

銀座グランドホテル 2周年記念「銀座ポタニカルランチ」発売！

おかげさまで2周年。感謝をこめて、野菜たっぷりで見たくも鮮やかな多彩なランチをご提供。
～銀座グランドホテルでしか食べられない「ベジデコサラダ®」もお楽しみいただけます～

株式会社グランビスタホテル&リゾート（本社：東京都中央区、代表取締役社長：須田貞則）の基幹施設である、銀座グランドホテル（東京都中央区、総支配人：神宮務）は、2016年5月9日（月）に2周年を迎えます。

これを記念して当ホテルのレストラン「NORTHERN TERRACE DINER TOKYO（ノーザンテラスダイナー トウキョウ）」地下1階にて、「銀座ポタニカルランチ」を発売いたします。

銀座グランドホテルでは、「植物のチカラ」と表現されることも多い「ポタニカル」をつねに意識したメニューの提供をおこなってきました。今回発売する「銀座ポタニカルランチ」のメニューラインナップの中でも特筆すべきは、名古屋のフレンチレストラン「ラポルトマルセイユ」の代表である森安美月氏が開発して誕生した色鮮やかなケーキのような「ベジデコサラダ®」です。大豆粉を使った低糖質&グルテンフリーのオリジナルブレッドを基にして作られたメニューで、健康と美の食に意識の高い女性層やカラダを整える男性層などに非常に人気があります。このたびの2周年を記念して、森安氏には銀座グランドホテルのためだけのオリジナル「ベジデコサラダ®銀座グランドホテルスペシャル」もデザインいただきました。こちらは、【銀座グランドホテル 2周年記念・銀座ポタニカルランチ】にてお召し上がりいただけます。



銀座グランドホテル 2周年記念・
銀座ポタニカルランチ（イメージ）



ベジデコサラダ®銀座グランドホテルスペシャル（ホール）
（イメージ）

同ランチはベジデコサラダ®銀座グランドホテルスペシャルの他、野菜buffet、メイン料理、パン、お飲物がついたコースとなっており、お好きなトッピングでたっぷりお召し上がりいただける好評の「野菜buffet」では、品目ごとにひとつひとつ手の込んだ色鮮やかな野菜料理がずらりと並びます。日頃不足しがちで、たくさんの量を食べる機会が少ない野菜を存分にお召し上がりいただけます。

この機会に、ぜひ野菜たっぷりで見たくにも色鮮やかな「銀座ポタニカルランチ」をお試しください。

【銀座グランドホテル 2周年記念・銀座ボタニカルランチ 平日・土日祝ランチ販売】

■販売期間： 2016年5月9日（月）～

■場 所：「NORTHERN TERRACE DINER TOKYO（ノーザンテラスダイナー トウキョウ）」地下1階

■時 間：平日（月～金）11：30～14：30（ラストオーダー14：00）

土日祝日 11：30～15：00（ラストオーダー14：30）

■内 容：

土日祝ランチ

「銀座グランドホテル 2周年記念・銀座ボタニカルランチ」3,024円（税込）

野菜buffe+ベジデコサラダ®銀座グランドホテルスペシャル+お肉料理またはお魚料理+パン+コーヒー または紅茶

平日ランチ

「ベジデコサラダ®ランチ」1,200円（税込）

ベジデコサラダ®+スープ+パン+コーヒー または紅茶

「ベジデコサラダ®ライトミールランチ」1,700円（税込）

ベジデコサラダ®+ライトミール+コーヒー または 紅茶

※ベジデコサラダ®は右写真から、日替わりでご提供いたします。



ベジデコサラダ®Mitsuki style
（イメージ）

好評の下記メニューも、引き続きご用意しております。

「スープ&パンランチ」950円（税込）※平日限定

野菜のbuffe+スープ+パン+コーヒーまたは紅茶

「ライトミールランチ」1,500円（税込）※平日限定

野菜buffe+ライトミール+コーヒー または紅茶

「プレートランチ」1,944円（税込）

野菜のbuffe+お肉料理 または お魚料理+パン+コーヒー または 紅茶

<ベジデコサラダ®とは>

2015年6月に名古屋のフレンチレストラン「ラポルト マルセイユ」のメニューとして誕生しました。2013年に森安美月がオリジナルで開発した大豆粉を使った低糖質&グルテンフリーのオリジナルブレッドをもとにしてベジデコサラダ®はできています。大豆粉のオリジナルブレッドは2015年1月に名古屋商工会議所により表彰されました。ベジデコサラダ®のコンセプトは「見て楽しい！食べて楽しい！笑顔あふれる！」で新しいカタチのサラダを提案しています。

※5月18日（水）～5月24日（火）の期間、「ベジデコサラダ®」は新宿伊勢丹の「Wellbeing food life」に出展予定。

<森安美月（もりやすみつき）プロフィール>

1963年生まれ 愛知県出身、1987年名古屋市中区でフレンチレストラン「ラポルト マルセイユ」開業。2003年有限会社「和秀」代表取締役役に就任、2013年中区丸の内に「ひすいのステーキ八傳」をオープン、2014年砂糖ゼロ・小麦ゼロのスウィーツの世界を発信する「KOJI MORE（こうじモア）」ブランドを立ち上げる。

2015 ミス・ユニバース・ジャパン愛知大会 ビューティーキャンプ講師。フレンチレストラン「ラポルトマルセイユ」ベジデコサラダ®カフェにて低糖質&グルテンフリーを提唱する食スタイルサロンを運営。ベジデコサラダ®プロデュース。

薬膳アドバイザーを経て、一般社団法人「靴 Food Project」理事長就任。



■銀座グランドホテル 概要

名称：銀座グランドホテル

所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座 8-6-15

お問合せ：TEL：03-3572-4131

開業：2014年5月9日

構造：地上11階

客室数：257室・484名

URL：<http://www.ginzagrand.com>

Facebook：<https://www.facebook.com/ginzagrandhotel>



<アクセス> JR 新橋駅・銀座口…徒歩約3分

銀座グランドホテルは、銀座の共有価値を発見し発信する「地域一番館」を目指し、社会や人々の生活をより良くする文化・概念を銀座から見だし、世の中に発信していきます。



■グランビスタホテル&リゾートについて

グランビスタホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名：株式会社グランビスタホテル&リゾート

所在地：東京都中央区新川 1-26-9

創立：1958年8月27日 資本金：1億円

代表取締役社長：須田 貞則

TEL：03-3297-8611

URL：<http://www.granvista.co.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

<施設一覧>

札幌グランドホテル ・札幌パークホテル ・ホテル大阪ベイタワー ・熊本ホテルキャッスル ・銀座グランドホテル ・章月グランドホテル ・黒部観光ホテル ・白良荘グランドホテル ・鴨川シーワールド ・鴨川シーワールドホテル ・苫小牧ゴルフリゾート72 ・ホテルゆもと登別 ・ホテル・ザ・ルーテル ・佐野ハイウェイレストラン ・足柄ハイウェイレストラン ・大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン