

2021年5月

生命力あふれる自然豊かな庭園や遊び心を表現したアフタヌーンティー

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、ザ・プリンス パークタワー東京  
**SDGs や健康を意識した新スタイルのアフタヌーンティー**  
**100%植物性の Vegan Afternoon Tea**  
 2021年6月より都内2つのラグジュアリーホテルで販売開始

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)と、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:田口真也)は、100%植物由来のVegan Afternoon Teaを2021年6月から期間限定で販売いたします。

健康や美容、環境に対する興味が深まる昨今、動物性食品は使用せず、体に良い効果が期待できるナッツ類や穀物、植物性ミルク、野菜等の100%植物由来の食材で作ったアフタヌーンティーをご用意しました。テーマは、空中庭園をイメージして自然あふれるプレートを表現した「Flower Garden」と、遊び心を散りばめたグルテンフリーの「Playful Colors」。

ビタミン、ミネラル、食物酵素を摂れるとされるローズスイーツや、自然由来の甘味で味わえるスイーツプレート等、健康を見直しはじめたヴィーガン初心者の方でも抵抗なくお楽しみいただけます。両メニューは、オーガニック料理インストラクター等の資格を持ち、ヴィーガンコンサルタントとして国内外で活躍するHaruka氏が監修しております。

また、熊本県八代産の市場に出回らない大きさの異なるトマトを使用したり、皮ごと煮込んだデミグラスソースを使うなど、食品ロスの観点から、SDGsも意識したメニューとなっております。

## ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

**Flower Garden**

期 間: 2021年6月1日(火)~8月31日(火)  
 レストラン: All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)  
 時 間: 11:30A.M.~3:00P.M. (2時間制)  
 料 金: ¥5,800 ※2名さまからのご予約制

- 自然豊かな「Flower Garden」をプレートに表現
- シュガーフリーやローズスイーツで作ったスイーツのリース
- 自然の恵みや畑をイメージしたセイボリープレート
- SDGs = 熊本県八代の大きさの異なるトマトの他、レモンの皮を使用



## ザ・プリンス パークタワー東京

**Playful Colors**

期 間: 2021年6月4日(金)~7月31日(土)の金・土・休日限定  
 レストラン: スカイラウンジ ステラガーデン (33F)  
 時 間: 3:00P.M.~5:30P.M. ※金・土・休日限定  
 料 金: ¥6,000 ※3日前までのご予約制

- テーマは、遊び心を散りばめた「Playful Colors」
- まるで本物のフルーツのような驚きを楽しめるフルーツゼリー等のスイーツ
- スーパーフードのモリンガやチアシードを使用
- SDGs = 野菜や海藻のうま味を余すことなく抽出したデミグラスソース



◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 マーケティング  
 TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179  
 ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング  
 TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174

## ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町「Flower Garden Vegan Afternoon Tea」メニュー

テーマは“Nature in the Sky(空中庭園)”をイメージしたレストランで楽しむ「Flower Garden」。地上約 180m からの景色が美しいレストラン内のデザインをイメージして、自然の恵みや美しさをプレートに描きました。

### Sweets Plate

- ・クランベリープリズボール (アーモンド、クランベリー他)
- ・パンパキタルト (ピーカンナッツ、ココナッツオイル他)
- ・豆乳のパンナコッタとフルーツのグラススイーツ (豆乳、寒天他)
- ・紅茶とイチジクのパウンドケーキ (ドライイチジク、オレンジゼスト他)
- ・ブルーベリーケーキ (カシューナッツ、ブルーベリー他)
- ・バナナマフィン (バナナ、ローズマリー他)
- ・リーフクッキー (ピスタチオ、豆乳他)
- ・モスクッキー (米粉、豆乳他)
- ・スコーン 2 種 <プレーン、レモン・タイム> (クリーム/酒粕レーズン、ジャム/ルヴァーフ他)



### Savory Plate

- ・カラフルトマトと八代トマトのコンソメジュレ (熊本県八代トマトコンソメ、キヌア他)
- ・豆腐のブランマンジェ (豆腐、EX オリーブオイル他)
- ・トマトの米粉パン ソイミートバーガー (ソイミート、レタス他)
- ・マンゴーとココナッツミルクのスムージー (マンゴー、ココナッツミルク他)
- ・リトルジェムレタスとアيسプラント with アボカドディップ (リトルジェムレタス、アيسプラント他)



お客さまからのご予約・お問合せ： TEL:03-3234-1136 (10:00A.M.～5:30P.M.)

## ザ・プリンス パークタワー東京「Vegan Afternoon Tea～Playful Colors～」メニュー

“Playful Colors”というテーマでトマトのタピオカ等、遊び心を加えた初心者でも楽しめるスイーツとセイボリーです。ウィークエンドはスカイラウンジ ステラガーデンで心と体を癒す Vegan Afternoon Tea をお楽しみいただけます。

### Sweets Plate

- ・アプリコット・苺・ポンカン・チェリー・木苺のゼリー (寒天他)
- ・各種フルーツ (苺、チェリー他)
- ・アーモンドミルクムース (アーモンドミルク他)
- ・ソイチーズケーキ (ママージュ、レモン他)
- ・ソイレブール シュー (米粉、豆乳他)
- ・スコーン 豆乳フランボワーズクリームとブルーベリー添え (豆乳、米粉、オリーブオイル他)
- ・モワローショコラ (米粉、パナチョコレート他)



### Savory Plate

- ・米粉と野菜のルーロー (ベジタリアンデミグラスソース、ベジミート他)
- ・トマトのマリネ カクテル仕立て (トマトのタピオカ、チアシード他)
- ・フムスのパレット バラエティー豊かなチップス (ガルバンゾー、タニコ他)
- ・ヴルーテ ブリュレ仕立て 亜麻仁のチュイルと花のサラダ (野菜のヴルーテ、亜麻仁のチュイル他)
- ・オーツ麦、数種のナッツとモリンガの塩サブレ ヴィーガンフロマージュ (オーツ麦、モリンガ他)
- ・ヴィーガンのための焼きメレンゲ そら豆のピュレとピスタチオ (メレンゲ (玉子不使用)、メープルシュガー他)



お客さまからのご予約・お問合せ： TEL:03-5400-1170(10:00A.M.～6:00P.M.)

◎ドリンクは両ホテルともに、紅茶・コーヒーを各種ご用意しております。

#### <プロフィール> ヴィーガンコンサルタント Haruka

動物搾取、健康、環境のため、オリエンタルヴィーガンとなる。動物性食品、五葷、農薬や添加物を摂らない食生活を送る。同時に、マクロビオティックを本格的に学び、健康的に菜食を続ける知識を実践的に得る。エキスパート・オーガニック料理ソムリエやオーガニック料理インストラクター等の資格を有す。ヴィーガン料理及びスイーツのクラスや、食や健康についてのサロンも開く。食やサステナブルな分野において、お店や企業へのコンサルティングや、プロジェクトのコーディネーター等、自身の経験と知識を国内外に伝えている。



※レストランの料金には、消費税が含まれております。(サービス料別途 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 15%、ザ・プリンス パークタワー東京 10%)

※画像はイメージです。※上記内容は、リリース時点(5月21日)の情報であり、営業内容や仕入れ状況により、変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入れ先)に表示義務のある特定原材料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。