NEWS RELEASE

The Prince Gallery Tokyo Kioicho

2021 年 8 月

SDGs や健康を意識したサステナブルダイニングへ

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

ホテル最上階のレストランでサステナビリティに配慮した 100%植物性のヴィーガンコースをグランドメニューとして販売

期間:2021 年 9 月 1 日(水)より

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)は、ホテル最上階にあるAll-Day Dining OASIS GARDEN(36階)にて、サステナビリティに配慮した100%植物性のヴィーガンディナーコース「NATURE DELIGHT-Vegan Dinner Course-」を2021年9月1日(水)よりグランドメニューとして販売を開始いたします。

SDGs や健康への意識の高まりに伴い、“Nature in the Sky(空中庭園)”をテーマとする同レストランでは、2021 年 6 月よりヴィーガンをテーマにしたアフタヌーンティーを取り入れてまいりました。今後、こうした取り組みを一過性のものにせず、日常のライフスタイルで気軽にお楽しみいただけるサステナブルダイニングを目指し、新たにヴィーガンのコース料理をグランドメニューに加えます。

今回の「NATURE DELIGHT-Vegan Dinner Course-」は、健康に配慮しながらキヌアやキャロブ豆等のスーパーフードを採り入れ 100%植物性の食材を使用したヴィーガンディナーコースです。また、庭園をイメージしたアミューズや、プランターをイメージしたサラダ等、視覚的に自然を感じられるカジュアルなコースで、ヴィーガン初心者の方にも気軽にお楽しみいただけます。更に食品ロスの観点から、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、SDGsも意識したメニューとなっております。

同レストランでは今後、朝食やスイーツ等に幅広く SDGsに配慮したメニューやヴィーガンメニューを取り入れ、日常的に自然や健康を意識したお食事をお楽しみいただけるサステナブルダイニングの実現を目指します。

ヴィーガンディナーコース「NATURE DELIGHT」

ホテル最上階に位置する All-Day Dining OASIS GARDEN(36 階)

〈All-Day Dining OASIS GARDEN〉

当ホテル最上階、地上約 180 メートルの高層階からの景色とともに環地中海料理をカジュアルにお楽しみいただけるレストランです。“Nature in the Sky(空中庭園)”をコンセプトに、ネイチャーアートに囲まれた空間の中で、SDGs に配慮したメニューやヴィーガンメニューを日常的に提供するサステナブルダイニングを目指します。

*営業時間やメニュー等変動的に営業いたしております。詳しくはホテルホームページ「お知らせ」より確認ください。

◎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 /広報担当
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179
URL:https://www.princehotels.co.jp/kioicho/

Seibu Group でかける人を、ほほえむ人へ。

NATURE DELIGHT -Vegan Dinner Course-

期　　間：2021年9月1日(水)より
レストラン：All-Day Dining OASIS GARDEN(36F)
料　　金：￥9,000

自然の野菜の恵みを楽しむ MENU

●キャロブ豆と豆乳のクレームブリュレ
スーパーフード(キャロブ豆)と豆乳を使用したブリュレ。オーストラリア産のオレンジがアクセントの爽やかなアミューズです。

●フルーツトマトとアボガドのサラダ　〝オアシススタイル〟
フルーツトマトでプランターの形をイメージしたサラダです。

●キヌア入り〝食べる野菜スープ〟
スーパーフード(キヌア)を使用した野菜たっぷりのスープです。

●ズッキーニとヴィーガンジェノバ　かぼちゃと西京味噌ソース　ピスタチオオイルのアクセント
ズッキーニをメインに、かぼちゃと西京味噌で甘みをプラスすることで、素材の良さをひきたてております。

●ソイミートとキノコのパート包み　熊本八代トマトソース
パートで包んだソイミートを、SDGs 産地応援メニュー「熊本県産　八代トマト」を使用したトマトソースでアレンジしました。

●スパイシーなカリフラワーのステーキとフリット
香ばしく仕上げた厚みのあるカリフラワーの食感を楽しめるメイン料理です。

●メープル香るモンブランとチャイアイス
秋の森をイメージしたモンブラン。豆乳を使用したチャイのスパイスがアクセントです。

●バケット、ハーブティー

キャロブ豆と豆乳のクレームブリュレ

ズッキーニとヴィーガンジェノバ かぼちゃと
西京味噌ソース ピスタチオオイルのアクセント

ソイミートとキノコのパート包み
熊本八代トマトソース

メープル香るモンブランとチャイアイス

お客さまからのご予約・お問合せ：　TEL:03-3234-1136　(10:00A.M.～5:30P.M.)
https://www.princehotels.co.jp/kioicho/plan/garden/vegan_dinner/

〈All-Day Dining OASIS GARDEN で販売中の SDGs メニュー / ヴィーガンメニュー〉

●SDGs 産地応援メニュー「熊本県　八代のトマト」
日本で有数のトマトの生産量を誇る熊本県八代市の大きさが異なったり傷がつくことで市場に並ばないトマトを使用。産地を応援すること、SDGs の目標の一つである「つかう責任を果たす」ためメニューに加えました。
*2021 年 4 月 24 日(土)より現在も販売中。「熊本　八代トマトとオマール海老のタリアテッレ　柑橘のアクセント」

●“ヴィーガン”アフタヌーンティー
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。“紅葉”をイメージした自然あふれるプレートを美しいリースで表現いたしました。
*2021 年 6 月 1 日(火)～8 月 31 日(火)　「Flower Garden-Vegan Afternoon Tea-」
*2021 年 9 月 1 日(水)～11 月 30 日(火)「Autumn Leaves-Vegan Afternoon Tea-」

※レストランの料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴しております。
※画像はイメージです。
※上記内容は、リリース時点(8 月 27 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。