

2021年11月26日

報道関係者各位

下田東急ホテル

NEWS RELEASE

ヴィーガンエステ&ディナー付宿泊プランで、
地球と自分に優しい旅を

下田東急ホテル(静岡県下田市 総支配人:伊庭勝彦)では、12月1日(水)より、ヴィーガン対応エステ&ディナー付宿泊プランの販売を開始いたします。



詳細はこちら <https://bit.ly/3nL3hFo>

本プランは、肉・魚・卵・乳製品などの動物性食材を使用しないヴィーガン(※1)ディナー付宿泊プランに、ヴィーガン対応のスキンケアライン使用のエステを追加した新たなプランです。すでに計画的にヴィーガン食を取り入れている方も、始めの一步をなかなか踏み出せないけれど気になっているという方も、ご利用いただけます。

ヴィーガン対応のエステは、「食べられない化粧品は作らない」をモットーに作られた、ナチュラル&オーガニックのスキンケアラインに加え、動物実験なし、動物由来成分不使用の、より自然な肌の状態に近い成分のコスメ・オイルを使用しています。ご利用時には、フェイシャルまたはボディをお選びいただけます。

眼下にナティエブルーの海が広がる当ホテルにて、おひとりでゆっくりされたい方も、ご友人と、ご夫婦で整えたい方も是非ご利用ください。

下田東急ホテルは今後も、多様なニーズに対応し、皆様によりご満足いただけるサービスを提案してまいります。

(※1) 一般的にヴィーガンとは、様々な背景や目的(宗教、動物愛護、環境保護等)から食事上の制限を持ち、肉・魚介類などの動物性食品や、乳製品、卵などを食べない人を指します。

<参考> 観光庁ウェブサイト「飲食事業者等における ベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」

https://www.mlit.go.jp/kankocho/news08_000326.html

ヴィーガンエステ&ディナー付宿泊プラン 販売概要

■販売期間 2021年12月1日(水)~2022年3月31日(木)チェックインまで

■料金 オーシャンビュースーパーアツイン1室2名様 37,100円~(サービス料・消費税込/入湯税別)

■含まれるもの 室料、エステ、夕食、朝食、サービス料、消費税。

■ご予約・お問い合わせ 電話またはインターネットにて TEL.0558-22-2411(代表)

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。

※最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※写真はすべてイメージです。

【エステ詳細】

■メニュー(フェイシャルまたはボディより選択)

・フェイシャル 60分

ヴィーガン認証の化粧品を使用。肌の代謝の衰えによって起こる乾燥肌を保護し、活性・再生、若々しい印象肌へ導き天然ハーブの香りで心地よいリラックスへと誘います。

・ボディ 60分

ココナッツオイル又はアルガンオイルをお選びいただき、極上な精油を加え深いリラックスをお楽しみください。

■利用時間 15:00~22:00

■施術場所 1階エステルーム「arômes de bonheur (アローム・ドゥ・ボヌール)」



【夕食詳細】

五葷(ニラ、ニンニク、ネギ、ラッキョウ、アサツキ)不使用のオリエンタルヴィーガン料理。

料理長・滝本が生産者より直接仕入れる、南伊豆産の安心・安全な食材も多く使用しています。

■メニュー(全6品)

クレソンとミニトマトのサラダ レモン添え

とんぶりとレタスのサラダ アボガドのピューレ添え

ナチュラルなとうもろこしのポタージュ クルミ添え

温かい豆腐 椎茸と昆布のソース

地野菜とトマトのヴィーガンスパゲッティ

南伊豆産米粉のバナナとブルーベリーのマフィンと季節のフルーツ

■提供時間 17:30~21:00(L.O.20:30)

■提供場所 1階レストラン「マ・シエール・メール番所」

■備考 食事時間はチェックインの際にご希望を承ります。事前のご予約も可能です。



地野菜とトマトのヴィーガンスパゲッティ



お料理にあわせて、ヴィーガンワイン(赤・白)のご用意もごございます。ヴィーガン認証団体 EVU(European Vegetarian Union) の認証を受けたスペインのワインです。

・SANGRE DE TORO ORIGINAL(赤)

・VINA ESMERALDA(白)

Glass 1,250円

Bottle 5,600円

【朝食詳細】

南伊豆の新鮮な野菜や果実、お米、下田名産の干物、伊豆や静岡県各地の農産加工品など、「食」でも伊豆の旅を楽しめる「伊豆の朝ごはん」を和洋buffetでどうぞ。

※メニュー内容は他プランと同様です。

※状況により、和定食をご提供する場合があります。

■提供時間 7:00~10:00(最終入場 9:30)

■提供場所 1階レストラン「マ・シエール・メール番所」

■備考 ご予約は不要です。

感染症拡大防止の取り組み

下田東急ホテルでは、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shimoda-h/information/69605/>

【下田東急ホテル 概要】

開業日:1962年(昭和37年)10月8日

所在地:静岡県下田市五丁目12-1

電話:0558-22-2411

施設:客室112室、レストラン、ラウンジ、温泉

Webサイト:

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shimoda-h/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

下田東急ホテル 販売促進 石田(いしだ)

電話:0558-22-2411(代表)

メールアドレス:k.ishida@tokyuhotels.co.jp