

2022 年 4 月

ご家族で未来へつなぐ SDGsを考えるきっかけにサステナブルなベアとの旅をご提案

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
サステナブルなシュタイフ社のテディベアと一緒に
規格外野菜を使ったディナーを楽しむ GW におすすめのステイプラン
「Steiff Dream Gourmet Stay～SDGsを見つけよう～」

期 間：2022 年 4 月 29 日(金・祝)～5 月 31 日(火)

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、サステナブルなテディベア達とお部屋の中で野菜をふんだんに使ったディナーを楽しむステイプラン「Steiff Dream Gourmet stay～SDGsを見つけよう～」を2022年4月29日(金・祝)から5月31日(火)まで販売いたします。

ご家族でのお出かけを計画される方も多いゴールデンウィーク。旅をきっかけに SDGs に触れていただくために、テディベアのトップブランド「シュタイフ社」の中で地球環境に配慮して廃棄されるペットボトルの素材などを使った「Teddies for tomorrow」シリーズ“アントン”と“マックス”と一緒に野菜たっぷりのディナーを楽しめるプランをご用意いたしました。

ディナーは、フードロスに配慮して、規格外のサイズなどの理由から市場に並ばない東京都立川市の「カラフル野菜の小山農園」の野菜や熊本県八代産のトマトなどを使用。畑のお肉と言われるソイミートを使ったボロネーゼの他、野菜嫌いのお子さまでも食育を学びながら安心してお召し上がりいただけるよう、素材を皮ごと使った“にんじんとオレンジのかくれんぼチーズケーキ”など、味わいやネーミングを工夫してご提供いたします。

メニューの一部は、ご家族の思い出や野菜に触れるきっかけとしてレシピをお持ち帰りいただけます。パノラミックな景色と共に未来につながる SDGs に触れながらご家族や大切な方と過ごすゴールデンウィークをご提案いたします。

Steiff テディベアのトップブランド「シュタイフ社」のサステナブルベア“アントン”と“マックス”
Dream 旅をしながら SDGs に触れる未来への夢をつなぐホテルステイ
Gourmet カラフル野菜の小山農園や熊本県八代産の規格外野菜を使ったディナー
Stay 地上約 180m からの広大な景色を望みながら安全安心に過ごすホテル時間



アントン

マックス

ステイプラン「Steiff Dream Gourmet stay～SDGsを見つけよう～」

料 金：1 名さま ¥35,954 より（デラックスルーム 1 室 2 名さまご利用時）

※料金には、1 泊、シュタイフ社のサステナブルなテディベア“アントン”と“マックス”（1 室 1 体ずつ）、
インルームディナー、ドリンク（ビール、ソフトドリンク）、消費税・サービス料が含まれています。

ご予約・お問合せ：宿泊予約係 TEL:03-3234-1111 (9:30A.M.～6:00P.M.)

MENU

- ・くまの森のサラダ（カラフル野菜を生産する東京都立川市小山農園の規格外野菜）
- ・びっくりカリフラワーとえびぷりピンチョス（香ばしい味わいのメニューレシピをプレゼント）
- ・畑のお肉で作ったボロネーゼ（ソイミートや熊本県八代産の規格外トマトを使用）
- ・カラフル温野菜とミートプレート（規格外のカラフル野菜とボリュームたっぷりのお肉）
- ・にんじんとオレンジのかくれんぼチーズケーキ（にんじんとオレンジを皮ごと使用）

※カラフル野菜は当日の仕入れ状況により使用メニューを変更する場合がございます。



※上記内容は、リリース時点(4月18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。

※画像はイメージです。※上記メニューには、規格外野菜以外のものも使用しております。

※当社のレストラン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。

◎本件に関する報道各位からのお問い合わせは

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 セールス&マーケティング

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。