

赤坂エクセルホテル東急 NEWS RELEASE**赤坂スクエアダイニング「ニュージーランドフェア」イベント
『ビューティーセミナー&ディナーbuffet』****2013年4月26日（金）一日限定開催**

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人：水野博之）では、3階「赤坂スクエアダイニング」にて、3月1日（金）～4月30日（火）のディナータイムにbuffet企画「ニュージーランドフェア」を開催しております。その中の特別イベントとして、4月26日（金）一日限定で、女性を主な対象としたセミナーイベントを行います。

講師には、インナービューティースペシャリストで料理研究家として活躍されている関口絢子氏をお招きし、ニュージーランドの食材の魅力を紹介しつつ、栄養学に基づいた効果的な食事のとり方や、美容と健康、アンチエイジングなどをテーマとしたセミナーを行います。主にご紹介する食材は、ニュージーランド産のアボカドオイル、マヌカハニー、キングサーモンなどで、セミナー中にはこれらの食材を使用したフィンガーフードをご試食いただきます。

約1時間のセミナーの後は、ビーフやラム、キングサーモン、キウイフルーツなど、ニュージーランド産の食材をふんだんに使用したディナーbuffetをお召し上がりいただきます。セミナーで紹介するアボカドオイルも、サラダのドレッシングの他、数種の料理に使用されております。



女性はもちろん、健康に気遣う男性にも参考になる、このセミナーイベントは一日限りのスペシャル企画です。この機会にぜひご利用下さい。

◆◆ 『ビューティーセミナー&ディナーbuffet』 概要 ◆◆

- 日時：2013年4月26日（金） 19：00～20：00 セミナー
20：00～21：30 ディナーbuffet
- 会場：赤坂エクセルホテル東急3階 「赤坂スクエアダイニング・レストランコーナー」
- 料金：大人 6,000円、シニア（65歳以上）5,500円

*料金に含まれるもの

セミナー代（ウェルカムドリンク・フィンガーフード含む）、
ディナーbuffet代（ソフトドリンク含む）、サービス料、消費税

■ 募集人数：55名様まで *予約制

■ セミナーの主な内容：

- ① ニュージーランドのおすすめ食材
- ② 栄養学に基づいた効果的な食事のとり方
- ③ 美容と健康（アンチエイジングや体内デトックス）、油の摂り方

■ 講師：関口 絢子（セキグチ アヤコ）氏

インナービューティスペシャリスト・料理研究家・管理栄養士・米国栄養コンサルタント
女性誌、TV、企業のWEBサイトなど各種媒体を中心に活動。斬新なアイデアやニーズを捉えた企画が、出版に実現された経歴を持つ。毎日続けられる事をモットーに、簡単・おいしい・お洒落、そして美容と健康に直結したレシピを発信。自らの体調不良を食で克服した経験を元に執筆した著書「キレイになる！フェロモンレシピ」（ソフトバンククリエイティブ）にて「食から始めるアンチエイジング」をテーマに、一生女性が輝き続けるための食事法を紹介。セミナーや女性誌の特集で人気を集めている。

近著に「美肌タイミングジュース」（保健同人社）、「炊飯器でおいしいレシピ」（主婦の友社）など。

■ ディナーbuffetのメニュー例

- ・ ヒメ帆立貝のライムサワークリームマリネ
- ・ 田舎風パテ キウイドレッシング
- ・ 人参とフェッターチーズのアボカドオイルサラダ
- ・ グリーンマッセルチャウダー
- ・ キングサーモンと豆腐ポテトのガレット
- ・ ラム肉とオニオンのバーベキューソテー
- ・ ニュージーランド産ローストビーフ
- ・ パルミジャーノのアボカドリゾット
- ・ パティシエ特製デザート、コーヒー、紅茶 他



ご予約・お問合せ：03-3580-2311（ホテル代表）
「赤坂スクエアダイニング」まで

／／／／ ご掲載についてのお問い合わせ先 ／／／／

株式会社 赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：高田

電話：03-3580-3904 F A X：03-3580-3588

E-mail：s.takada@tokyuhotels.co.jp