



2018年（平成30年）5月22日

健康をテーマにした新メニュー

フルコースで糖質を14.73gに抑えた

## ラ ブラスリーで楽しむ低糖質メニュー

期間：12月10日（月）まで

場所：タワー館地下1階 トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」

料金：昼・夜共にフルコース 12,500円（消費込み、サービス料別）

※3日前まで要予約



ラ ブラスリーで楽しむ低糖質メニュー（一部）

帝国ホテル 東京は、低糖質のフランス料理のフルコース『ラ ブラスリーで楽しむ低糖質メニュー』を、12月10日（月）まで、タワー館地下1階のトラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」でご提供いたします。



帝国ホテル 東京で昨年7月に、オールデイダイニング「パークサイドダイナー」で発売した「ヘルシーエナジーブレックファスト」は、栄養素を多く含み、健康に良いとされるブラジル産の食材を使用した朝食メニューです。女性客を中心に大好評をいただいたことから、健康に配慮したメニューへのニーズの高さを感じ、今回、健康をテーマにしたメニューの第二弾として、フルコースでありながら糖質\*1を14.73gに抑えた『ラ ブラスリーで楽しむ低糖質メニュー』を発売いたしました。

『ラ ブラスリーで楽しむ低糖質メニュー』は、普段、血圧やコレステロール値を気にしている方にもフランス料理のフルコースをお楽しみいただけるよう、糖質の少ない食材・調味料や調理方法でメニューを組み立て、前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート の5品を合わせて、糖質14.73g、総カロリーを523kcalに抑えています。他に、ご提供するパンも大豆粉を使用し糖質を通常のパンの五分の一程度に抑えた(1.5g 56kcal)本メニュー専用のパンをご用意いたします。

本メニューは、糖質を抑えただけでなく、旬の素材を使用した季節に合わせたメニュー展開を行い、美味しさと健康の両立を目指した構成となっています。健康への関心が高い方や食事制限を行っている方はもちろん、ご会食や3世代で囲むハレの日のご利用などに、お一人分から気軽に取り入れていただけます。

\*1 糖質量ご参考 白米（茶碗1杯）：約55g、バナナ1本：約28g

『ラ ブラスリーで楽しむ低糖質メニュー』の概要は次の通りです。

## ■ラ プラスリーで楽しむ低糖質メニュー 概要

期 間： 12月10日（月）まで

料 金： ランチ・ディナーとも 12,500円（消費込み、サービス料別）

内 容： 前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート の5品で糖質14.73g、523kcal

以下は6月中旬までご提供（季節によってメニューが変わります）

※3日前まで要予約

### Menu

ハーブを香らせたオマール海老のサラダ

*Salade de homard aux herbes*

2.15g 97kcal

糖質の低い甲殻類と野菜を組み合わせました。ハーブでアクセントをつけ、ドレッシングの量を控えめにしました。



レタスのブイヨンスープ

*Soupe à la laitues*

1.68g 69kcal

レタスのピューレに、糖質の低い貝の出汁とコクのあるチキンの出汁を組み合わせました。鮮やかな色のスープです。



平目のグリユとほうれん草のソテー

海藻オイルを添えて

*Barbue grillée sur un épinards sautés, huile aux algues*

0.8g 120 kcal

網焼きにした平目を、糖質の低い海藻を混ぜたオリーブオイルとともに召し上がりいただきます。



牛フィレ肉のオリーブオイルポワレ

モリーユ茸と共に

*Filet de bœuf poêlé à l'huile d'olive et ses morilles*

2.2g 148kcal

脂が少なめでやわらかい牛フィレ肉のポワレ。ソースにクルミオイルを使用することで糖質を抑えました。



マスカルポーネチーズのムースと

エスプレッソのグラニテ

*Mousse au Mascarpone et granité café*

*7.9g 89kcal*

低糖質の甘味料を使用し、

デザートらしいしっかりとした甘さをお楽しみいただけます。



以上でカロリー/糖質 Total 14.73g 523kcal

低糖質パン

*Low-carbohydrate bread*

*1.5g 56kcal*

コーヒー

*Café*

\*砂糖・ミルクなしの場合、0.0g 0kcal