

芝パークホテルが贈る、春の味覚満載のヴィーガンランチコース

2024 年 3 月 4 日から 5 月 5 日までの期間限定で販売中

芝パークホテルのレストラン「ザ ダイニング」では、2024 年 3 月 4 日から 5 月 5 日までの期間限定で、新しいヴィーガンランチコースを提供します。自然の恵みを存分に活かしたメニューは、健康と環境に配慮した食生活を求める方々に最適です。この春、新たな味覚の旅に出かけませんか？



野菜のみを使用した、ヴィーガンランチコース

ヴィーガンランチコース

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
グリーンアスパラガスとヴィーガンチーズのブリック包み バルサミコソース
人参とオレンジのスープ
ペンネとラタトゥイユ 野菜ブイヨンのクリームソース
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
リンゴのゼリー
ガトーショコラとバナナ豆乳アイス
コーヒーor 紅茶

※仕入れの都合上、野菜が変更となる場合もございます

メニューの特徴

人参とオレンジのスープ：ローストした人参をフレッシュオレンジジュースで伸ばした温かいスープは、心温まる味わい。
ペンネとラタトゥイユ 野菜ブイヨンのクリームソース：シェフが一番苦労したペンネは、大豆のクリームソースを使用。野菜の旨みを引き立て、ヴィーガンでも満足感のある一皿です。
ソイパテと焼き野菜のミルフィーユ仕立て：メインの野菜のミルフィーユは 5 種類の野菜とソイパテを組み合わせています。

使い方・利用シーンのご提案

- ・友人とのリラックスタイムに
- ・自分へのご褒美に
- ・食事制限はあるけれどランチを楽しみたい方に

概要

【商品名】ヴィーガンランチコース 【期間】2024年3月4日(月)～5月5日(日)

【場所】芝パークホテル ザ ダイニング 【開始時間】11:30 ～ 14:00(最終入店)

【料金】おひとり様 5,500 円 (税込、サービス料別)

【ご予約・お問い合わせ】Tel. 03-5470-7671 (レストラン直通 10:00 - 21:00)

※ランチタイムのご提供となります ※サービス料を別途 15%頂戴いたします

※ディナータイムにはアラカルトでコースの一部をご用意しています。詳細は HP をご覧ください



メインの野菜のミルフィーユ 見た目にも美しい

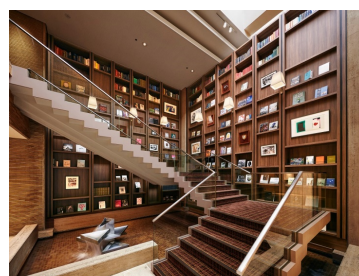


ザ ダイニング 内観

芝パークホテルについて

<https://www.shibaparkhotel.com/>

芝パークホテルは 1948 年に外国貿易使節団ホテルとして誕生しました。緑に囲まれた歴史深い芝の地で、地域の伝統や文化を大切にしながら歩んできました。2021 年から 2023 年にかけて全館をリニューアルし、ライブラリーホテルとしてリブランドしました。館内には銀座 鳥屋書店がセレクトした約 1,500 冊の書籍が並びます。1 階には和洋中の料理を堪能できるレストラン、2 階には宴会場 4 室を完備しています。



高さ 7m の中央大階段

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 広報：早乙女

sotome@shibaparkhotel.com

TEL : 03-3433-4141 FAX : 03-5470-7515



1 階のライブラリーラウンジ