

2022年1月

新宿プリンスホテル×株式会社東急スポーツオアシス

新宿プリンスホテル

コロナ禍で健康への意識が高まる今、 身体づくりをサポートする6泊7日の滞在型プログラムを開催

【期 日】2022年2月20日より6泊7日

新宿プリンスホテル(所在地:東京都新宿区歌舞伎町1-30-1、総支配人:泉水誠之)は株式会社東急スポーツオアシス(所在地:東京都渋谷区道玄坂1-10-8、代表取締役社長:栗辻稔泰)とコラボレーションし、2022年2月20日(日)より6泊7日で、健康的な身体づくりをサポートする滞在型プログラム「栄養・運動・リラックスがギュッと詰まった1週間ステイ」を開催いたします。

長引くコロナ禍で、健康への意識が高まる中、「健康的な身体をつくりたい」「生活習慣を見直したい」という方に向け、1週間ホテルにご滞在いただき、栄養・運動・リラックスという健康への3つの要素を体験しながら、健康的な生活習慣を身につけていただく、滞在型の健康サポートプログラムをご用意いたしました。

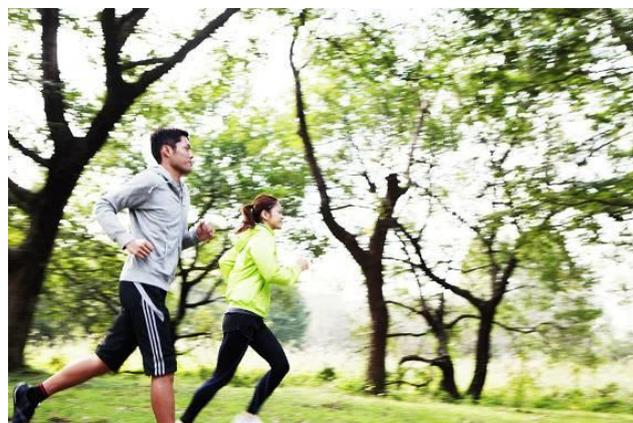
当プログラムでは、管理栄養士による食事講座や新宿近辺を巡るランニングイベント、ホテル最上階でのヨガレッスンやパーソナルトレーニング等を体験していただきます。東急スポーツオアシスのトレーナーや管理栄養士等、プロのサポートによる体験を通し、6泊7日で身体づくりの基礎知識を深めていただけます。

ご滞在中のご朝食は管理栄養士監修による特別メニューをご用意。身体に良い食材を取り入れながらも、ホテルシェフによる味にも見た目にもこだわった朝食を日替わりでお召し上がりいただけます。

また、ご滞在中には快適な環境の中でお仕事をいただけるよう、ご滞在日数分のドリンクチケットや宿泊者さま限定のラウンジのご利用、客室内のライティングデスクやライト等も完備しております。



ヨガレッスン



ランニングイベント



朝食



客室

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
新宿プリンスホテル マーケティング戦略/広報担当
TEL:03-3205-5353(直通) FAX:03-3205-1953

「栄養・運動・リラックスがギュッと詰まった 1 週間ステイ」概要

【宿泊期日】2022 年 2 月 20 日(日)より 6 泊 7 日

【料 金】1 室 1 名さま利用時 1 名さま¥138,000 より

【内 容】6 泊 7 日ご宿泊、東急スポーツオアシス 新宿 24Plus ジム 1 日ご利用券(7 日分)、
パーソナルトレーニング(2 回分)、特別朝食(6 日分)、ザ・ステーション カフェバーのワンドリンク券(6 枚)、
レストラン割引券、イベント参加(管理栄養士アドバイスディナー、ランニングイベント、朝ヨガ)

【ご予約・お問合せ】TEL:03-3205-1111(受付時間:10:00A.M.~5:00P.M.)

■6 泊 7 日 モデルプラン

	2/20 (日)	2/21 (月)	2/22 (火)	2/23 (水・祝)	2/24 (木)	2/25 (金)	2/26 (土)
6:00P.M.							
7:00P.M.		朝食	朝食	朝食	朝食	朝食	朝ヨガ
8:00A.M.							朝食
9:00A.M.				ランニングイベント			
10:00A.M.							チェックアウト
11:00A.M.							
12:00NOON							ジムでの トレーニング
1:00P.M.							
2:00P.M.							
3:00P.M.	チェックイン						
4:00P.M.	パーソナルトレーニング (測定、目標設定)						
5:00P.M.	ジムでの トレーニング					パーソナルトレーニング (測定、成果確認)	
6:00P.M.							
7:00P.M.	管理栄養士 アドバイスディナー イベント	ジムでの トレーニング	ジムでの トレーニング	ジムでの トレーニング	ジムでの トレーニング		
8:00P.M.							
9:00P.M.							

ご朝食内容

東急スポーツオアシスの管理栄養士監修の栄養に配慮したメインメニューを日替わりでご用意。
食べて燃やす！食べて守る！燃焼力や免疫力を高めることを目的としたメニューです。

【メインメニュー（一例）】

◆塩鮭のお茶漬けと鶏肉とアボカドのサラダ

優しく温かいお茶漬けで体温アップ。高タンパク低カロリーの鶏肉・豆腐・鮭で代謝を高めて朝から温まる体に。
アボカドの良質な油とビタミン E が巡る体に導きます。



塩鮭のお茶漬けと鶏肉とアボカドのサラダ

◆ホワイトオムレツと鶏むね肉のグリル

タンパク質 50g 超えの高タンパクメニュー。

鶏むね肉をグリルすることで余分な脂質をカットし、タンパク質をヘルシーにお召しあがりいただけます。



ホワイトオムレツと鶏むね肉のグリル

◆オートミールときのこのチーズリゾット

最強のダイエットフード、オートミールをホテルシェフがアレンジ。

食物繊維たっぷり。気になるリゾットの糖質を大幅カットしたヘルシーメニューです。



オートミールときのこのチーズリゾット

※宿泊プランの料金には、室料、朝食、夕食(2月20日のみ)、イベント参加料、1日ジム利用(6日分)、パーソナルトレーニング(2回分)、消費税・サービス料が含まれております。

※本プランの最少催行人数は3名となります。ご予約が3名に満たない場合は、イベントの実施を見送る場合がございます。

※対象年齢は中学生以上となります。 ※パーソナルトレーニングは2月20日、25日の指定となります。

※仕入れ状況により、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品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、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。

※上記内容はリリース時点(1月17日)の情報であり変更になる場合もございます。

※写真はイメージです。