

2017年3月

新生活によるストレス、季節の変わり目での体調変化、梅雨のもやもやなど

ザ・プリンス パークタワー東京
女性の季節のお悩みタイプ別にメイン料理を選べる
薬膳料理研究家監修のレディースランチ 第2弾
春の「楊貴妃ランチ」を販売
【販売期間】2017年4月1日(土)～6月30日(金)

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:石川学)は、季節の女性特有のお悩みに効果があるとされる食材を取り入れ、薬膳料理研究家が監修した春のレディースランチ「楊貴妃ランチ」を「中国料理 陽明殿」(B1)にて、2017年4月1日(土)～6月30日(金)の期間中に販売いたします。

「楊貴妃ランチ」は、美容と健康が気になる女性に美味しく楽しく食事をしていただくため、当ホテルの女性ホテルエラによる「TOKYO HONEY PROJECT」(※)が「身体の中からキレイになる」をコンセプトに企画し、季節特有のお悩みに効果があるとされる食材を取り入れたメイン料理を、お悩みタイプ別にお選びいただくランチプランです。

第2弾の今回は、春から初夏にかけての季節特有のお悩みに着目し、新生活など「環境の変化によるストレス」や、「季節の変わり目の体調変化」、「梅雨の時期のもやもや」について、薬膳料理研究家・谷口ももよ氏に監修いただき、「気のめぐり促進」、「代謝の向上」、「むくみ解消」に効果があるとされる食材をメイン料理に取り入れました。メイン料理選びをお楽しみいただけるよう、オリジナルのフローチャートでご自身のお悩みを導き出させていただきます。

また、5月14日(日)「母の日」～5月21日(日)には、プランをご利用のお客さま全員に、カーネーションの花茶を提供いたします。



楊貴妃ランチ

(上記画像には、お悩みに合わせてお選びいただけるメイン料理が3品とも含まれております)

(※)「TOKYO HONEY PROJECT」

芝公園エリアのザ・プリンス パークタワー東京と東京プリンスホテルの女性ホテルエラが、女性目線で商品やサービスを考案するプロジェクト

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略/広報担当: 高木、小野、川村

TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174

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

春の「楊貴妃ランチ」商品概要

「楊貴妃ランチ」は、女性の永遠のテーマ「美容」と「健康」に向き合いながらもお食事を楽しみたい女性に向けて、当ホテルの女性ホテリエ「TOKYO HONEY PROJECT」が考案したランチプランです。昨年末から今年 3 月まで「冬のお悩み」をテーマに販売した第 1 弾がご好評いただき、このたび第 2 弾企画を実施する運びとなりました。

今回は、春から初夏にかけてのシーズンに、新生活のスタートや梅雨などをテーマに、この季節特有の代表的な 3 つのお悩みについて薬膳料理研究家の谷口ももよ氏に監修いただき、それぞれの悩み症状に効果があるといわれる食材をメイン料理に使用してメニューを構成いたしました。盛りつけは春の息吹を感じられるエディブルフラワーを取り入れ、色鮮やかで目でもお楽しみいただけます。



A 気のめぐりを良くする

「帆立貝とアオリイカの

菊の花入りオレンジソース炒め」

柑橘系の香りはリラックス効果があり気の巡りをよくするほか、菊花や香草類のセロリ、帆立はイライラを解消し肝機能を高め、免疫力の高い体づくりにおすすめ一皿です。



B 代謝アップ

「八種野菜の酸味と辛味の酸辣煮込みあんかけ」

ベジメニューは、ヘルシーで体を浄化するのに適しています。菜の花などの春の苦い野菜はデトックス効果が高く、のぼせやイライラ、目の充血などにも効果があるといわれており、花粉症対策にもおすすめです。

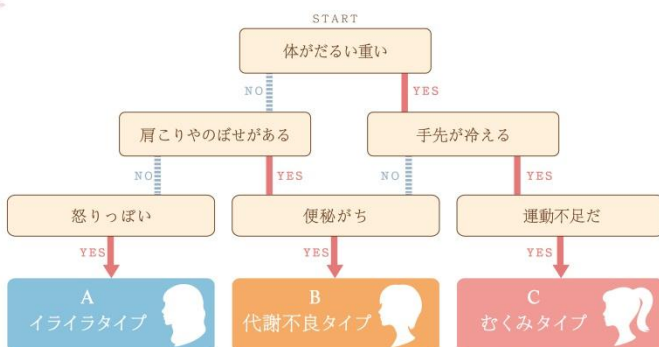


C むくみ解消

「大海老と子持昆布、小豆とトウモロコシ入りガーリック和え マヨネーズソース」

梅雨の季節は体に水が溜まりやすく、だるい、胃腸の不調などの症状が出やすくなります。むくみにはトウモロコシや小豆がおすすめ食材。海藻類もきれいな水を体に取り込み、悪いものを排泄する働きがあるとされます。

お悩みのタイプを導くオリジナルフローチャート



- 【プラン名】 楊貴妃ランチ
- 【提供店舗】 中国料理 陽明殿 (B1)
- 【料 金】 1名さま ¥3,600 ※男性のお客さまは¥4,000
- 【内 容】 楊貴妃ランチコース
- 【販売期間】 2017年4月1日(土)～6月30日(金)
- 【提供時間】 11:30A.M.～3:00P.M.(ラストオーダー 2:30P.M.)

楊貴妃ランチ メニュー

- 【前菜】 陽明殿特製 前菜七種盛り合わせ
- 【スープ】 フカヒレとアオサ海苔の卵白入りとろみスープ
- 【メイン料理】 お悩みタイプに合わせて3種から選べるお料理 ※詳細は上記(A・B・C)参照
- 【飯麵】 海の幸入りリゾート風チャーハン
- 【デザート】
 - ・ライチ入り彩花の香り炭酸ゼリー
 - ・春の雪解けチョコレートブラウニー
 - ・ハスの実餡入りココナッツ団子

母の日 5/14(日)～5/21(日)は
カーネーションの花茶を提供



谷口ももよ

薬膳料理研究家

東洋美食薬膳協会代表理事、全日本薬膳食医情報協会理事、日本豆腐マイスター協会理事
薬膳料理教室「Salon de Maman」主宰

「健康は日々の食卓から」「美食同源」をテーマに、身近な食材で簡単に美味しい薬膳レシピを提案。講演会、セミナー、企業へのレシピ監修、テレビ出演や雑誌掲載など多岐にわたり活動。薬膳茶の造詣も深く、企業の薬膳茶商品の製作監修、薬膳茶の講座も開催。2016年東洋美食薬膳協会を設立。著書の「身近な10の食材ではじめる薬膳ビューティレシピ」が2015年グルマン世界料理本大賞健康料理本部門にてグランプリ受賞。その他著書多数。

【お客さまからのお問合せ】 ザ・プリンス パークタワー東京 レストラン予約係
TEL: 03-5400-1170 (10:00A.M.～8:00P.M. 土・休日は 7:00P.M.まで)

※上記料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 10%を頂戴いたします。

※仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料 7 品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し出ください。