



Linking Smiles

NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo



2013年5月16日

ホテル日航東京

楊貴妃が愛用した食材から美容の秘密をさぐる 「ビューティーセミナー～ツバメの巣で楊貴妃美容～」開催

2013年6月26日(水)

http://www.hnt.co.jp/spa/plan_sw.html

■アロマセラピーの第一人者、日下部知世子氏によるビューティーセミナー

■ホテル日航東京 中国料理 料理長によるツバメの巣を使った特別ディナー

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、中国料理「唐宮」にて、2013年6月26日(水)にアロマセラピーの第一人者である日下部知世子氏による「ビューティーセミナー～ツバメの巣で楊貴妃美容～」を開催いたします。

「ビューティーセミナー～ツバメの巣で楊貴妃美容～」では、永遠の美しさと若さを保つため楊貴妃が愛用していたとされるツバメの巣の美容効果について、日下部知世子氏が紐解きます。中国料理の中でも高級食材とされるツバメの巣には、たくさんの美容の秘密が隠されており、現代人のあらゆる病気を予防する成分が含まれています。美食同源を取り入れた料理スタイルを得意とするホテル日航東京 中国料理 料理長 小尾寿が、ビューティーセミナーのために考案したツバメの巣を使用した特別ディナーをご堪能いただきながら、美しく健康な日々を過ごすヒントをお持ち帰りください。

■「ビューティーセミナー～ツバメの巣で楊貴妃美容～」

開催日：2013年6月26日(水)

時間：19:00～21:00

料金：大人1名様 12,000円

ホテル会員 11,000円

※料金は消費税、サービス料込。

定員：30名

内容：①日下部知世子氏によるビューティーセミナー

②つばめの巣を取り入れた特別ディナー

③SPA 然 TOKYO 入場チケットのプレゼント

場所：2F 中国料理「唐宮」

ご予約・お問合せ：5F「SPA 然 TOKYO」Tel:03-5500-5520

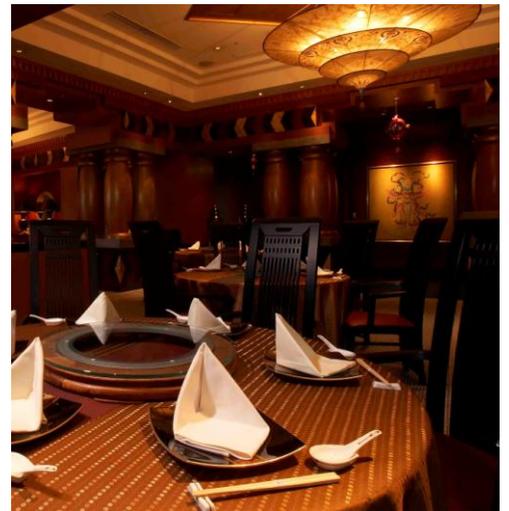
▼ディナーメニュー

見た目にも癒される逸品オードブル盛合せ／

タラバ蟹と岩海苔入りツバメの巣のスープ／

北京ダック／香港式飲茶二種／芝海老と野菜の炒め／黒い宝石～バルサミコ入り酢豚～／

極上スープの蒸し鶏のそば／ぷるぷるのマンゴープリン ツバメの巣添え



<日下部知世子(くさかべ ちよこ) プロフィール>

1981年より、本格的なフィットセラピー(植物療法)とアロマセラピーを実践。オーガニックな植物は私達のあらゆる健康上の問題を解決してくれる事を提唱。フランスのアロマセラピーの父と呼ばれた故・ジャン・ヴァルネ博士の哲学を学び、2001年ヴァルネ夫人より正式な継承者として認められる。2008年のSPA 然 TOKYOのリニューアルにともないトリートメントを監修。スパプロダクトの開発や、国内外でのスパをプロデュースするなど広く活躍。



<小尾寿(おび ひさし) プロフィール>

1962年大阪府生まれ。2005年8月より、ホテル日航東京の中国料理料理長に就任。広東料理を中心としながら美食同源を取り入れた料理スタイルは、専門誌をはじめ多数のメディアから注目されている。



■SPA然 TOKYO

水、大気、陽光といった自然の要素を取り入れた上質な空間で、さまざまなパーソナル・プログラムを、一人ひとりの理想に則してカスタムメイド。個室で行うカウンセリングにより、自己のコンディションを自覚し、日頃の習慣からの解放、新しい習慣の再構築というプロセスを組み立て、トータルで「より美しく、より健康に」理想の身体(イデアルボディ)へ導きます。

施設：トリートメントルーム(シングル5、ツイン2)／アクアトリートメントルーム／アロマスチームサウナ／ドライサウナ／屋外ジェットバス／屋内ジェットバス／プール／フィットネスゾーン／テラス／リラクゼーションラウンジ／ロッカールーム／パウダールーム／シャワールーム



住所：

〒138-8625

東京都港区台場1-9-1 ホテル日航東京5F SPA然 TOKYO

Tel :03-5500-5520 Fax :03-5500-5521 Mail :spa@hnt.co.jp

SPA然 TOKYO

<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>