

2023年6月

ハワイ在住のアーティスト&デザイナー Lauren Roth 氏の来日を記念してサイン会も実施

品川プリンスホテル

今夏はヘルシー&サステナブルな「ゆるベジ」体験！ プラントベースフードを使用した豊富なメニューをご用意

【期間】2023年7月1日(土)～8月31日(木)

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:佐々木潤)は、『Hawaiian Fair 2023』にて、植物由来の成分で作られた食品であるプラントベースフードを使用したメニューをブッフェレストラン「LUXE DINING HAPUNA」にて2023年7月1日(土)から8月31日(木)までご用意いたします。

昨今、インバウンドが急激に回復する中、ホテルには、国籍、宗教に関わらず、さまざまなお客さまがお越しになっており、多種多様なニーズにお応えするための環境作りが必要となっています。

今回当ホテルでは、全国各地11のプリンスホテルで開催の『Hawaiian Fair 2023』の一環として「フレキシタリアン」の食生活を体験していただくべく、健康への配慮や環境への負荷を減らすことで注目されている「プラントベースフード」を使用したメニューをご提供いたします。個人のライフスタイルや、栄養バランスを考慮しながら柔軟に取り入れることができ、豊かな食材の組み合わせやクリエイティブな調理法によってさまざまなバリエーションが楽しめるプラントベースフードを、暑さなどで体調を崩しやすい夏に合わせてご用意いたしました。

その他、ハワイで活躍中のアーティスト&デザイナーとのコラボレーションを実施。都心のホテルにしながら常夏の島ハワイの風を感じられるメニューや、SDGs 先進のハワイにあるグループホテル、「プリンス ワイキキ」のエグゼクティブシェフ ジェレミー・シゲカネ氏のレシピを用いた現地でも人気のメニューをご提供いたします。

累計約 2,000 万人以上を動員し、お客さまとともにブッフェのトップランナーを目指して歩んできた「LUXE DINING HAPUNA」は、今後もブッフェレストランとして SDGs を意識した、地球の未来に繋がる取り組みを実施してまいります。

POINT

- フレキシタリアン (ゆるベジ) 体験
- 地球にも身体にも優しい植物由来の成分で作られたプラントベースフードを使用
- 夏バテによる食欲不振や胃腸の疲れなどに嬉しい、ヘルシー&サステナブルなブッフェメニュー
- プリンス ワイキキのジェレミー・シゲカネ氏のレシピを用いた、現地でも人気のメニューをご提供
- ハワイ在住のアーティスト&デザイナー Lauren Roth 氏の来日を記念したサイン会を実施



HAPUNA
LUXE DINING



プラントベースフードを使用した豊富なメニュー



プリンス ワイキキで人気のメニューもご用意

※表記料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。※写真はイメージです。
 ※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
 ※状況により営業内容が変更となる場合もございます。最新の情報は公式 Web サイトをご確認ください。※上記内容はリリース時点(6月30日)の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
 品川プリンスホテル セールス&マーケティング
 TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。

レストラン「LUXE DINING HAPUNA」 営業概要

【期 間】 2023年7月1日(土)～8月31日(木)

【営業時間】 ランチ 11:00A.M.～3:00P.M./ディナー 5:00P.M.～9:30P.M. (土・休日のみ～10:00P.M.まで)

【料 金】 おとな1名さま ランチ ¥5,000より/ディナー ¥7,000より

【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114

【U R L】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/hapuna/news/>

「地球にも身体にも優しいプラントベースフードを使用したメニュー」

■プラントベースフードを使用したbuffetメニュー（ディナー例）

夏野菜ゼリー濃厚なトマトソース/ライムと味わう自家製豆腐/
コーンのムース ベジタブルフロマーージュ風添え/ひよこ豆のフムス/
冷製ベジタブルカレー/ヴィーガンフォアグラ風とナッツのクロッカ ベリーソース/
フルーツ&ベジタブルコンソメ/ベジタブル麻婆豆腐/クミン香る豆と野菜のメルト/
プラントベースチキンのフリット 黒酢あんかけ

※上記メニューには動物性由来の食品は使用していません。

ディナータイムには、プラントベースフードを使用したメニューに加えて、約70種以上ものbuffetメニューをお楽しみいただけます。



フレキシタリアンとは・・・

- 週に1日以上、意識的に動物性食品を減らし、野菜中心の生活を意識する人たちに手軽に取り入れられている食習慣
- 英語で「柔軟な」を意味する「フレキシブル (flexible)」と、「ベジタリアン (vegetarian)」を組み合わせた造語
- 健康的な観点、また環境への配慮として「フレキシタリアン」という食事の仕方を始める人も増加中

「Hawaiian Fair 2023」

ハワイの美しい絶景や花々、風景などからインスピレーションを得て描く、ハワイ在住のアーティストLauren Roth氏。ハワイアンミュージックが流れ、彼女のアートでデコレーションした店内でハワイ文化にインスピレーションを得た料理をお楽しみいただけます。また、数々の受賞歴を持つプリンス ワイキキのエグゼクティブシェフの人気メニューのレシピを再現した料理をはじめ、スペアリブのロースト BBQソースやハワイアンピッツアをご用意いたします。

ハワイ在住のアーティスト Lauren Roth氏の4年ぶりの来日を記念し、サイン会を実施！

対象のディナープランをご予約いただいたお客さま限定でご参加いただけるLauren Roth氏のサイン会を実施いたします。 ※ご予約数には限りがございます。

期 日：2023年7月10日(月)

内 容：ディナーbuffet、「LUXE DINING HAPUNA」オリジナルデザイン巾着袋、サイン会 (7:30P.M.～8:30P.M.)

料 金：おとな ¥10,000

ご予約： <https://onl.sc/mhw1U6N>



プリンス ワイキキの人気メニューのご提供

数々の受賞歴を持つプリンス ワイキキのエグゼクティブシェフジェレミー・シゲカネ氏のレシピを再現し、ねぎと生姜の香りをきかせ、ライムの絞り汁をかけて爽やかな味わいに仕上げたジンジャースキャリオンフライドライスをご用意いたします。

