

アンチエイジング、腸内環境改善、美肌効果に期待！

スーパーフードの王様「スピルリナ」を使用した

『美腸活コース』が新登場

提供場所: BAR & GRILL DUMBO

提供期間: 2020年7月31日(金)まで

株式会社ベストホスピタリティーネットワーク(所在地:東京都港区海岸、代表取締役:塚田 正之)が運営するザ スtrings 表参道(所在地:東京都港区北青山3-6-8)では、2階にある「BAR & GRILL DUMBO(バー&グリルダンボ)」にて、腸を活性化させ免疫力を高める『美腸活コース』を、2020年7月31日(金)までの期間限定で提供いたします。



▲スーパーフードなどを使用した美腸活コース



▲スーパーフードの王様「スピルリナ」

豊富な栄養素によって抗酸化作用、アンチエイジング、腸内環境改善、美肌効果も期待できるスーパーフードの王様「スピルリナ」を使用したウェルネスメニュー『美腸活コース』をご用意いたしました。

腸には体内の免疫細胞の60%以上が存在し、腸内環境の活性化は免疫向上につながるとされています。『美腸活コース』では、スピルリナのほかに、腸内環境を整える効果が期待できる豆やナッツ類、甘酒や、ヨーグルト、キムチなどの発酵食品をメニューに取り入れ、便秘、むくみの解消、体温や免疫力、新陳代謝アップ、老廃物を排出しきちんと循環するウイルスに負けないカラダに導きます。

カラダの内側からキレイになれるコースを、ニューヨークのダンボ地区をイメージしたスタイリッシュな店内でお楽しみください。

## 旬野菜とお豆のサラダ バジルとスピルリナのドレッシング



- レンズ豆:** 豆類の中でも「鉄分」と「亜鉛」が非常に豊富。疲労回復や**体の若返りに非常に有効**。
- ヒヨコ豆:** 不溶性食物繊維が豊富で、**便秘解消など腸内環境を整える**に最適。
- レッドキドニービーンズ:** ビタミン・ミネラル・鉄分・食物繊維・抗酸化成分が豊富に含まれている。

## スピルリナ入りアーモンドとほうれん草のスープ 大豆ミートのクルトン



- アーモンド:** 食物繊維が豊富に含まれる為、腸内環境を整え、**便秘解消効果が期待**出来る。  
また、オレイン酸が腸を刺激するので、**腸の働きが良くなる**。
- 大豆ミート:** 大豆からタンパク質を取り出し、繊維状にしてお肉のように加工した食品。低カロリー、低脂肪、高たんぱく、ノンコレステロール、ミネラル、ビタミン、食物繊維豊富。

## メカジキのグリル ビーツヨーグルトソース添え(ディナーでのみ提供)



- ビーツ:** “飲む血液”とも呼ばれるほど栄養価が豊富。  
豊富に含まれた一酸化窒素によって、血流循環が良くなることで疲労回復や冷え性の改善に効果的。
- ヨーグルト:** ヨーグルトに含まれる乳酸菌やビフィズス菌が、腸内の善玉菌活性化させて、腸内環境を整える。  
ビタミンB群の生成を促進し、**美肌効果**にも期待できる。

## 甘酒でマリネした信玄鶏もも肉のグリル パルサミコとブラッドオレンジのソース

### 新玉ねぎのロースト スピルリナ入りシードクラッカー



- 新玉ねぎ:** 腸内で善玉菌の働きを助け、便秘の予防・改善等、**腸内環境を整える**働きがあるオリゴ糖が多く含まれている。
- キムチ:** 生きてまま腸に届きやすい植物性の乳酸菌が含まれている。さらに白菜などの食物繊維により、腸のぜん動運動が促進され、**整腸作用**が促される。

## ココナッツのムースと旬のフルーツ、リナブルーのジュレ パイナップルソルベとナッツのラングドシャ



- リナブルー:** 管理培養したDICスピルリナに含まれている青色色素“フィコシアニン”を商品化した鮮やかな植物由来の食品用青色着色料
- ココナッツ:** 体内のブドウ糖の代わりにエネルギー源となり、体脂肪を燃焼する効果がある「飽和脂肪酸」が含まれダイエットにおススメ。**デトックス効果**があり便秘解消に有効な「食物繊維」や、ビタミン、ミネラルなど多くの美容成分が含まれている。

### スピルリナ

『豊かな自然と太陽の恵みをカリフォルニアから』スピルリナは約30億年前に地球に誕生した最古の植物といわれている食用藍藻(らんそう)の一種。

人間に大切なアミノ酸、ビタミン、ミネラルなどの栄養素や健康成分を50種以上含んでいる。スピルリナ ナチュラルにはたんぱく質(アミノ酸)、β(ベータ)-カロテン、鉄、カルシウム、カリウム、マグネシウム、ビタミンB1・B2・B6・E、ナイアシン、食物繊維が豊富に含まれている。

抗酸化作用、アンチエイジング、腸内環境改善、美肌効果も期待できる“スーパーフードの王様”。



## ＜「美腸活コース」概要＞

- 【提供期間】 2020年7月31日(金)まで
- 【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO／ザ スtringス 表参道 2階
- 【営業時間】 11:30～21:00(L.O.20:00)
- 【料金】 ランチ 平日 ¥3,500／土日祝 ¥4,000  
ディナー 平日 ¥5,000／土日祝 ¥5,500  
※税金、サービス料込
- 【協賛】 DICライフテック株式会社

### 【ご予約・お問い合わせ】

BAR & GRILL DUMBO 03-5778-4534(直通)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/info/dumbo-wellness-lunch.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/info/dumbo-wellness-lunch.html)

### 【ランチメニュー】

- <サラダ> 旬野菜とお豆のサラダ バジルとスピルリナのドレッシング
- <スープ> スピルリナ入りアーモンドとほうれん草のスープ 大豆ミートのクルトン
- <メイン> 甘酒でマリネした信玄鶏もも肉のグリル バルサミコとブラッドオレンジのソース  
新玉ねぎのロースト スピルリナ入りシードクラッカー
- <デザート> ココナッツのムースと旬のフルーツ、リナブルーのジュレ  
パイナップルソルベとナッツのラングドシャ
- <お飲み物> コーヒー or 紅茶 or ハーブティー ※おかわり自由

### 【ディナーメニュー】

- <アミューズ> スピルリナ入りシードクラッカー
- <サラダ> 旬野菜とお豆のサラダ バジルとスピルリナのドレッシング
- <スープ> スピルリナ入りアーモンドとほうれん草のスープ 大豆ミートのクルトン
- <メイン(魚)> メカジキのグリル ビーツヨーグルトソース
- <メイン(肉)> 甘酒でマリネした信玄鶏もも肉のグリル バルサミコとブラッドオレンジのソース 新玉ねぎのロースト
- <デザート> ココナッツのムースと旬のフルーツ、リナブルーのジュレ  
パイナップルソルベとナッツのラングドシャ
- <お飲み物> コーヒー or 紅茶 or ハーブティー

### 【店舗概要】BAR & GRILL DUMBO(バー&グリル ダンボ)

DUMBOは、ニューヨーク・ブルックリン、マンハッタン橋とブルックリン橋に挟まれた歴史のある市街地、Down Under the Manhattan Bridge Overpassのアクロニムを、店名として命名いたしました。

出来立て、焼き立てのアメリカンスタイルの料理を提供いたします。

【場所】 東京都港区北青山3-6-8 ザ スtringス 表参道 2階

【営業時間】 平日11:30～22:00／土日祝11:00～22:00

【電話番号】 03-5778-4534(直通)

【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/)



### 【施設概要】ザ スtringス 表参道

表参道駅直結。緑あふれる自然の温もりを感じていただける2つのチャペルと、ニューヨークの5つの街が持つ個性や美感をデザインしたデザイナーズバンケット、また、表参道の並木道に面したダイニングを備える2017年10月にオープンした複合施設。

【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/)

