

2016年11月

薬膳料理研究家 谷口ももよ氏監修

ザ・プリンス パークタワー東京  
 冷え、乾燥、代謝不良など  
 冬の女性のお悩みタイプ別にメイン料理を選べる  
 「楊貴妃ランチ」を販売

販売期間:2016年12月1日(木)~2017年2月28日(火)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:石川学)は、気候により女性特有のお悩みが多くなる冬に、3つの悩みタイプごとに効果があるとされる食材を取り入れたランチコース「楊貴妃ランチ」を、「中国料理 陽明殿」(B1)にて、2016年12月1日(木)~2017年2月28日(火)の期間中に販売いたします。

一年の中で最も寒い冬は、気温の冷え込みや空気の乾燥が特徴です。特に女性にとっては体の冷えや肌の乾燥が気になる季節として知られています。当ホテルの女性ホテリエによる「TOKYO HONEY PROJECT」(※)は、女性の冬のお悩みに着目し、食材の栄養素を活かす料理が特徴の中国料理で、「身体の中からキレイになる」をコンセプトに、世界三大美女の一人である楊貴妃をイメージしたランチコースを考案いたしました。

冬の女性の代表的な悩みである「体の冷え」、「肌の乾燥」、「代謝不良」について薬膳料理研究家・谷口ももよ氏に監修いただき、冷えには「温活」、乾燥には「美活」、代謝不良には「デトックス」を促進するとされる食材を使用し、お悩みのタイプごとにお選びいただけるメイン料理をご用意いたしました。そのほか、前菜やスープにフカヒレや、デザートに楊貴妃が好んでいたといわれるライチを使用するほか、食前ドリンクに見た目も華やかで温かい花茶をご用意し、美と健康が気になる女性に向けたメニューとしてご提案いたします。



楊貴妃ランチ

(上記画像には、お悩みに合わせてお選びいただけるメイン料理が3品とも含まれております)

### ※TOKYO HONEY PROJECT

芝公園エリアにあるザ・プリンス パークタワー東京と東京プリンスホテルの女性ホテリエたちが、女性の笑顔が集まるホテルを目指して女性目線で商品やサービスを考案するプロジェクト。



©本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略 広報担当

TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174

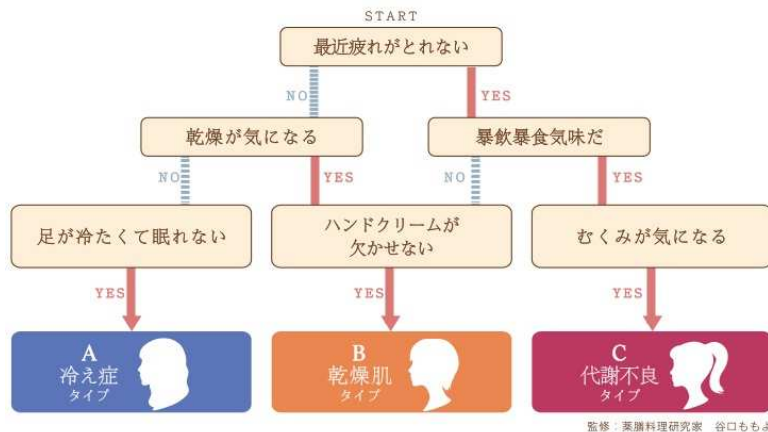
**Seibu Group**  
 でかける人を、ほほえむ人へ。

# 「楊貴妃ランチ」商品概要

寒い冬は女性にとって健康や美容への影響が気になる季節であることから、女性ホテリエによる「TOKYO HONEY PROJECT」では、「冷え」、「乾燥」、「代謝不良」といった冬の女性の代表的なお悩みに着目し、美や健康を意識しながらもお食事を楽しんでいただけるランチコースを考案いたしました。

食材を活かした料理が特徴の中国料理で作るランチのメイン料理には、薬膳料理研究家の谷口ももよ氏監修のもと、それぞれの悩み症状に効果があるといわれる食材を使用。症状や生活習慣からご自身のタイプを導くオリジナルのフローチャートを同氏の監修で制作し、お悩みタイプ別にメイン料理をお選びいただけます。

## お解るあなたへ オススメ料理チャート



### 楊貴妃ランチ メニュー

- 【食前ドリンク】  
ワイングラスでお召しあがりいただく「花茶」
- 【前菜】  
フカヒレ入り陽明殿特製前菜 7 種盛り合わせ
- 【スープ】  
鮫コラーゲンとフカヒレの蟹卵スープ
- 【メイン料理】  
お悩みタイプに合わせて3種から選べるお料理  
※詳細は下記(A・B・C)参照
- 【飯麵】  
海の幸入りあんかけチャーハン 淡雪仕立て
- 【デザート】  
・白きくらげと楊貴妃が愛したライチのシロップ漬け  
・黒胡麻餡入り白玉団子 きな粉風味  
・蜂蜜入り玉子蒸しカステラ

### A 冷え症タイプにおすすめ



温活

「黒豆と大海老の代謝アップ中華風スパイシー炒め」  
エビや黒豆、胡桃で冷えの原因となる腎機能の低下を補い、気のめぐりをよくする五香粉や葱、生姜とともに体を温めます。

- 【プラン名】 楊貴妃ランチ
- 【提供店舗】 中国料理 陽明殿 (B1)
- 【料金】 1名さま ¥3,600 ※男性のお客さまは¥4,000
- 【内容】 楊貴妃ランチコース、食前ドリンクの花茶
- 【販売期間】 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
- 【提供時間】 11:30A.M.～3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)

### B 乾燥肌タイプにおすすめ



美活

「キノコと帆立貝の豆乳入りクリーム煮」  
楊貴妃も美肌のために食べていたと伝わる白きくらげや、体の潤いを高める帆立貝と豆乳、血のめぐりを高める青梗菜などを使用した、冬のあったかメニュー。

### C 代謝不良タイプにおすすめ



デトックス

「揚げ豆腐と根菜のエスニック風ベジ麻婆仕立て」  
血を浄化しめぐらせるセロリや茄子、代謝をアップさせるニンニク、生姜、葱などを使用し、お肉の代わりに豆腐を使用した一品。

### 食前ドリンク「花茶」

お湯を注ぐと茶葉とともに乾燥させた花が開き、華やかな香りが広がる中国茶。食事のスタートに提供することで胃をあたためます。グラスで華やかさを演出しました。



**谷口ももよ** 薬膳料理研究家  
東洋美食薬膳協会代表理事  
全日本薬膳食医情報協会理事  
日本豆腐マイスター協会理事  
薬膳料理教室「Salon de Maman」主宰  
「健康は日々の食卓から」「美食同源」をテーマに、身近な食材で簡単で美味しい薬膳レシピを提案。講演会、セミナー、企業へのレシピ監修、テレビ出演や雑誌掲載など多岐にわたり活動。薬膳茶の造詣も深く、企業の薬膳茶商品の製作監修、薬膳茶の講座も開催。2016年東洋美食薬膳協会を設立。著書の「身近な10の食材ではじめる薬膳ビューティレシピ」が2015年グルマン世界料理本大賞健康料理本部門にてグランプリ受賞。その他著書多数。

【お客さまからのお問合せ】 ザ・プリンス パークタワー東京 レストラン予約係  
TEL: 03-5400-1170 (10:00A.M.～8:00P.M. 土・休日は7:00P.M.まで)

※上記料金には、消費税が含まれております。別途サービス料10%を頂戴いたします。  
※仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。