

観光やビジネス、ますます増え続ける外国人の方に
ヴィーガンとグルテンフリーどちらにも対応した“ハイブリット”コース
「ヴィーグル ヴィーガン&グルテンフリーメニュー」を
6月12日よりスタート



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、木の温もりを感じる開放的な雰囲気のカジュアルダイニング「ザ・ビストロ」において、ヴィーガン^{※1}とグルテンフリー^{※2}のどちらにも対応したランチ、ディナーコース「ヴィーグル ヴィーガン&グルテンフリーメニュー」を、6月12日（水）より開始いたします。

※1 ヴィーガン：当ホテルでは、動物由来の原材料を用いない料理としています。

※2 グルテンフリー：当ホテルでは、小麦、大麦、ライ麦を食材又は調味料として用いない料理としています。また、米はグルテンもグリジアンも含まないでグルテンフリーとしています。

2018年に初めて3000万人を突破した訪日外国人旅行者数。当ホテルを利用する外国人のお客様も増えています（2018年は対前年比約30%増）。訪れた観光客が日本でしたいこととして「美味しいものが食べたい」「日本食を食べたい」ということが挙げられます。当ホテルを利用されるお客様の中にも、お食事をお楽しみいただくほか、文化や思想を背景にした個別のご要望をいただくことも増えています。

今回提供する「ヴィーグル ヴィーガン&グルテンフリーメニュー」は、動物由来の原材料を用いないヴィーガンと、小麦、大麦、ライ麦を食材又は調味料として用いないグルテンフリーを組み合わせたコースです。また、ヘルシーな料理でありながら、美味しさにもこだわりたいという想いから、フレンチスタイルで味わい深く食べ応えのあるコースをご用意いたしました。ほか、8月には本コースとノンアルコールワインのペアリングを楽しむイベントを開催。どなたでもご参加いただけます。

その他、日本の風雅を再現した空間で旬の食材を堪能することができる日本料理「みゆき」においても、前菜から水菓子までの全8品で小麦粉を一切使用しない（醤油は米醤油を使用）グルテンフリーの会席料理を提供しています。観光だけでなく、ビジネスでの外国人の方との会食などでもご利用いただけます。



概要

ヴィーグル ヴィーガン&グルテンフリーメニュー

- 期間 : 2019年6月12日(水)～
※通年で提供
※除外日は2019年12月21日～2020年1月6日
- 時間 : ランチ 11:30～L.O.15:00
ディナー 17:00～L.O.21:30
- 店舗 : カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」
- 料金 : ランチ 4,800円
ディナー 6,900円
※消費税込・サービス料別
※7月より料金の表記を変更いたします。詳細はURLをご参照ください。
※ランチは前日までのご予約制
- 内容 : **【前菜】**
フムスとファラフェル ヒヨコ豆を2種類の調理法で
【温前菜】
湯葉のカネロニ 豆乳とカリフラワーのベシヤメルソース
【冷製メイン】
米粉とコーンのスパゲッティニ フレッシュバジルソース アンディーブのサラダ
【温製メイン】
米粉のフジッリ、キヌア、カラフル野菜の温サラダ
キャロットジンジャー Dressing
【デザート】
アサイーソルベ&デーツとショコラのトリュフボール 豆乳クリーム添え
※仕入れ状況などにより変更となる場合がございます。
※9/17よりメニュー内容が変更となります。
※温前菜は、ディナーコースでのみご提供いたします。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/255ceced5e405e1.html>

マッブルジュース×ザ・ビストロ 週末ご褒美ビューティーランチ ～ノンアルコールワインに酔う 2019～

高たんぱく・低カロリーな食材を使っている「ヴィーグル ヴィーガン&グルテンフリーメニュー」と、水・砂糖・保存料・香料すべて無添加の国産100%果汁のノンアルコールワインをペアリングした身も心も癒されるイベントです。

- 期間 : 2019年8月24日(土)
- 時間 : 受付12:30、開始13:00
- 会場 : ホテル棟4F マホガニールーム
- 料金 : 10,000円
※消費税・サービス料込
- 内容 : ヴィーグル ヴィーガン&グルテンフリーメニューに以下のドリンクをペアリング
【前菜】 × スパークリング ロゼ
【温前菜】 × 白ワイン (シャルドネ)
【冷製メイン】 × 赤ワイン (シラー)
【温製メイン】 × スパークリング リンゴ
【デザート】 × 赤ワイン (メルロー)
※ドリンクはすべてノンアルコールです。
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/655d0062bb1ad1b.html>

グルテンフリー会席 Gluten-Free kaiseki

- 期間 : 通年で提供中 (除外日は、2020年1月1日～2020年1月3日)
- 時間 : 17:30～L.O.21:00

- 店舗 : 日本料理「みゆき」
- 料金 : 13,000 円
※消費税込・サービス料別
※7月より料金の表記を変更いたします。詳細は URL をご参照ください。
- 内容 : 【前菜】
臙湯葉 野菜の甘酢漬、甘露煮 手毬寿司 和え物など五品盛り
- 【吸物】
蛤又は焼き目魚 豆腐 青味 焼き茸 木の芽
- 【造り】
本日のお刺身三種盛り 妻いろいろ
- 【煮物】
米茄子鳴炊き 昆布 糸がき 万能葱 糸唐辛子
- 【焼物】
本日の塩焼魚 あしらい
- 【強肴】
黒毛和牛サーロインステーキ六十g 焼野菜四種
- 【食事】
握りすし 五貫 止め椀
- 【水菓子】
本日の果物四種
※仕入れ状況により食材の変更がございます。
※米は全て国産米を使用しております。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9 : 00~20 : 00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/405afeac7d61b16.html>

ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：鈴木、園部
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：馬場、石原、重田 (おもだ)

TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」でお願いいたします。