



大分を楽しむ

ART HOTEL

O I T A

## 人気の朝食バイキングのご案内

下にお進みください



朝食口コミ評価 4.0 以上  
(じゃらん口コミ評価)



アートホテル大分自慢の朝食バイキングは  
「大分地元食材」や「普段では食べられない朝食」をテーマに  
存分お楽しみ頂ける内容をご用意致しております



下にお進みください





## 大分の地元食材シリーズ

### 大分名物 とり天



### 大分名物 とり飯



大分市は 2022 年、総務省統計による一世帯あたりの鶏肉年間消費量全国 1 位。  
別府市内にある県内初のレストラン「東洋軒」が発祥とされているとり天。  
サクサクで軽い口当たりが女性にも好評で大分の代表的な郷土料理となりました。

### きつき茶のかぼす胡椒コロッケ 大分名物「りゅうきゅう」 大分県の郷土料理「だんご汁」 大分名物椎茸の焼売



魚の切り身の特製タレに漬け込んだ「りゅうきゅう」や、大分のきつき茶を衣に混ぜ、かぼす胡椒をじゃがいもに練り込んだコロッケ、森のステーキと呼ばれる大分椎茸を使用した焼売や大分名物だんご汁など大分の地の食材を堪能頂けるメニューが並びます。

## 御飯のお供シリーズ



熱々の御飯で食べる「御飯のお供」で朝からのエネルギーチャージを応援

ひじき しいたけの煮付 きんぴら がんも  
切り干し大根 煮豆 佃煮昆布 高菜 きゅうり 梅干し  
肉味噌 明太子 納豆 焼き海苔 鶏団子 豆腐

## お馴染みの朝食シリーズ

お馴染みのメニューも豊富にご用意。  
新鮮なサラダバーや豊富な種類のパン、落ち着く焼魚や中華粥和食まで。





## 朝からガツンと！シリーズ

---



朝からガツンと楽しみたい。そんなご要望にもお応えできるようしっかりメニューもご用意。  
シビ辛麻婆豆腐に椎茸たっぷりすき焼き、椎茸焼売にギョロツケ、グラタン。  
他にはない特別な朝食をご用意しております。

## 朝からデザートシリーズ

---

朝から至福のデザートを。シリアル、フルーツも豊富にご用意。  
コーヒーと一緒に最後までゆっくりとお寛ぎ頂けます。



## 店内のご紹介



朝食会場は 2020 年 3 月 18 日リニューアル OPEN。  
個室も複数ご用意しており、きれいでゆったりと広々とした店内に。  
ガラス張りで OPEN な店内は、朝から明るい 1 日の始まりを演出致します。





大分を楽しむ

ART HOTEL

OITA

## 人気の朝食バイキングのご案内

朝食料金 大人 1,600 円税込 | 小学生以下 800 円税込 | 幼児 (3 歳以下) 無料

朝食会場 1F レストラン

営業時間 6:30 ~ 10:00

コーヒーテイクアウト可

