

ANA インターコンチネンタルホテル東京 『ファイバーC』メニューを提供

～ ビタミンCと食物繊維を同時に摂取。元気の源になる料理とスイーツ ～

ANAインターコンチネンタルホテル東京(英文名:ANA InterContinental Tokyo / 東京都港区赤坂)では、2008年5月31日(土)までの期間、 Grill料理「チャコールキッチン炙」(3F)および「デリカショップ」(2F)にて、『ファイバーC』を多く取り入れた料理とスイーツをご提供いたします。

『ファイバーC』とは、風邪の予防や肌の張りを保つなど美容に良いとされている「ビタミンC」と、腸内の有害物質を体外へ排出させ、ビタミンCの吸収を助けるといわれる「食物繊維」を同時に摂取することで、その相乗効果を狙う組み合わせを意味しています。近年注目を集めているこの考え方にに基づき、美容やデトックス効果だけでなく、美味しさと見た目の美しさにもこだわった料理やスイーツをご用意しました。

各商品の特長は次ページのとおりです。

<開催概要>

期間 4月1日(火)～5月31日(土)

場所 / 提供時間

「デリカショップ」2FL. The Delica Shop

11:00～22:00

「チャコールキッチン炙」3FL. Charcoal Grill ABURI

17:00～21:30(L.O.)

商品名 / 価格(消費税込)

「デリカショップ」 The Delica Shop

tofu(トーフ) ¥546

使用素材 : 豆腐、梅、レモン

ESPACE(エスパス) ¥546

使用素材 : ゆず、オレンジ、グレープフルーツ

「チャコールキッチン炙」 Charcoal Grill ABURI

ファイバーC炙ディナーコース ¥10,500

使用素材 : アボカド、わさび、切干大根、セロリ、エシャロット、ごぼう、ポロ葱、豆乳、そばの実、大葉、パプリカ、ジャガイモ、ナス、ピーマン、きのこ類各種、ドライプラム、ブルーベリー、ストロベリー、フランボワーズ、マンゴー 他



ファイバーC 炙ディナーコース

ANA インターコンチネンタルホテル東京
ファイバーC メニューの特長

tofu (トーフ) ¥546 (消費税込)

豆腐で作った2種類のチーズムースはレモンの香りでさわやかに仕上げられています。
添えられた梅酒のゼリーがさらに深みと清涼感を増し、後を引く美味しさ。

ESPACE (エスパス) ¥546 (消費税込)

柑橘系の香り溢れるクリームとジャムを軽やかなミルクチョコレートで包んだ飽きのこない逸品。



手前左「SPACE」/ 右「tofu」

ファイバーC 炙ディナーコース ¥10,500 (消費税込) 前ページ写真参照

炭火焼きの肉料理をメインにしながらも、前菜・スープ・魚料理などに多品目の野菜・豆類・きのこ類・穀物を使用したヘルシーメニューです。

*** コース内容 ***

鮪とアボカド わさびの香りを添えて
帆立貝のポワレと大根とセロリのサラダ マンゴのピューレ添え
新ごぼうとポロ葱のスープ 豆乳のクリーム添え
市場から届いた鮮魚のグリル そばの実とジロール茸のリゾット
仔羊と季節野菜の炭火焼き
パン
ミルクチョコレートとレモンのガトー
コーヒーまたは紅茶

【一般のお問い合わせ】

ANA インターコンチネンタルホテル東京 TEL:03-3505-1111(代表)

ホームページ <http://www.anaintercontinental-tokyo.jp>

アクセス:東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約5分

【ニュースリリースに関するお問い合わせ先】

ANA インターコンチネンタルホテル東京 広報担当: 森・大澤

TEL:03-3505-1698/FAX:03-3505-3110 E-mail:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp