

2020年7月2日

“ウェルネス”がテーマの完全菜食ランチコース 「SHIROYAMA ベジランチ」のご案内

【販売開始】2020年7月1日（水） 【レストラン】フランス料理 ル シエル



SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：東清三郎）は、「フランス料理 ル シエル」にて、健康に、美しく、輝く人生を志向する“ウェルネス”をテーマにした完全菜食のビーガンランチコース『SHIROYAMA ベジランチ』を2020年7月1日（水）より提供いたします。

近年、欧米諸国を中心に健康面を配慮し、意図的に肉の摂取を控えて植物由来の食品を選択する方が増加傾向にあります。『SHIROYAMA ベジランチ』は、卵や乳製品、肉や魚などの動物性食品を一切使用せず、旬の野菜やフルーツを中心に使用して彩り豊かに仕上げました。健康と美を考えた食生活を目指すビーガンの方や、カロリーを控えたい方にもおすすめのメニューです。また、ホテル館内で醸造しているクラフトビール「城山ブルワリー」とのペアリングもお楽しみいただけます。

■「SHIROYAMAベジランチ」概要

メニュー名	SHIROYAMAベジランチ
提供レストラン	フランス料理 ル シエル（10階）
販売開始日	2020年7月1日（水）～ ※平日・30食限定 ※前日20時までの要予約
料金	3,200円（サービス料別・消費税別）
時間	平日 11:30～14:30（14:00 LO）※店休日不定

■クラフトビール「城山ブルワリー」

商品ラインナップ	「ベルギーホワイト（桜島小みかん）」「スタウト（奄美黒糖）」 「万咲（まあざく）IPA（徳之島長命草）」「期間限定 神バナナヴァイツェン」
料金	1,200円（サービス料別・消費税別）

■メニュー内容 ※季節により食材や内容が変更いたします。

SHIROYAMA ベジランチ 夏の MENU

1. 夏野菜の盛り合わせ ビーツと赤パプリカ、マンゴーのソース ※写真左
2. そら豆とパースニップのディップ
3. 野菜たっぷりミネストローネにミディトマトのコンフィを浮かべて
イタリアンパセリの香り
4. ジャンボ椎茸と大豆ミートのローストカレー風味 ソースバルサミコ ※写真中心
5. キウイ、フランボワーズ、ピンクグレープフルーツのナーージュ仕立て ※写真右
6. 城山ブランドパン (バケット、ベーグル)
7. 珈琲または紅茶



【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima <https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

企画広報部 吉岡/ 岩本 E-mail : e-yoshioka@shiroyama-g.co.jp, iwamoto@shiroyama-g.co.jp