

2021年9月

食欲の秋のリセットにもおすすめ

東京ベイ潮見プリンスホテル

気軽にトライできる“週末ヴィーガン”

100%植物性メニューの専用コーナーを設けたアフタヌーンブッフェを販売

【期間】2021年9月11日(土)～11月28日(日)の毎週土・日曜日

東京ベイ潮見プリンスホテル(所在地:東京都江東区潮見 2-8-16、総支配人:石川 学)のRestaurant & Bar TIDE TABLE Shiomiは、気軽にヴィーガン体験できるアフタヌーンブッフェ「BE NATURAL」を2021年9月11日(土)から11月28日(日)の毎週土・日曜日限定で販売いたします。

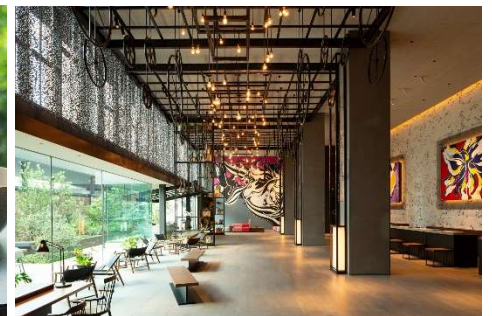
生活スタイルの多様化により健康や美容への意識が高まる中、注目の集まる“ヴィーガン”コーナーを設けたブッフェをご用意しました。100%植物性のメニューは、シュガーフリーで自然の甘味を生かしたスイーツ、シェフがオープンキッチンで仕上げるパスタやサラダ等、動物性食品不使用でヘルシーな心も体も喜ぶラインナップ。人気のマリトッツォ等、ヴィーガン以外のスイーツ・フードメニューも揃えておりますので、お好みや体調にあわせながらヴィーガンを取り入れたり、ヴィーガンに興味のない方も一緒にお楽しみいただくことが可能です。感染予防に配慮し、トングを使用しない個々盛りのブッフェで、安心してお召しあがりいただけます。「食べ過ぎてしまった1週間の終わりに」「食欲の秋のリセットに」、豊かな緑とアートに癒される空間で体をととのえる週末をご提案します。



アフタヌーンブッフェ「BE NATURAL」イメージ



豊かな緑に癒やされる食空間



2021年9月に開業1周年を迎えるアートホテル

アフタヌーンブッフェ「BE NATURAL」

場所：東京ベイ潮見プリンスホテル「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」

期間：2021年9月11日(土)～11月28日(日)の土曜・日曜 時間：1:00P.M.～5:00P.M. (L.O.4:30P.M.)

料金：¥4,500 お問合せ・ご予約：TEL: 03-6666-5218 (レストラン予約/10:00A.M.～6:00P.M.)

メニュー：VEGAN

- アーモンドミルクプリン ●ヴィーガンスコーン ●ヴィーガンモアロショコラ
- トマトのカクテル ●シェフが仕上げるパフォーマンスサラダ シェリーピネガーのドレッシング
- ココナッツとマッシュルームのスープ ●トマトのスープ
- グルテンフリーパスタ 九条ネギのジェノベーゼ ●ココナッツ仕立てのヴィーガンカレー

Non VEGAN ～SWEETS～

- ・アリュメットブリュイ ・チョコレートナッツブラウニー
- ・ブルックリンチーズケーキ ・マカロン ・マリトッツォ
- ・パンナコッタ ・日替わりデザート 他

Non VEGAN ～FOOD～

- ・ポロネーゼのタルト仕立て ・シーフードのマリネ
- ・紅茶鴨のスモーク バルサミコソース ・カスクルート ・サーモンサンドイッチ
- ・トルティージャ ・ケーキサレ ・リゾットコロッセ ・ミューズリー 他



VEGANメニュー イメージ

※ドリンクは約20種類をフリーフローでお楽しみいただけます。アルコールは自治体の要請に従い、当面の間ノンアルコールでの提供となります。

※料金には消費税が含まれております(サービス料10%別途)。 ※写真はイメージです。 ※上記内容は、リリース時点(9月1日)の情報であり、営業時間や仕入れ状況により、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。 ※当社のレストラン等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
東京ベイ潮見プリンスホテル 事業戦略
TEL:03-6666-5360 FAX:03-6666-5323

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。