



Linking Smiles

NEWS RELEASE

* hotel nikko tokyo



2014年4月28日

ホテル日航東京

～日本初のアスリートフードマイスター 村山彩氏監修～
 東京野菜をつかった地産地消のヘルシーメニュー
 「キュージーヌ マンスール」販売開始

2014年5月7日(水)より

<http://www.hnt.co.jp/archives/9052>

■運動後がおすすめ！スパ施設「SPA然^{ゼン} TOKYO」入場券付プランも

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:本中野 真)は、コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」にて2014年5月7日(水)から日本初のアスリートフードマイスター 村山彩氏監修による東京野菜をつかった地産地消のヘルシーメニュー「キュージーヌ マンスール」を通年販売いたします。



「キュージーヌ マンスール」とは、1970年代にフランス人シェフであるミッシェル・ゲラルド氏が提唱した考えで、“油を控え、素材の味を生かすことで、美味しく食べて太らない料理”という意味があります。今回、ホテル日航東京では日本初のアスリートフードマイスターであり、“食欲コンサルタント”として活躍している村山彩(むらやまあや)氏の監修により、東京都内にある農家から仕入れた新鮮な野菜をふんだんに取り入れることで、野菜本来の鮮やかな味わいと豊かな栄養をもつ食材の魅力を最大限に引き出したメニューを展開してまいります。5月～6月は、＜グリーンピースのスープ＞やくいさきのグリユ サフラン風味のラトウイユ添え＞といった初夏を感じるメニューをご提供いたします。

健康な身体をつくるのに必要な栄養素を意識したメニューとなっているため、運動後の食欲旺盛な状態でお召し上がりいただくことをおすすめしております。館内のスパ施設「SPA 然 TOKYO」の入場券付プランをご用意しており、東京湾を見渡す絶景の屋外ジェットバスや開放的なアクアゾーン、最新のトレッドミルを導入しているジムなど、開放的なスパを思う存分ご利用いただくことができます。海を見渡すテラス席が心地よいコンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」にて、リゾート感あふれる休日をお過ごしください。

ホテル日航東京では、2014年4月より東京にある複数の農家直送で東京野菜を仕入れ、地産地消メニューを展開しております。鉄板焼「銀杏」では常時4～5種類の東京野菜の中からお選びいただいたものをシェフが目の前の鉄板で焼いてご提供しているほか、グリル&ワイン「タロンガ」で、野菜本来の旨みが味わえるバーニャカウダをお楽しみいただけます。市場にはめったに出回らない江戸伝統野菜をはじめ、東京都内で育てられた採れたて野菜をご堪能ください。

■「キュージーヌ マンスール」概要

期 間：2014年5月7日(水) から通年販売

場 所：コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」

内 容 :

◎ランチメニュー(11:30~14:30) お一人様 3,000 円
アミューズ/冷前菜/温前菜/メイン(魚 or 肉)/デザート/
コーヒーまたはヒーリングティー

◎SPA然 TOKYO への入場券付プラン 5,500 円

※消費税込・サービス料別。

※料理内容は変更になる場合がございます。

ご予約・お問合せ: レストラン総合案内 Tel:03-5500-5580(9:00~22:00)



<村山彩(むらやまあや) プロフィール>

食欲コンサルタント、日本初のアスリートフードマイスター、野菜ソムリエ、トライアスリート。ラジオ会社、映像製作会社でのプロデューサー業を経て、2010年に資格取得。その後、現役トライアスリートとしての知識と経験を活かし、テレビ、雑誌、ラジオ、イベントなどで活躍。2013年の東京マラソンでは、カゴメ株式会社と協力し、アスリートのためのトマトレシピを考案し評判となる。現在は、先日起ち上げた Adams Campus での講座を中心に、ランニングと食事のイベントや、プロのアスリートやアマチュアのランナーへの食事指導と運動指導など、幅広い活動をおこなっている。2013年12月発売、初の著書「あなたは半年前に食べたものでできている」(サンマーク出版)は8万部を突破。

■SPA 然 TOKYO

東京にいながらリゾート感あふれる「SPA 然 TOKYO」は、重なりやずれといった日本人が持つ独特の美意識を取り入れたインテリアの中で自然の温かみを感じながら、心身ともにリラックスしていただける空間が広がっています。東京湾を望む屋外ジェットバスやリゾート感あふれる開放的なプールなど充実のスパ施設を備えています。また、お台場近隣にはランニングコースも充実しており、ランニングステーションとしてもご利用いただけます。

住所 : 〒138-8625 東京都港区台場1-9-1 ホテル日航東京 5F

Te l: 03-5500-5520 Fax: 03-5500-5521

時間 : 7:00~22:00(プログラム営業時間 10:00~22:00)



SPA然 TOKYO

■ホテル日航東京 東京野菜メニュー

◎鉄板焼「銀杏」

内 容 : 東京の鉄板焼コース ランチ 6,500 円/ディナー 15,000 円

◎グリル&ワイン「タロンガ」

内 容 : バーニャカウダ 1,800 円

※料金は、全て消費税・サービス料別。

ご予約・お問合せ:

レストラン総合案内 Tel:03-5500-5580(9:00~22:00)



■ホテル日航東京

名 称 : ホテル日航東京

代 表 者 : 総支配人 本中野 真

所 在 地 : 〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)

客 室 数 : 453室 (全室バルコニー付)

アクセス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>