



2009年8月20日

めいれんめいげい いろいろしよく
ホテル日航東京『佐伯チズ直伝 美麗美肌うなはたけ彩食』
～美肌師 佐伯チズ氏が監修した究極の美肌メニューで心身ともに美しく～

レストラン名：中国料理「唐宮」

期 間：2009年9月1日(火)～9月30日(水)

ホテル日航東京（東京都港区台場1-9-1 総支配人：塚田 忠保）は、2009年9月1日（火）から9月30日（水）まで、美肌師 佐伯チズ氏が監修した料理フェア『佐伯チズ直伝 美麗美肌うなはたけ彩食』を、中国料理「唐宮」にて開催いたします。中国料理「唐宮」の料理コンセプトである、食材が本来持ち合わせている効能をいかした調理法をベースとして、フェア期間中は全てのお料理に、美肌になるために効果的な栄養素を持つ食材を使用したメニューをご提供致します。

●スペシャルランチコース めいれんめいげい 美麗美肌 うなはたけ※ ¥3,675 全8品

5種類のお料理を盛り合わせた「美肌オードブル佐伯スタイル」には、ビタミンCとヒアルロン酸たっぷりのオクラ、カルシウム豊富なじゃことチーズ、血行を促進しむくみを解消する豚肉、レシチンを含む大豆などを使用しています。「鶏手羽と蓮根のコトコト煮スープ」は、コラーゲンたっぷりの鶏手羽、新陳代謝を促すタンニン、カリウムやビタミンCが豊富なれんこん、ビタミンAが摂れるにんじんを使い、お肌にうるおいと弾力を与えます。「浅蛸とぷりぷり芝海老の葱生姜炒め」は、くすみを解消する鉄分豊富な浅蛸と、体を温める葱や生姜を炒め、血色のよいピンク色の頬に導きます。

※ 「うなはたけ」とは、佐伯チズ氏が提唱する、美肌の5原則の頭文字をつなげた言葉

う：うるおいのある肌、な：なめらかな肌、は：ハリのある肌、た：弾力のある肌、け：血色のよい肌

佐伯チズ氏と当ホテルのコラボレーションは4年目を迎え、毎回お客様から大変ご好評をいただいています。夏の紫外線によりお肌が受けたダメージを和らげ、目にも彩りがよくお肌が喜ぶお料理を、ぜひこの機会にご堪能ください。



「美肌オードブル佐伯スタイル」



「鶏手羽と蓮根のコトコト煮スープ」



「浅蛸とぷりぷり芝海老の葱生姜炒め」

<『佐伯チズ直伝 美麗美肌うなはたけ彩食』概要>

フェア名：『佐伯チズ直伝 ^{めいれんめいげい}美麗美肌うなはたけ ^{いろどりしょく}彩食』

レストラン名：中国料理「唐宮」(2階)

期間：2009年9月1日(火)～9月30日(水)

ランチタイム：11:30～14:30(土日祝～16:00)

ディナータイム：17:30～21:30

料金：ランチタイム

コース：¥3,675 他アラカルト

ディナータイム

アラカルト：ふかひれ餡詰め鶏手羽餃子 ¥420(1個)

鮭と海老とキノコの中華風クリームシチュー

揚げパンスティック添え ¥1,575(1人前) 他

※いずれも消費税込み、サービス料別

ご予約：中国料理「唐宮」03-5500-5709

佐伯チズ氏とのその他のコラボレーション企画

◆ ホテルショップ「プレミアムパレット」にてスイーツ等を年内販売予定

▶ 佐伯チズ氏監修 中国料理「唐宮」うなはたけスイーツ

☆ 一例「木の実入り月餅スティックスタイル」:

松の実・クルミ・アーモンド・カシューナッツ・胡麻を使用。良質な不飽和脂肪酸を含みコレステロール値を減少させ、肌にうるおいを与えます。

■佐伯チズ プロフィール



1943年生まれ。美容学校、美容室勤務の後、1967年フランス化粧品メーカーゲラン社入社。その後、1988年パルファン・クリスチャン・ディオールのインターナショナル・トレーニング・マネージャーに就任。美容部員の指導の傍ら、年間2,000人以上の女性の肌に触れ、トラブル解消に努めてきた。2003年6月パルファン・クリスチャン・ディオールを定年退職後、ビューティサロン「サロンドールマ・ボーテ」を開業。さらに2004年末、美容のプロを目指す人のための「佐伯式美肌塾チャモロジースクール」を開校。2008年4月、東京・銀座にサロン、スクールを移転し、現在も現役ビューティシャンとして活躍し、後進育成に力を注いでいる。また、執筆活動や雑誌・公演・TV出演など幅広く活動。現在は、美容理論やケア方法だけではなく、「キレイの素は食べること」など食、生活からのアプローチから生まれるキレイを提案している。著書に『願えば、かなう』(講談社)、「美肌食」(講談社)、「きれいになるお取り寄せ」(講談社)など多数。

【本件に関するお問合せ先】

ホテル日航東京 総支配人室 マーケティンググループ 隅田 瑞穂

TEL:03-5500-5509 FAX:03-5500-5516 E-mail:m-sumida@hnt.co.jp