

2022年(令和4年)9月21日

「おいしく社会を変える」 帝国ホテル 東京で環境にも体にもやさしいひとときを ウェルネスとサステナブルを融合させた宿泊プランを 10月1日(土)から発売

- 美食と香りで整える「ラグジュアリー&ウェルネスステイ」
- ヨガと香りで整える「リフレッシュ&ウェルネスステイ」
- 豆乳ときな粉のバナナスムージー



100%植物由来の「豆乳ときな粉のバナナスムージー」(左)
環境にも体にもやさしい食を組み合わせた2種類のウェルネス宿泊プラン(右)

帝国ホテル 東京は、「おいしく社会を変える」取り組みの一つとして、心と体の健康に配慮するとともに、サステナブルで環境にもやさしいウェルネス宿泊プラン2種類を、10月1日（土）から発売いたします。



□取り組みの背景 お客様の健康と環境配慮への想い

株式会社帝国ホテルでは、サステナビリティ推進委員会を設置し、社会的課題解決に向けた取り組みを進めており、その一環として食品ロス削減ならびに客室を飾っていたバラなどの再利用にも努めております。

更なる取り組み推進に伴い、ホテル内の調理過程で発生したフルーツの皮や、通常伐採されるホテル敷地内の花壇に植えられているハーブに着目しました。今回、柑橘系フルーツの皮やハーブが持つ豊かな香りを“香りのおもてなし”として活用し、アップサイクルすることを目指しました。

生活様式が多様化する中で、関心が高まる心と体の健康を叶えるため、ラグジュアリーとサステナブルが融合したおもてなしで、お客さまに上質かつウェルネスなホテルライフを満喫していただきたいと考え、新たに2つの宿泊プランを企画いたしました。

□体と環境にやさしい 新たな「ウェルネスステイ」

新たな2種類のウェルネスステイは、両プランとも、フロアに常駐するゲストアテンダントが、やすらぎを提供する“香りのおもてなし”をご用意いたします。香りの素材には、心と体を整える効果があるとされるハーブやスパイス等、約10種類をご用意し、客室を飾っていたバラの花びらや、厨房での調理過程で生じる柑橘類の皮、帝国ホテルの敷地内花壇で育つローズマリーなどのハーブを乾燥させた素材を活用しています。

さらに、各プランの特徴に合わせた“食”におけるサポートもご用意しております。フランス料理「レセゾン」で10月1日（土）から提供を開始するコース「ヴィーガン フレンチガストロノミー」や、帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄が監修した100%植物由来のヴィーガンスムージー、放し飼いでストレスを少なく飼育した鶏が産む「平飼い卵」などを提供いたします。

詳細は次の通りです。

□ウェルネス宿泊プラン 概要

●美食と香りで整える「ラグジュアリー&ウェルネスステイ」

“香りのおもてなし”として、ゲストアテンダントがお客様の好みに合わせ、心と体を整えるハーブやスパイスを組み合わせます。フランス語で「香り袋」を意味するサシェに、お選びいただいた素材を包み、枕元に置くことで、お客様オリジナルの香りに包まれながらくつろぎの時間をお過ごしいただけます。



ご夕食は、フランス料理「レ セゾン」にて肉や魚、卵、乳製品を一切使用しない植物由来のシェフおまかせコース「ヴィーガン フレンチガストロノミー」をお召し上がりいただけます。ご朝食はルームサービスにて、東京料理長 杉本 雄 監修 100%植物由来の「豆乳ときな粉のバナナスムージー」や平飼卵を使った卵料理、季節のフルーツと野菜をたっぷりと使用したサラダ、ヴィーガンフォカッチャなどをお楽しみいただけます。

- 期 間 : 2022年10月1日(土)～2022年12月16日(金)まで
- 料 金 : 1室2名様ご利用 187,000円～ 【1日1室限定】
(1泊夕朝食付。サービス料・消費税込、宿泊税別。)
※ご宿泊プラン料金は、ご宿泊日およびご予約時期に応じて、変動いたします。
- 部屋タイプ : 本館インペリアルフロア ジュニアスイート(54㎡)
- 内 容 : ご夕食はフランス料理「レ セゾン」にてコースメニュー「ヴィーガン フレンチガストロノミー」をお楽しみいただけます。ご朝食はルームサービスにて、平飼卵を使った卵料理や「豆乳ときな粉のバナナスムージー」などをお楽しみいただけます。
※ご滞在中、フィットネスセンター、プール・サウナをご利用いただけます。
(事前予約制。ご利用時間やご利用人数に制限がございます。)
※ジョギングシューズ・ウェアを無料で貸し出しいたします。
(数・サイズに限りがございます。)
※皇居周りの散策をお楽しみいただけるジョギングマップをご用意しております。
※ご宿泊の7日前12時までのご予約をお願いいたします。

●ヨガと香りで整える「リフレッシュ&ウェルネスステイ」

毎週水曜日、1日1室限定の宿泊プランです。ご宿泊当日にタワー館20階のフィットネスルームで、パーソナルトレーナーによるプライベートヨガレッスンをご用意いたします。レッスンは2種類からお選びください。

また、「ラグジュアリー&ウェルネスステイ」と同様に、心と体を整えるハーブやスパイスを使用し、お客様に合わせた香り袋（サシェ）や100%植物由来の「豆乳ときな粉のバナナスムージー」を提供します。

- 期 間 : 2022年10月5日（水）～2022年12月28日（水）
【毎週水曜日宿泊・1日1室限定】
- 料 金 : 1室2名様97,000円～（1泊室料。サービス料・消費税込、宿泊税別。）
※ご宿泊プラン料金は、ご宿泊日およびご予約時期に応じて、変動いたします。
- 部屋タイプ : 本館インペリアルフロア デラックス(42㎡)
内 容 : ・プライベートレッスンを2つのコースからお選びいただけます。
※ご到着日の15:10より45分間
- ① メディカルヨガ（パーソナルヨガ） :
不調改善を目的としたカウンセリングを基にそれぞれのコンディションに合わせた内容で行うヨガ。
 - ② リフレッシュヨガ（経験レベル別） :
経験レベルに合わせてヨガのレッスンを受けられます。
- ・ご滞在中、ヴィーガンスムージー「豆乳ときな粉のバナナスムージー」（お一人様一杯）をお部屋にお届けします。（提供時間：6:00～22:00）
- ※ご滞在中、フィットネスセンター、プール・サウナをご利用いただけます。
（事前予約制。ご利用時間やご利用人数に制限がございます。）
- ※ジョギングシューズ・ウェアを無料で貸し出しいたします。
（数・サイズに限りがございます。）
- ※皇居周りをお楽しみいただけるジョギングマップをご用意します。
※ご宿泊の7日前12時までのご予約をお願いいたします。

ご予約・お問い合わせ : 帝国ホテル 東京 客室予約係 03-3504-1251
（受付時間：平日 9:00～21:00、土日祝日 9:00～18:00）

□環境にも体にもやさしい食の提供

●豆乳ときな粉のバナナスムージー

100%植物由来のヴィーガンスムージーです。カリウムや食物繊維が含まれるバナナや、血行促進・抗酸化作用のあるビタミンEを多く含む豆乳、たんぱく質が豊富なきな粉、ミネラル豊富なメープルシロップを組み合わせたやさしい甘さの1杯です。



販売開始 : 10月1日(土)
料 金 : 2,000円(消費税込、サービス料別)
提供時間 : 6:00~22:00(L.O.)
提 供 : ルームサービス

●ヴィーガンメニュー

美食と香りで整える「ラグジュアリー&ウェルネスステイ」で提供しているフランス料理「レ セゾン」のヴィーガン フレンチガストロノミーの他にも、各レストランでは健康や環境に配慮した多様なラインナップをご用意しています。植物由来で構成されたヴィーガンメニューは、多忙な日々で野菜不足を気にされたり、体をいたわりたい方にもおすすめのメニューです。

「Le Salon “Intimité” ル サロン アンティミテ for ヴィーガン」

東京料理長 杉本 雄が一夜ひと組のお客様をお迎えし、自ら料理から演出までを行うフランス料理「レ セゾン」の特別な個室プランで、ヴィーガンコースを提供いたします。

「菜食美味」

鉄板焼「嘉門」において、食材や鉄板焼ならではの演出にこだわったヴィーガン料理を提供します。

その他、オールデイダイニング「パークサイドダイナー」では、アラカルトにて、前菜やメイン、デザート of ヴィーガンメニューをご用意しております。

上記ヴィーガンメニューの詳細については
右記QRコードよりご覧ください。



【“環境にも体にもやさしい” 時間を帝国ホテルで】

第14代東京料理長 杉本 雄

帝国ホテルにご滞在のお客様が、心も体も健康に、くつろぎの時間とお食事をお楽しみいただけるよう、「おいしく社会を変える」取り組みの一つとして、今回宿泊と食を組み合わせた新たな商品の開発に携わりました。

ホテルの時間を楽しんでいただくためには、お客様の健康、美味しい食事を支える地球環境まで思いを馳せる責任が、当社にはあると考えています。ご到着の際にご用意する“香りのおもてなし”から始まり、ヴィーガンコースディナーやスムージー、フィットネス等、環境と体にやさしい要素をご滞在中の体験の中に取り入れました。また、元気に一日をスタートしていただきたいと想いを込めて、体にやさしいご朝食も考えました。多くのお客様が健康で、幸せを感じていただけることを願い、未来を見据えたホテルの在り方を深化させてまいります。



【おいしく社会を変える】

これからの世の中、社会的課題解決につながる食の在り方を追求し、“ラグジュアリー”と“サステナブル”を両立する必要があります。食を提供するホテルとして、「おいしく社会を変える」ために食の可能性を常に模索したいとの思いから、東京料理長 杉本 雄を中心に、帝国ホテルは日々挑戦を続けています。

今回、環境にも体にもやさしい食を宿泊と組み合わせて提供する取り組みにとどまらず、多様な食文化や背景をお持ちのお客様に食の選択肢を提示するためのヴィーガンメニューの拡充や、サンドイッチ製作時にパンの耳を切り落とす必要のない“耳まで白くて新食感”な食パンを開発に食品ロス削減への取り組みも行っています。これからも「おいしく社会を変える」をモットーに、様々な取り組みを進めてまいります。



ヴィーガンメニュー



“耳まで白くて新食感”な食パン