

2022年(令和4年)9月16日

「おいしく社会を変える」  
すべてのお客さまに食の選択肢を。  
帝国ホテル ヴィーガンガストロノミー  
10月1日(土)から順次導入



ヴィーガンメニューは100%植物由来の原材料で調理。さまざまな理由で動物性の食材を召し上がらない方にも、お好みのシーンに合わせてお食事をお選びいただけます。

帝国ホテル 東京は、「おいしく社会を変える」一環として、食の多様性への取り組みを推進しており、さまざまな食文化や背景をお持ちのお客様にも食を楽しんでいただける環境をつくろうと、レストランやホテルショップにおけるヴィーガンメニューを10月1日（土）から拡充していきます。



#### □取り組みの背景 国際的ベストホテルとしての使命 “食の多様性”はさまざまな価値観を持つ人々を繋げるきっかけに

帝国ホテルは、国際的ベストホテルを目指す企業として、SDGs を基盤として活動するサステナビリティ推進委員会を中心に、全社でサステナブルな取り組みを推進しています。2022年度は、“誰ひとり取り残さない”というSDGsの観点から、あらゆる人が利用しやすい食の環境を提供する“食の多様性”を重点課題の一つといたしました。

ホテルは、国内外からさまざまなお客さまを迎える場所であることから、宗教や環境、動物福祉等の背景や信条をお持ちのお客さまにも選択肢を広げ、安心して食事や社交を楽しんでいただけるよう、動物性原材料を使用していないヴィーガンメニューのラインナップを拡充します。

#### □新たなヴィーガンメニューとは

レストランにおいては、東京料理長 杉本 雄監修のもと、フランス料理「レ セゾン」や鉄板焼「嘉門」、オールデイダイニング「パークサイドダイナー」にて、各店舗ごとの特徴と多くのお客様から愛されてきたシグネチャーメニューを活かし、新たにヴィーガンメニューをご用意いたします。ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、ご自宅でもヴィーガンメニューをお楽しみいただけるよう、サラダやサンドイッチなどヴィーガンに対応したお惣菜を販売しており、一部商品をリニューアルいたします。また、ご宿泊のお客様にはルームサービスでもヴィーガンメニューをお召し上がりいただけます。

その他の直営レストランや宴会でも、ご要望に応じてヴィーガン対応のアレンジをいたします。

詳細は次の通りです。



## 【鉄板焼 嘉門】

### ●菜食美味

嘉門は“和魂洋才”のコンセプトのもと、フランス料理の技術や知識、おもてなしの心を日本の食文化である鉄板焼に活かしているレストランです。この度、東京料理長杉本 雄の監修で、食材の魅力を堪能できるヴィーガンおまかせコースを新たに創り上げました。産地ごとに旨味が異なるこだわりの昆布出汁の飲み比べや、揚げ物、蒸し物等、食材の美味しさを際立たせる調理法により、五感でお楽しみいただく演出を凝らし、植物性食材でも存分に“鉄板焼”を堪能できるスタイルを追求しました。

- 販売開始 : 10月1日(土)  
場 所 : 本館17階 嘉門  
提供時間 : ランチ 11:30~14:00 (L.O.)  
                  ディナー17:30~21:00 (L.O.)  
料 金 : 25,000円~(消費税込・サービス料別)  
          ※季節、食材によって料金変動することが  
          ございます。  
          ※3日前までに電話にて要予約  
          ※一部のお席では、近くで他のグループの  
          お客様の肉や魚を調理することがございます。



ご予約・お問い合わせ：嘉門 TEL. 03-3539-8116（直通）

## 【オールデイダイニング パークサイドダイナー】

さまざまな食の嗜好をお持ちのお客様みなさまにご満足いただけるよう、オールデイダイニング「パークサイドダイナー」では、ヴィーガンの方もそうでない方も気軽に美味しく召し上がっていただきたいという想いを込め、ダイナーの人気メニューであるカレーのほか、前菜からメイン、デザートまでヴィーガンメニューをご用意します。

- 販売開始 : 11月1日(火)  
場 所 : 本館1階 パークサイドダイナー  
提供時間 : 11:00~21:30 (L.O.)  
内容・料金 : 料金はすべて消費税込・サービス料別



●いろいろトマトのオリエンタルカレー 3,000円

東京料理長 杉本 雄監修の新メニュー。数種類の国産ビーンズと香味野菜を使用し、何種類もの香辛料で旨味と香りを加えたカレーです。トマトの爽やかな旨味とココナッツミルクの優しいコクがよく合い、辛さは控えめながら味わい深い仕上がりです。カレーには小麦粉を使用せず、レンズ豆のピューレで作られており、グルテンフリーかつヴィーガン仕様のひと皿です。



●大豆ミートのホットサンドイッチ 2,700円

動物性食材不使用のフォカッチャに大豆ミートと生野菜をはさんだ食べ応えのある一品。ヴィーガンマヨネーズをぬったレタスとオープンで香り良く焼き上げた大豆ミートのパテ、クミンが香るキャロットラペがよく合います。



●トマトとバジルのスパゲッティ ヴィーガンチーズとともに 2,650円

トマトをふんだんに使用したヴィーガンスパゲッティです。仕上げにかけたのは、ココナッツオイルをベースにしたモッツァレラチーズとチェダーチーズ。チーズのコクが爽やかな味わいのトマトが調和した一品。



●具沢山ベジタブルスープ 1,520円

数種類の野菜でとったブイヨンに、フィジリ（らせん状のショート Pasta）、ブロッコリー、トマト、ほうれん草、ミックスビーンズを入れた、具沢山の滋味深いスープです。



●季節の彩り温野菜 3種のヴィーガンドレッシングとともに 2,000円

ヤングコーン、ブロッコリー、カリフラワー、人参など、その時々々の季節の野菜を盛り込んだ6種の温野菜です。ドレッシングは、フレンチドレッシング、ほうれん草ソース、ヴィーガンサフランマヨネーズの3種類を一緒にご提供。ドレッシングで味の変化や、料理の付け合わせとして野菜そのものの美味しさをお楽しみいただけます。



●もっちりオートミールのフォンダン・ショコラ 1,700円

初代会長・渋谷栄一が唱えた公益性の精神にオマージュを込めたヴィーガンデザートです。オートミールを入れもっちりとした生地の中に、ヴィーガンチョコレートソースを忍ばせた一皿に仕上げました。上には、バナナと豆乳、きび糖から作った自家製のアイスクリームや季節のフルーツを添えています。また、チョコレートはフェアトレードのものを使用しています。



お問い合わせ：パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046（直通）

## 【ルームサービス】

ヴィーガンメニューをルームサービスでもお楽しみいただけます。

販売開始 : 11月1日(火)

提供時間 : 11:30~22:00(L.O.)

内容・料金 : 料金はすべて消費税込・サービス料別

- いろいろトマトのオリエンタルカレー 3,700円
- 大豆ミートのホットサンドイッチ 3,400円
- トマトとバジルのスパゲッティ ヴィーガンチーズとともに 3,350円
- 具沢山ベジタブルスープ 1,850円
- 季節の彩り温野菜 3種のヴィーガンドレッシングとともに 2,350円

## 【ホテルショップ ガルガンチュワ】

デリカテッセン、ベーカリー、食料品を販売している「Épicerie GARGANTUA(エピスリー ガルガンチュワ)」では、昨年12月のリニューアルオープン時より、伝統のメニューに加え、食材を余すところなく活用したサステナブルな一品や、身体に優しいヴィーガンメニューなどをご用意しています。この度、素材の見直しなどを図り、よりおいしくなったヴィーガンメニューをお届けいたします。

場 所 : 帝国ホテルプラザ 東京 1階 ガルガンチュワ

営業時間 : 10:00~19:00

内容・価格 : ※価格は消費税込



- 【リニューアル】 ヴィーガンライスロール 1,500円

2021年12月ガルガンチュワリニューアルの際に発売した「ヴィーガンライスロール」がさらにおいしくなって再登場いたしました。大豆シートの両面に五穀米と白米をのせて、豆乳チーズと照り焼き風味の大豆ミートを入れて巻き、チェリートマトとレタスが彩りを添えます。大豆ミートと植物由来のモッツァレラチーズはより本格的な味わいのものに変更し、さらにおいしいライスロールへリニューアルいたしました。

- ヴィーガン フォカッチャサンド 1,200円

フォカッチャパンに、野菜のペースト\*を軽く塗り、スライスした人参、きゅうり、トマト、玉ねぎ、そしてアボカドを挟みました。野菜のジューシーさとアボカドのコクを味わえる一品です。動物性の食材を使用せず、マヨネーズも植物由来のものを用いています。

\*野菜のペースト…野菜の端材にクミンやコリアンダーなどのオリエンタルスパイスを合わせ、「食材を余すことなく使う」というフランス料理の考え方にに基づき創作されたものです。

●ケールサラダ／ヘーゼルナッツ (100g) 800円

ケールとヘーゼルナッツをさっぱりとした味わいのフレンチドレッシングで和えた、ビタミンやミネラルが豊富なサラダです。ケールのほどよい苦みとヘーゼルナッツの食感を楽しめます。

●ビーンズサラダ／根菜、キヌア (100g) 450円

栄養豊富でスーパーフードとして知られるキヌアをベースに、ミックスビーンズと3種類の大根をのせ、さっぱりとしたドレッシングをかけて仕上げたやさしい味わいのサラダです。キヌアと大根の食感のコントラストをお楽しみいただけます。

お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086 (直通)

### 【“食の多様性”に込めた想い】第14代東京料理長 杉本 雄

ホテルには沢山のお客様がお越しになり、さまざまなご要望にお応えする必要があります。その一人一人のご要望にお応えするための「食の多様性」です。「誰ひとり取り残さない」という食におけるバリアフリーこそが、「おいしく社会を変える」取り組みの一つだと考え、日々取り組んでいます。

また、「食の多様性＝ヴィーガンメニューの提供」で完結するものではなく、あくまで取り組みの一つだと考えています。そのため、ヴィーガンメニューに限らず家畜のストレスフリーを考慮する動物福祉や、フェアトレード食材を使用する責任ある調達の実践の取り組みなど、「食の選択肢を増やす」取り組みを揺らぐことなく推進していきたいと思っております。

この取り組みを通して、ホテルの中でより多くの方が笑顔で食をお楽しみいただければ幸いです。



### 【おいしく社会を変える】

これからは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。

ヴィーガンメニュー拡充による食の多様性の取り組みにとどまらず、食品ロス削減の観点では、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食パンも開発しました。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。



“耳まで白くて新食感”な食パン

## 【ご参考】帝国ホテルのヴィーガン対応について

帝国ホテルでは、ヴィーガンを「宗教、健康、環境配慮、動物福祉等のさまざまな理由から、動物の搾取を避けるべきだ」という考えのもと、動物性製品やサービスを消費しない主義」ととらえています。人によってヴィーガンの程度は異なり、動物性の食材を控えるだけでなく、革製品の使用や動物園への訪問を避ける方もいらっしゃいます。

今回の当社におけるヴィーガン対応拡充は、レストランでの提供メニューに注力したものです。尚、ヴィーガンメニュー提供にあたっては、特定非営利活動法人日本ヴィーガン協会 (<https://vegan.or.jp/>) が定める Vegan Restaurant 認証のチェックリストに則った対応を行っており、また当社は 2022 年 9 月、同協会の Vegan Restaurant 認証を取得しています。

具体的な対応内容を一部抜粋します。

- ・料理に肉、魚、卵、乳製品、蜂蜜を使用していない。
- ・パンにバターや加工油脂の動物性脂肪を使用していない。
- ・調味料、ドレッシングにポークエキスや加工油脂などの動物性成分が含まれていない。
- ・料理とデザートにゼラチンが含まれていない。
- ・出汁やスープは全て植物性である。
- ・サラダや果物等そのまま食べる食品に使用するまな板や調理器具は洗浄している。
- ・揚げ油を肉、魚用と共用しない。
- ・砂糖は甜菜糖／アガベシロップ等の代用品を使用

今回ヴィーガンメニューを導入した 4 店舗以外のホテル直営レストランや宴会でも、ご要望に応じてお客様と相談させていただきながら対応いたします。

### 特定非営利活動法人 日本ヴィーガン協会 (<https://vegan.or.jp/>)

日本ヴィーガン協会は、持続可能な社会を実現できるライフスタイルとして、ヴィーガンのための社会環境整備に貢献することを目的に設立されたヴィーガン・プラントベース国内認証数最大の団体。活動内容は、ヴィーガン認証を国際規格 ISO-23662 準拠で実施。アプリ連携によるヴィーガンメニュー提供レストランや商品の情報発信、講演会実施等。

