

世界が注目する“スーパーフード”で美しく 美と健康を導く、神秘のコース料理「神秘のスーパーフード」

ご好評につき、緑の生命体“ユーグレナ”のフェイシャルトリートメントをセットにしたプランもご用意！

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、究極の食材“スーパーフード”を取り入れたコース料理「神秘のスーパーフード」を、カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」にて、2015年8月31日（月）までご提供しております。

栄養価・抗酸化作用が極めて高い食材といわれる、ハリウッドセレブたちも注目の“スーパーフード”を前菜、スープ、メイン、デザートとの全4種のコース料理でお楽しみいただけます。

“スピルリナ”“ココナッツ”“キヌア”“チアシード”“アサイー”など全8種の“スーパーフード”と美容に良いとされるベリーやライスマイルクなどの食材を取り入れて、体の中から健康で美しい体へ導きます。

さらに、本コース料理は、女性のお客様を中心に大変ご好評いただいております。美しい緑の生命体の命のしずくの効果を実感いただける“ユーグレナ”のフェイシャルトリートメントをセットにしたプラン「神秘の恵」のご提供も開始しました。“スーパーフード”で体の内側から、“ユーグレナ”で体の外側からアプローチし、自然の力で健康的な美しさへと導きます。

また、7月22日（水）には、1日限定でスーパーフードを使ったクッキングスクールを開催。ご家庭でも作れる美と健康を導くレシピをご紹介します。経験豊かな「ザ・ビストロ」のシェフ植田がレクチャーするクッキングスクールです。レッスン内容と同メニューをランチでお召し上がり頂けます。初めての方やお一人様でもお気軽に参加していただけます。



「メイン」



「前菜」



「デザート」



「EUGENA」

■美を食事から取り入れるスーパーフードを使用したコース料理

体に良いとされる食材を、より美味しく優雅にお楽しみいただけるよう、「ザ・ビストロ」のシェフ植田が、スーパーフードとフレンチを融合させ、ヘルシーで美容に効果的かつ、美味しくお召し上がりいただけるメニューをご提案します。

なかでもおすすめは、食物繊維やたんぱく質を豊富に含む、メキシコ原産のチアの種子“チアシード”を使ったメニューです。

“チアシード”を彩り鮮やかなフランボワーズと、抗酸化作用のあるアントシアニンを豊富に含む“アサイー”とを前菜のジャムとして取り入れ、華やかで愛らしい一皿をご用意いたしました。スーパーフードとは、1980年代の北米で使われ始めた言葉で、日本スーパーフード協会によるとその定義は「栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品」を言います。2000年頃からアメリカでは一般へと認知が広がり、今や日本でも美容への関心が高い方やヘルシー志向の方などを中心に注目を集めています。さらに、本コース料理は、スーパーフード以外にも美容に良いとされる食材を取り入れ、デザートには、豆腐、豆乳のみで作った生クリームのようなクリーム、ライスミルク、酒かすのフルーツケーキを合わせたデザートなどもご用意しております。

ぜひ美しく美味しい食スタイルで、体の内側から輝く健康的な“美”を目指してみたいかがででしょうか。

■“スーパーフード”と“ユーグレナ”2つの自然の力で美と健康へと導くプラン

今回、上記の「神秘のスーパーフード」と、“ユーグレナ”の力をご体感いただけるトリートメントプラン「極上フェイシャル euga Geneous」を組み合わせた「神秘の恵 ユーグレナ+フェイシャル&スーパーフードディナーコース」をご提供します。

ユーグレナとは、ミドリムシの別名でワカメや昆布と同じ藻の一種で植物と動物の性質を併せ持つ自然素材です。5億年のはるか昔から地球に生き続け、奇跡の生命体とされています。人間が必要とする栄養素のほぼ全てを含むユーグレナは、機能性食品、化粧品としての有効活用が期待されています。「極上フェイシャル euga Geneous」は、ユーグレナに注ぎ込まれた最新のバイオテクノロジーと、プロのセラピストによる極上のハンドテクニックが生み出す最高峰のケアをご体感いただけるトリートメントです。

本プランは、スーパーフードと、ユーグレナ2つの自然の力で、体の内側と外側の両方からアプローチし、美と健康へ導くプランです。柔らかな日差しが降り注ぐ「悠 YU, THE SPA」で施術を受けていただいた後、シャンデリア煌めくエレガントな空間で、フレンチのコース料理をお召し上がりいただけます。

■「神秘のスーパーフード」/「神秘の恵」/「スーパーフード料理のクッキングスクール」概要

「神秘のスーパーフード」ご予約・お問合せ 03-3943-6936 (6:30~22:00)

■期間 : 2015年8月31日(月)まで

■時間 : 受付17:00~

※事前ご予約制となります。

■店舗 : カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」

■料金 : 6,000円 ※消費税込・サービス料別

■メニュー : ◆前菜

サーモンマリネとフルーツトマトのサラダ仕立て

チアシード、フランボワーズ、アサイーのジャム

スピルリナ入りグリーンスムージーソースとキャロット、リンゴのクーリー

◆スープ

ヴァージンココナッツオイル入りキヌアとかぼちゃのスープ

フランス産若鶏のソテーを浮かべて

◆メイン

天然真鯛と赤座海老のココット蒸し レモングラスの香り

スーパースプラウト

ゴジベリーコンポート

◆デザート

アガベシロップで仕上げた酒かすフルーツケーキ&ライスミルクのトライフル

カカオニブを添えて

※上記、太字部分がスーパーフード食材

<参考文献>「スーパーフード協会」WEB サイトより引用

「神秘の恵 〜ユグレナフェイシャル&スーパーフードディナーコース〜」ご予約・お問合せ 03-3943-4785 (10:00~21:30)

- 期間 : 2015年8月31日(月)まで
- 料金 : 26,000円(消費税込)
- 内容 : 「神秘のスーパーフード」+「極上フェイシャル euga Geneous 60分」

<極上フェイシャル euga Geneous > (60分)

ミネラル豊富で濃厚なアボカドオイルを贅沢に使用し肌に潤いをチャージし、最後にパックで肌を引き締め、euga セラムやクリームでユグレナの成分を肌にお届けします。(トリートメント時間 60分)

「スーパーフード料理のクッキングスクール」ご予約・お問合せ 03-3943-6936 (6:30~22:00)

- 日時 : 2015年7月22日(水)
- 時間 : 受付 9:30~
レッスン 10:00~ シェフの実演を目の前でご覧いただくレクチャースタイルのクッキングスクール
食事 11:30~ レッスン内容と同メニューのランチ+お飲み物
- 場所 : ホテル棟 宴会場
- 料金 : 10,000円※消費税・サービス料込

※お帰り際にはシェフからの土産をご用意いたしております。尚、席に限りがございますので、お早めにご予約をお願いいたします。

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: 眞田・内田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com