

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

地産地消にこだわったヴィーガンメニューを京都で体験
 夕食も朝食もヴィーガンメニューの宿泊プラン「Vegan SURU」発売
 【宿泊期間】2022年7月16日(土)～9月30日(金)

ザ・プリンス 京都宝ヶ池(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:滝沢政志)では2022年7月16日(土)～9月30日(金)の期間、「野菜ソムリエプロ」の資格をもつ女性シェフ・野口紗和子によるヴィーガンメニュー(夕食、朝食)を楽しむご宿泊プランを販売いたします。

肉魚類、動物性食品を一切使用しないことで動物や環境に配慮し、また地元京都の食材をふんだんに使用することにより輸送におけるCo2削減にもつながるサステナブルなヴィーガンメニューの提供が実現いたしました。美容にも不可欠とされる腸の働きや血行促進に配慮した食材を多く使用し、罪悪感なく楽しめる心にも体にも優しいメニューです。ご夕食は「メインダイニング いと桜」、ご朝食はインルームダイニングにて当宿泊プランご利用の方限定でご提供いたします。プラン名の「Vegan SURU」は「ヴィーガンする」の意味で、ヴィーガンメニューに興味がありながら未体験という方にも気軽に美味しく召しあがっていただきたい、という野口シェフの思いが込められています。

『ヴィーガンメニュー付きご宿泊プラン「Vegan SURU(ヴィーガン スル)」』概要

【宿泊期間】2022年7月16日(土)～9月30日(金) ※3日前までにご予約ください。

【食事時間】[メインダイニング いと桜] 夕食 5:00P.M.～9:00 P.M.(L.O.8:30P.M.)

インルームダイニング朝食 7:00A.M.～10:00A.M.

【料 金】1名さま¥22,045より※デラックスフロアツインルーム(5・6F)2名さま1室利用時

※料金には1泊、当プラン限定ヴィーガンメニュー(夕・朝食)、サービス料・消費税が含まれます。※宿泊税別途

ご宿泊プラン「Vegan SURU」

ご夕食メニュー

彩り野菜・ナヴェットオイルのマリネ/“サラダ・ヴェール”西京味噌で漬けた京とうふと緑の野菜のジャルダン
 丹後からのアカモクと穀物、野菜のブイヨンスープ/5種のキノコのフォー
 “レギューム・ショー” 本日の野菜ソテー スパイス香るソースと合わせて
 濃厚な宇治抹茶とアーモンドミルクのテリーヌ 甘麴のジェラートとフルーツを添えて
 コーヒーまたは紅茶またはハーブティーと小菓子

ご朝食メニュー

ジュース(オレンジまたはグレープフルーツまたは野菜)/彩り野菜サラダ 林檎酢とレモンオイルのドレッシング
 5種のフルーツの豆腐ピューレボウル/ライスブレッド/エチオピア イルガチェフェ産 有機・フェアトレードコーヒー



「メインダイニング いと桜」夕食イメージ



デラックスフロア ツインルーム

◎お客さまからのご予約・お問合せ先 ザ・プリンス 京都宝ヶ池 宿泊予約係 TEL(075)712-3456

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先
 ザ・プリンス 京都宝ヶ池
 TEL:075-712-1150(マーケティング直通)
<https://www.princehotels.co.jp/kyoto/>

【主なメニューのご紹介】

<朝食>

彩り野菜サラダ 林檎酢とレモンオイルのドレッシング

血行をよくする効果などがある林檎酢と、腸内運動を促進する働きのあるオリーブオイル、抗酸化作用のあるレモンをドレッシングに使用しました。オリーブオイルのオレイン酸によるコレステロールを減らす働きと、レモンの中性脂肪の値を下げる働きは、同時に摂取することで相乗効果があると言われていています。またレモンのクエン酸はカルシウムの吸収を助け、菜食に不足している骨密度を改善する事でも知られています。

<夕食>

“サラダ・ヴェール”西京味噌で漬けた京とうふと緑の野菜のジャルダン

麴を多く使用し低めの塩分が特徴の西京味噌に京豆腐を漬けることにより、チーズのような濃厚な味わいに。豆には9種類の必須アミノ酸のほか、「カルシウム」や女性ホルモンに似た働きをする「イソフラボン」を含みます。また抗酸化作用があり生活習慣病予防に役立つ「サポニン」、血流をよくする作用をもつ「レシチン」も含まれています。

丹後からのアカモクと穀物、野菜のブイヨンスープ

アカモクは、鉄、亜鉛、などのミネラルや食物繊維、ポリフェノール、フコイタンを多く含み、生活習慣病を改善する効果があると言われていています。菜食による冷えを防ぐため、生姜や黒米を使用し野菜で旨味をだしました。

“レギューム・ショー”本日の野菜ソテー スパイス香るソースと合わせて

京都府舞鶴市万願寺が発祥の万願寺とうがらし。万願寺甘とうとも呼ばれる辛さが強くないとうがらしと、京都でその日に採れた野菜を、体を温める効果のあるスパイスのソースで合わせ、塩分控えめに仕上げています。



インルームダイニング朝食イメージ



「メインダイニング いと桜」店内イメージ

【野口紗和子 プロフィール】

2009年／第28回クラブガストロノミック プロスペールモンタニエ
フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール 総合3位
2012年・2014年／全日本司厨士協会京滋地方京都府本部
第32回アイデア料理コンクール京都府知事賞(最優秀)
2014年／第25回トックドール料理コンテスト 敢闘賞
2015年／MAILLE マイユ料理コンクール 2015 銀賞(第2位)
2016年／サンペレグリーノヤングシェフ 2016 日本代表決定戦 進出
2017年／サンペレグリーノヤングシェフ 2018 日本代表決定戦 進出



※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(当社の食材仕入れ先)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。

※ご宿泊ご予約時に、レストランご利用時間をお伺いいたします。