

メインダイニング イタリア料理「イル・テアトロ」の人気の朝食
「オルタナティブ・ブレックファースト」が新たなメニューとなり
7月4日（月）より提供開始

健康や美容に加え、新たに採用したプラントベースフードでサステナブルな朝食を



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、メインダイニング イタリア料理「イル・テアトロ」で提供している朝食「オルタナティブ・ブレックファースト」を、7月4日（月）より新たなメニューとして提供開始いたします。

健康や美容を大切にしつつ、優雅で贅沢な時間をお過ごしいただける、イル・テアトロの朝食。新たなメニューは、体に不足しがちな栄養素が豊富に含まれるだけでなく、地球環境にも優しいプラントベースフードも使用しています。朝から体に大切な栄養素を取り入れながら、有意義な時間をお過ごしください。

◇体に大切な三大栄養素だけでなく健康や美容に大切な栄養素も豊富に！

朝食に必要な「炭水化物」、「たんぱく質」、「ビタミン、ミネラル類」の三大栄養素が取れるほか、健康や美容に大切な栄養素を豊富に含むメニューとなっています。

メインのサラダには、体内で合成することができない9種類の必須アミノ酸のうち、8種類の必須アミノ酸が含まれているチアシード、抗酸化作用をもつポリフェノールやビタミンEを豊富に含むベリー類、ビタミンEやミネラルが豊富なナッツ類を使用しています。また、ポーチドエッグを添えたグラチネとミートソースには、他の野菜と比べて食物繊維やビタミンとミネラルが多いブロッコリーや、トマトなどを使用しています。

◇ソイミートやヴィーガンチーズのプラントベースフードも新たに採用！

植物性の食材からつくられる食品で、いま注目を集める「プラントベースフード」。低脂肪で炭水化物とタンパク質を豊富に含むソイミートをミートソースで使用。また、今後の消費拡大が期待され、乳やナッツを使用せず、ココナッツオイルをベースに植物由来の成分を抽出・発酵させた豊かな風味とコクのある味わいが特徴のヴィーガンチーズをグラチネで使用しています。

メニュー概要

- 提供期間 : 通年 (2022年7月4日(月)よりご提供開始)
- 時間 : 6:30 ~ L.O.10:30
- 店舗 : イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : 4,100円
※消費税込み、サービス料別

■内容

<食事>

①チアプディングとナッツ、チキン、フェタチーズ、キヌアの彩りサラダ

- ・チアプディング (チアシード、ココナッツミルク、アーモンドミルク、メープルシロップ)
- ・パッションマンゴーソース (エキゾチックピュール、白バルサミコ、オリーブオイル)
- ・ピクルス (キャロット、紫オニオン、紫キャベツ)
- ・ベジタブル (インゲン、マーシュ、季節の緑野菜)
- ・ナッツ (アーモンド、ペカンナッツ、クルミキャラメリゼ)
- ・ミックスキヌア、サラダチキンダイス、フェタチーズ、ブラックベリー、ラズベリー、ブルーベリー、キャビアロリ、エディブルフラワー

②ブロッコリーとヴィーガンチーズのグラチネ

大豆とトマトのミートソース サフラン香るポーチドエッグを添えて

③グラノーラ ハニーローフ

<飲み物>

ハーブティーまたは紅茶、コーヒー

- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00) ※朝食のご予約は承っておりません。
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/alternative/>



ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70周年を迎えます。

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。「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、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寛ぎの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 マーケティング部門 担当：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：森川、須田、藁科
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」をお願いいたします。