切な人との会食や、自分磨き、持ち合わせなど、特別な日から普段使いまで「泊まる」だけではないホテルの魅力\*をご紹介します。もっと気軽に、スマートに、ホテルを使いこなしてみませんか？