



伊豆で気軽に楽しめる植物性のヴィーガンコースを
グランドメニューとして販売



伊豆今井浜東急ホテル(静岡県賀茂郡河津町 総支配人:矢田部泰)は、2021年9月29日(水)からレストラン「Melesea」にて新たにヴィーガン(※1)のお客様向けのコース料理をグランドメニューに加えます。

世界的なベジタリアン等人口の増加に伴い、国内でも需要が高まっているヴィーガン料理。ヴィーガンの方にとって旅行先での食事は大きな懸念事項のひとつです。伊豆地域では対応している宿泊施設が極めて少ない中、当ホテルでは「ヴィーガンコース」を常設メニューとして販売いたします。旅行先の選択肢を広げて気兼ねなくご利用いただけます。

ヴィーガンコースでは卵や乳製品を含む動物性食品、白砂糖、ハチミツを一切使用していません。しかしながら、季節の地物野菜や伊豆の柑橘などを多く採り入れ、通常メニューと変わらない満足感と自然を感じられるコースに仕上げました。ヴィーガンの方だけでなく、旅先で野菜不足を感じる方にも気軽にお楽しみいただけます。

また、コースの中から「旬の野菜サラダ 胡桃のソースと伊豆柑橘のピネグレットソース」と「ベジタブルカレートマト風味、ミックスビーンズとともに」は、ランチタイムに単品でもお召し上がりいただけます。

伊豆今井浜東急ホテルでは、これからも多様なニーズにお応えし、お客様の一層の満足度の向上に努めてまいります。

※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/kankochu/news08_000326.html

■ヴィーガンコース概要

【期間】2021年9月29日(水)から販売開始

【場所】レストラン「Melesea(メレシー)」(1階)

【時間】17:00~21:00

【料金】4,000円

【詳細】<https://bit.ly/3nJalxq>

【ヴィーガンコース メニュー一例】

- 旬の野菜サラダ
胡桃のソースと伊豆柑橘のピネグレットソース
- 豆乳とかぼちゃのポタージュ
- ベジタブルカレートマト風味、ミックスビーンズとともに
- さつま芋のプリュレ
- コーヒー



■ランチタイム

【期間】2021年9月29日(水)から販売開始

【場所】レストラン「Melese(メレシー)」(1階)

【時間】12:00~14:00

【料金】旬の野菜サラダ 胡桃のソースと伊豆柑橘のピネグレットソース 1,000円

ベジタブルカレードマト風味、ミックスビーンズとともに 2,200円

【詳細】<https://bit.ly/3kBUfsN>



※料金表示にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※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。

※レストラン営業時間などが変更になる場合がございます。詳細は公式 HP にてご確認ください。

※写真はイメージです。

※原材料等についてご確認されたい場合は、以下に記載の〈お客様からのお問い合わせ先〉までお問合せください。

■感染症予防対策

伊豆今井浜東急ホテルで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感染拡大防止対策感に向けた取り組みを実施してまいります。

詳細：<https://bit.ly/2Iuvj63>

■伊豆今井浜東急ホテル

所在地：〒413-0503

静岡県賀茂郡河津町見高今井 35-1

TEL：0558-32-0109

アクセス：伊豆急行「今井浜海岸駅」から徒歩約3分

伊豆急行「河津」駅から車で約3分

定期便シャトルバスによる送迎有り/無料

公式 WEB サイト：<https://www.imaihama-h.tokyuhotels.co.jp>



〈お客様からのお問い合わせ先〉

伊豆今井浜東急ホテル

レストラン予約

(受付時間 10:00~17:00)

電話：0558-32-2850

〈本件に関するお問合せ〉

株式会社 伊豆今井浜東急ホテル

販売促進：佐藤

TEL：0558-32-0109

FAX：0558-32-1668

E-mail：m.sato@tokyuhotels.co.jp