

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2023年(令和5年)9月4日

すべてのお客様に食の選択肢を 帝国ホテル 大阪のヴィーガンメニュー

2023年9月1日(金)より提供開始

場 所：カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)



ヴィーガンメニュー (イメージ)

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、さまざまな食文化や背景をお持ちのお客様にも食を楽しんでいただけるよう、2023年9月1日（金）よりカジュアルレストラン「カフェ クベール」にてヴィーガンメニューの提供を開始します。

帝国ホテルは、国際的ベストホテルを目指す企業として、SDGsを基盤として活動するサステナビリティ推進委員会を中心に、全社でサステナブルな取り組みを推進しています。ホテルは、国内外からさまざまなお客様を迎える場所であることから、宗教や環境、動物福祉等の背景や信条をお持ちのお客様にも選択肢を広げ、安心して食事を楽しんでいただけるよう、動物性原材料を使用していないヴィーガンメニューを提供します。

今回、ヴィーガンメニューの提供を開始するカジュアルレストラン「カフェ クベール」では、朝食ブッフェの一部メニューにおいて2023年7月よりヴィーガンメニューを取り入れており、アラカルトメニューに新たにヴィーガンメニューを加えました。

帝国ホテル 大阪「ヴィーガンメニュー」の概要は以下の通りです。

<帝国ホテル 大阪のヴィーガンメニュー> 概要

- 提供開始 2023年9月1日（金）
- 提供時間 平日 ランチ 11:00～14:00 / ディナー17:00～22:00(21:00 ラストオーダー)
土日祝 11:00～22:00 (21:00 ラストオーダー)
- 場 所 カジュアルレストラン「カフェ クベール」 (2階)
- メニュー

- ヴィーガンチーズとトマトのカプレーゼ仕立て

ココナッツオイルがベースのヴィーガンチーズと瑞々しいトマトをサラダ仕立てにしました。バジルやブラックペッパーが香る爽やかな一皿です。

1,800円



- 豆のトマト煮込み スパイス風味 バゲット付き

4種類のビーンズをトマトソースで柔らかく煮込んだ一品です。カルダモンやシナモンで作ったスパイスオイルの香りとともに楽しみください。

1,800円



●カレー風味の野菜スープ
ヴィーガンチーズグラタン

数種類の野菜でとったブイヨンにカレーの風味を加え、2種類のヴィーガンチーズとバゲットをのせてグラタン仕立てにしたスープです。

玉ねぎやマッシュルームなどの具沢山の野菜を入れ仕上げています。

1,600円



●シーフード風トマトのスパゲッティ
ヴィーガンペスカトーレ

植物由来の食材を用いて魚介類に見立てたヴィーガンシーフードとトマトソースを使用したスパゲッティです。

2,500円



●スパイス香る大豆ミートと野菜のキーマカレー

大豆ミートとみじん切りにした香味野菜をじっくりとソテーし、様々な香辛料を加えた、香り豊かでスパイシーな一品です。

パクチーやスパイスオイルが味と香りの変化をもたらします。

2,700円



●酵素ドリンク

36品目の有機野菜・有機果実を原料として作ったドリンクです。無添加・無農薬でJASに認定されています。トニックウォーターやソーダで割ることで、爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

1,400円



※料金はいずれもサービス料・消費税込み。

<お問い合わせ先>

カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)
TEL. (06)6881-4885 (直通 10:00~22:00)

【ご参考】帝国ホテルのヴィーガン対応について

帝国ホテルでは、ヴィーガンを「宗教、健康、環境配慮、動物福祉等のさまざまな理由から、動物の搾取を避けるべきだ」という考えのもと、動物性製品やサービスを消費しない主義」ととらえています。人によってヴィーガンの程度は異なり、動物性の食材を控えるだけでなく、革製品の使用や動物園への訪問を避ける方もいらっしゃいます。

ヴィーガンメニュー提供にあたっては、特定非営利活動法人日本ヴィーガン協会 (<https://vegan.or.jp/>) が定める Vegan Restaurant 認証のチェックリストに則った対応を行っており、帝国ホテル 大阪は 2023 年 8 月、同協会の Vegan Restaurant 認証を取得しています。

具体的な対応内容を一部抜粋します。

- ・料理に肉、魚、卵、乳製品、蜂蜜を使用していない。
- ・パンにバターや加工油脂の動物性脂肪を使用していない。
- ・調味料、ドレッシングにポークエキスや加工油脂などの動物性成分が含まれていない。
- ・料理とデザートにゼラチンが含まれていない。
- ・出汁やスープは全て植物性である。
- ・サラダや果物等そのまま食べる食品に使用するまな板や調理器具は洗浄している。
- ・揚げ油を肉、魚用と共用しない。
- ・砂糖は甜菜糖／アガベシロップ等の代用品を使用

今回ヴィーガンメニューを導入したカジュアルレストラン「カフェ クベール」以外のホテル直営レストランや宴会でも、ご要望に応じてお客様と相談させていただきながら対応いたします。

特定非営利活動法人 日本ヴィーガン協会 (<https://vegan.or.jp/>)

日本ヴィーガン協会は、持続可能な社会を実現できるライフスタイルとして、ヴィーガンのための社会環境整備に貢献することを目的に設立されたヴィーガン・プラントベース国内認証数最大の団体。活動内容は、ヴィーガン認証を国際規格 ISO-23662 準拠で実施。アプリ連携によるヴィーガンメニュー提供レストランや商品の情報発信、講演会実施等。

