

2022年3月

フォトジェニックで色鮮やかな野菜のアフタヌーンティーをご用意

グランドプリンスホテル新高輪

## 規格外のトマトや冷凍保存したいちごを使用し産地を応援

ベジ ジェニック アフタヌーン ティー  
「Vege-genic Afternoon Tea」を販売

【期間】2022年3月11日(金)～5月31日(火)

グランドプリンスホテル新高輪(所在地:東京都港区高輪3-13-1 総支配人:山本誠)はLounge Momijiにて、野菜を使用したアフタヌーンティー「Vege-genic Afternoon Tea」を2022年3月11日(金)から5月31日(火)まで販売いたします。SDGsの一環として、“活性化”や“生き返らせる”等の意味を持つ「Revitalize」<sup>リバイタライズ</sup>をテーマに、サステナブルに配慮した野菜やフルーツを使用したアフタヌーンティーをご用意いたしました。

新型コロナウイルスの影響で収穫体験の数が減少したため冷凍保存した、JAL Agriport 株式会社のいちご農園「STRAWBERRY PORT ICHIGONOMI」の冷凍いちごを活用したジャムや、規格外で市場には並ばない熊本県八代産のトマトを使用した雑穀米のサラダ等、本来廃棄されてしまう食材を利用したメニュー等をご提供いたします。

また、アボカドを使用したマカロンや、イエローパプリカが乗ったチーズケーキ等、目にも鮮やかな野菜のスイーツもご用意し、日々の生活に活力をプラスしていただけます。

今後も当ホテルでは社会や環境に配慮した様々なプランをご用意し、SDGsの取り組みを強化してまいります。



## 「Vege-genic Afternoon Tea」概要

- 【場所】Lounge Momiji(グランドプリンスホテル新高輪 1F)  
 【期間】2022年3月11日(金)～5月31日(火) 1:00P.M.～6:00P.M.  
 【料金】¥5,800 ※フリーフロー付き(オリジナルハーブティー「高輪の四季」等のドリンク約16種)  
 【メニュー】  
 <アミューズ> 桜のマスカルポーネクリームとジュレ さくらんぼとベリー ※季節によって変更いたします  
 <ブレイク> 柑橘フルーツとキャロットのジュレ オリーブオイル添え/イエローパプリカとココナッツのヨーグルトチーズケーキ/アボカドとホワイトチョコとスピルリナのクリームのマカロン 他4種  
 <セイボリー> スモークサーモンとアボカド 八代産トマトを使ったキヌア入り雑穀米のサラダ/ポークリエットと生姜のコンディメントのピンチョス/ほうれん草入りポテトを纏ったベジタブルキッシュ 他3種  
 <スコーン> プレーンスコーン、キャロブスコーン(いちごトルバープジャム、クロテッドクリーム、はちみつ)  
 【ご予約】<https://www.princehotels.co.jp/shintakanawa/restaurant/momiji/>  
 【お問合せ】レストラン予約係 TEL: 03-3447-1139 (受付時間:10:00A.M.～6:00P.M.)

※料金には消費税が含まれております。別途会計時に10%のサービス料を加算させていただきます。  
 ※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。  
 ※仕入れの状況により、食材メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(3月11日)の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
 グランドプリンスホテル新高輪 マーケティング戦略  
 TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115 EMAIL: tkn-mpr@princehotels.co.jp