NEWS RELEASE

Prince Hotel

2021 年 7 月

地上約 140m から望む都心の景色とともに味わう夏のヴィーガンコース

品川プリンスホテル

女性料理人考案のヘルシーコースでエナジーチャージ
彩り豊かな夏のヴィーガンコース「Saison Potager」を販売

【期　間】2021 年 8 月 11 日（水）～8 月 31 日（火）

品川プリンスホテル（所在地：東京都港区高輪 4-10-30、総支配人：佐々木潤）は、ホテル最上階 39 階「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」でレストラン専属の女性料理人が考案した夏のヴィーガンコース「Saison Potager（セゾン ポタジェ）」を 2021 年 8 月 11 日（水）から 8 月 31 日（火）まで販売いたします。

美容や環境に対する興味が深まり、日常生活へ手軽にヴィーガン料理を摂り入れる方が増える等、多様な趣向に対応するため、当ホテルでは季節の食材を使用して彩り鮮やかに仕上げたヴィーガンコースをご用意しました。

レストラン専属の女性料理人が季節に合わせて考案するヴィーガンコースは、形が不揃いなため市場に出回らない熊本県八代産のトマトを使用する等、SDGs に配慮したメニューも取り入れています。トマトの色合いが華やかな前菜から始まり、オリーブオイルのパウダーをあしらったカルダモンが香るとうもろこしの冷製ポタージュ等、夏の食材をふんだんに使用しご用意いたしました。ひよこ豆を使用したファラフェルステーキは、焼き玉ねぎを煮詰め仕上げた香ばしく甘みのあるソースを添え、トリュフポテトとともにお楽しみいただけます。





- 尾見美幸 -

◆2005 年 （株）プリンスホテル入社
品川プリンスホテルで 16 年間さまざまな洋食レストラン・宴会で経験を積む
◆2017 年 DINING & BAR TABLE 9 TOKYO リニューアルオープンと同時に現レストランに配属
現在はアシスタントマネジャーとして季節ごとの商品企画やメニュー用の料理のイラスト等も担当



Summer VEGAN Course「Saison Potager」

【レストラン】 DINING & BAR TABLE 9 TOKYO（メインタワー39F）
【料　金】 1 名さま￥6,000
【内　容】 彩り野菜のガーデン風　熊本県産トマトのクーリ　ライムの香り
とうもろこしの冷製ポタージュ　オリーブオイルパウダー
ひよこ豆のファラフェルステーキ　焼き玉葱のジュ　モリーユ茸のア・ラ・クレーム風
トリュフポテト
豆乳のパンナコッタ　ルビーグレープフルーツシャーベットにセロリのリボン
ミニバケット・コーヒー
※9 月 1 日（水）からは秋の食材を使用したヴィーガンコースをご用意いたします。



【U R L】 https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/vegancourse/
【ご予約・お問合せ】品川プリンスホテル レストラン総合予約 TEL: 03-5421-1114

※状況により営業内容が変更となる場合もございます。※料金には消費税が含まれております。別途サービス料 13%を加算させていただきます。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※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。※写真はイメージです。 ※上記内容はリリース時点（7 月 29 日）の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル　マーケティング戦略
TEL: 03-5421-7827（直通） FAX: 03-5421-7893

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。