

芝パークホテル、2025年2月3日（月）よりヴィーガン向けメニュー提供開始 外国人宿泊比率94%を誇るホテルが和洋中の美食をコースおよびアラカルトでおもてなし

芝パークホテル（東京都港区）は、2025年2月3日（月）より、レストラン「ザ ダイニング」で新たにヴィーガン向けディナーの提供を開始します。当ホテルは2024年の年間宿泊外国人比率が94%を超え、訪日外国人からの高い支持を得ています。ヴィーガン向けディナーを導入することでさらなる顧客満足度の向上を図ります。

レストラン「ザ ダイニング」は和洋中3種類の料理を一度に楽しむことができる新しいスタイルのレストランです。大小さまざまな個室も完備しており、プライベートな空間でのご利用にも最適です。「ザ ダイニング」ではヴィーガン向けメニューに加え、ヴィーガンでない方向けのメニューも多数ご用意しておりますので、ヴィーガンの方もそうでない方もストレスなく食事を楽しむことができ、集まりや接待にも最適です。予約不要で一人からでもご利用いただけるこの新メニューは、さらなる顧客満足度の向上と、ホテルの競争力強化を目指しております。この機会に、ぜひ芝パークホテルの新しいヴィーガン向けディナーをお試しください。



「緑彩の旅路 -ヴィーガンコース（中華）」7,000円（税込）写真は1名分

場所：芝パークホテル1階 ザ ダイニング

電話：03-5470-7671（10:00～11:30、14:00～21:00）

<https://www.shibaparkhotel.com/restaurant-the-dining/>

緑彩の旅路 -ヴィーガンコース 概要

販売期間：2025年2月3日（月）～通年

時間：17:00～21:00（コースL.O. 20:00）

料金：お一人様：¥7,000（税込サ別）

※サービス料15%を別途頂戴いたします

※★がある商品はアラカルトでもお楽しみいただけます

緑彩の旅路 -ヴィーガンコース（中華）メニュー

★野菜春巻き 法蓮草焼売 野菜の湯葉巻き

茶樹茸とキノガサ茸の健康蒸しスープ

★鮑茸、花シイタケ、手毬湯葉の旨煮と季節の青菜炒め

トマトとベビーリーフの米粉麺 又は キヌア入り冬菜と揚げ葱の炒飯

杏子シャーベットと季節のフルーツ

緑彩の旅路 -ヴィーガンコース（洋食）メニュー

★アボカドとマンゴーのサラダ仕立て エシャロットドレッシング

人参とオレンジのスープ

ラタトゥイユとヴィーガンチーズのブリック包み バルサミコソース

★ソイパテと焼き野菜のミルフィーユ仕立て 照り焼きトリュフソース

ガトーショコラとバナナ豆乳アイス

ヴィーガンパン

コーヒー or 紅茶

緑彩の旅路 -ヴィーガンコース（和食）献立

小鉢 とろ湯葉 赤芽 山葵 花穂 割り醤油

茄子揚げ出し 白髪葱 卸し 天汁

野菜煎餅 牛蒡 蓮根 丸十 人参

御椀 季節の野菜摺り流し

生麩 青味 被せ大根 柚子

★強肴 湯葉ときの子鍋 季節野菜添え

しゃぶ餅 大黒湿地 山伏茸 花びら茸 椎茸 榎木 葱 白菜

★食事 精進寿司3種盛り

ズッキーニ 蕪 パプリカ

デザート 善哉 / わらび餅

芝パークホテルについて

1948年創業の芝パークホテルは、外国貿易使節団向けのホテルとして始まった歴史と伝統を持つホテルです。館内には銀座蔦屋書店がセレクトした約1,500冊の書籍があります。客室は198室、1階に和洋中3種類のお料理を楽しめるレストラン、2階に宴会場4室を備えています。

2020年から2023年にかけて客室やパブリックスペースをリニューアルしました。1階に和洋中3種類のお料理を楽しめるレストラン、2階に宴会場4室を備えています。呈茶や金継ぎ体験などの文化体験イベントも開催しています。



レストラン「ザ ダイニング」内観



緑彩の旅路 -ヴィーガンコース（洋食）



緑彩の旅路 -ヴィーガンコース（和食）

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

芝パークホテル マーケティング部：早乙女

sotome@shibaparkhotel.com

TEL：03-3433-4141 FAX：03-5470-7515