

2022 年 6 月

伊勢海老(国産)やフカヒレ、鮑などの高級食材を盛り込んだ冷やしそばも登場

ザ・プリンス パークタワー東京

食品ロス削減への取り組みとして規格外のトマトを使用！ トマトの冷やしそばを販売

【販売期間】 2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)

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:神田泰寿)は、中国料理 陽明殿(B1)にて、規格外のトマトなどを使用した冷やしそばを 2022 年 7 月 1 日(金)から 8 月 31 日(水)までの期間限定で販売いたします。

暑い夏に食べたい風物詩の冷やしそば。毎年ご好評いただいている中国料理 陽明殿の今年の冷やしそばは、フルーツトマトと規格外で市場に出回らない熊本県八代産トマトの 2 種類を使用し、SDGs 要素を取り込んだ冷やしそばをご用意いたしました。ソースには、形が不揃いだけど味は美味しいトマトを使用し、さらに、コクが出るウーロン茶や辛味のアクセントとなる豆板醤など 14 種類の調味料をブレンドしました。また、トッピングにはフレッシュなフルーツトマトと凍らせてスライスした規格外のトマトで異なる食感と甘みをお楽しみいただけます。

他にも贅沢気分を味わえる伊勢海老(国産)やフカヒレ、鮑、タラバ蟹、キャビアなど高級食材を盛り込んだ「Luxurious 涼麺」もご用意しております。ひんやりとした口当たりで暑い夏を乗り切る、ホテルならではの冷やしそばです。

夏の風物詩「冷やしそば」概要

【期 間】2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)

【時 間】〈ランチ〉11:30 A.M.～3:00 P.M. (L.O.2:30 P.M.)

〈ディナー〉5:00 P.M.～10:00 P.M. (L.O.9:30 P.M.)

【場 所】中国料理 陽明殿 (B1)

【料 金】トマトの冷やしそば ¥2,300

Luxurious 涼麺 ¥15,000 ※3 日前までのご予約制。

【お問合せ・ご予約】レストラン予約 TEL:03-5400-1170(10:00A.M.～6:00P.M.)



トマトの冷やしそば



Luxurious 涼麺

※上記内容はリリース時点(6 月 24 日)の情報であり変更になる場合がございます。※料金には消費税が含まれております。別途サービス料 10%を加算させていただきます。※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。※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。※写真はイメージです。※Luxurious 涼麺は割引対象外となります。

©本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

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

<https://www.princehotels.co.jp/parktower/>