

2022 年 5 月 26 日

報道関係者各位

博多エクセルホテル東急

**【博多エクセルホテル東急】大豆ミートを使ったメニューが新登場  
ウェルビーイングなランチタイムを**



▽公式サイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/hakata-e/restaurant/keyaki/79764/>

博多エクセルホテル東急(福岡市博多区中洲、総支配人:平井 太郎)では、2022 年 6 月 1 日、チャコールグリル ケヤキにおいて、ウェルビーイングをテーマとしたメニューをはじめ、ランチメニューのリニューアルを行います。

野菜をいっぱい食べたい方向けに、季節ごとのおいしい野菜を使用したランチセット、「大豆ミートとひよこ豆の彩りサラダ」が新登場します。

「大豆ミートとひよこ豆の彩りサラダ」は、オクラやアスパラなど 10 種以上の野菜を使用しています。色鮮やかな緑色が目を引くグリーンピースピューレを加えたフムスがアクセント。滑らかな口触りの

広がりをお楽しみいただけます。その他、キヌアやフルーツをのせており、自家製ドレッシングはビーツと人参の 2 種。ビーツドレッシングはビーツ独特の甘味と酸味があり、これから蒸し暑くなり食欲が落ちる季節でもさっぱりと食べられます。食べ応えを出すためのアクセントとして、お肉ではなく大豆ミートを使用することで、罪悪感なくお召しあがりいただけます。



また、「大豆ミートのキーマカレー 焼き野菜添え」は、ヴィーガン対応(※1)なので動物性の原料は使わず、大豆ミートなどの植物由来の原料で仕上げました。ズッキーニやナスなどの色とりどりの8種の焼き野菜と共に召し上がってください。



※1 一般的にヴィーガンとは、様々な背景や目的(宗教、動物愛護、環境保護等)から食事上の制限を持ち、肉・魚介類などの動物性食品や、乳製品、卵などを食べない人を指します。<参考>観光庁ウェブサイト「飲食事業者等における ベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」 [https://www.mlit.go.jp/kankocho/news08\\_000326.html](https://www.mlit.go.jp/kankocho/news08_000326.html)

### 【大豆ミートを使用した新メニュー概要】

大豆ミートとひよこ豆の彩りサラダ 自家製ドレッシング 1,600 円(スープ、パン、コーヒー付き)

大豆ミートのキーマカレー 焼き野菜添え(ヴィーガン対応) 1,600 円(サラダ、コーヒー付き)

■提供場所 博多エクセルホテル東急 チャコールグリルケヤキ

■提供開始日 2022 年 6 月 1 日

■時間 11:30~14:00(L.O.13:30)

※写真はイメージです。※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

### 【チャコールグリル ケヤキ概要】

営業時間 朝食 7:00~10:00 ランチ 11:30~14:00(L.O.13:30)

席数 66 席

所在地 福岡市博多区中洲 4-6-7 博多エクセルホテル東急 2 階

電話番号 092-262-6219

公式ウェブサイト

<https://www.tokyuhotels.co.jp/hakata-e/restaurant/keyaki/>



### 【新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組み】

東急ホテルズは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス(COVID-19)感染拡大防止に向けた取り組みを実施しております。<https://www.tokyuhotels.co.jp/hakata-e/information/64385/>

【お客さまからのお問合せ先】  
博多エクセルホテル東急 チャコールグリル ケヤキ  
電話:092-262-6219

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
東急ホテルズ 博多セールスオフィス(博多エクセルホテル東急内)川村/仲/高橋  
電話:092-262-6237/メールアドレス:hakata-sales@tokyuhotels.co.jp