

2020年8月

シーズン毎の体調の変化に合わせた薬膳で心身ともに健やかに

グランドプリンスホテル新高輪

季節に合わせた薬膳ディナーでインナービューティーを叶える！ 寛ぎのホテルステイで心身ともにリフレッシュを

【期間】2020年8月26日(水)～2021年3月31日(水)

グランドプリンスホテル新高輪(所在地:東京都港区高輪 3-13-1、総支配人:山本誠)は、疲労が蓄積した身体を内側からリフレッシュする宿泊プラン「体調や美しさを内側から整え豊かなひとときを過ごす～美養食泊～」を2020年8月26日(水)から2021年3月31日(水)まで販売いたします。



長引く自粛生活のストレスや連日の厳しい猛暑により蓄積した疲労回復のため、薬膳料理研究家が考案した栄養満点の“薬膳ディナー”を中国料理 古稀殿にてお楽しみいただける宿泊プランをご用意いたしました。

薬膳料理研究家の谷口ももよ氏監修のもと考案した“薬膳ディナー”は、季節ごとの体調の悩みに合わせてメニュー内容を変更いたします。9月30日(水)までは、冷房の寒暖差による夏バテや自律神経の乱れ、紫外線対策による美白ケアにテーマを絞り、効能が期待できる食材から必要な栄養を取り入れていただける“薬膳ディナー”をご提供いたします。

ご滞在中は約20,000㎡の日本庭園での散策やバルコニー付きの開放的な客室で、効能の異なる3種類のビューティー薬膳茶を味わいながら寛ぎの時間をお過ごしいただけます。

厳しい暑さが続く毎日に、疲れた身体と心を内側から癒す、ゆったりとしたホテルステイをお楽しみいただけます。

体調や美しさを内側から整え豊かなひとときを過ごす～美養食泊～

期間:2020年8月26日(水)～2021年3月31日(水)

料金:1名さま ¥20,319より(1室2名さまご利用時)

※料金には1泊、薬膳ディナー(中国料理 古稀殿)、ビューティー薬膳茶、レイトチェックアウト(12:00NOON)、駐車場無料、消費税・サービス料が含まれております。(宿泊税別)

ご予約・お問合せ:グランドプリンスホテル新高輪 宿泊予約係 TEL:03-3442-1111

《夏の薬膳メニュー》 ※10月以降はメニューが変更になります。

季節の薬膳茶(暑気払い、ほてり)/パレット仕立ての前菜盛り合わせ(ほてり・清熱作用・むくみ)/スペアリブと冬瓜の蒸しスープ(夏の疲れ・身体への潤い・不眠)/ふかひれの姿煮(美肌・老化防止・血の巡り改善)/帆立貝とアオリイカの炒め(疲れ・貧血・美肌)/神の海老のマンゴーマヨネーズソース(食欲改善・冷え性・消化促進)/ハト麦入り中華粥(むくみ・胃腸の働きの改善・目の疲れ)/杏仁豆腐パイナップルソース・蓮の実餡の胡麻団子(老化予防・不眠)



プラン監修:薬膳料理研究家 谷口ももよ氏

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長

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」と「美食同源」をテーマに、身近な食材で簡単で美味しい薬膳レシピを提案。レシピ本のアカデミー賞とも言われるグルマン世界料理本大会にて著書が連続グランプリを受賞。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のあるお客さまは係にお申し出ください。
※写真はイメージです。 ※上記内容はリリース時点(8月26日)の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

株式会社プリンスホテル 高輪・品川マーケティング戦略/担当:岡崎、村澤

TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115 EMAIL:tkn-mpr@princehotels.co.jp

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。