

フランス発の茶成分配合のラグジュアリートリートメント
独自の手技で癒し安らぎをお届けする「テマエ オリエンタル ff」

さらに、食べて身体の中から美と健康へ導く話題のスーパーフードを使った新メニューも登場！

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、茶葉の力に着目したフランスのスパブランド『THÉMAÉ』を使用したトリートメントプラン「テマエ オリエンタル ff（フォルテッシモ）」をご提供します。なお、2015年7月1日（水）～9月30日（水）の夏季限定で、本プランを60分トリートメントと同じプライス 24,840 円にてお楽しみいただく、スペシャルキャンペーンを実施します。

ホテル内スパ「悠 YU, THE SPA」でご提供する「テマエ オリエンタル ff」は、フランスの天然水とブレンドした貴重な茶成分を、独自の手法で素肌にお届けする最高峰のケアをご体感いただけるトリートメントです。

さらに、ホテル椿山莊東京内カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」では、栄養バランスに優れ効率的に栄養・健康成分を摂取できるといわれる、ハリウッドセレブたちも注目する“スーパーフード”を使った新メニュー「神秘のスーパーフード」を2015年6月8日（月）～8月31日（月）の期間ご提供いたします。

自然の光と緑に包まれて、都会の喧騒とは別世界のゆったりとした時間を過ごしてみたいかがでしょうか。



「テマエ オリエンタル ff（フォルテッシモ）」



「神秘のスーパーフード」

■ フランス発のお茶の魅力を最大限に引き出した「テマエ オリエンタル ff」

「悠 YU, THE SPA」では、ポリフェノールを多く含有し高い抗酸化力が期待される、茶葉の力に着目したフランス発のスパブランド『THÉMAÉ』の製品を使用したトリートメントプランをご提供します。高い品質を保っている『THÉMAÉ』は、ホワイトティ（再生）、ブラックティ（活性）、レッドティ（鎮静）、グリーンティ（抗酸化）の4種類の成分を天然水と組みあわせています。

皮膚の老化を遅らせる作用があると言われ、ビタミンEの200倍もの抗酸化力が期待されるお茶の成分が、肌に心地よく馴染み透明感と輝きのある肌へと導きます。

リッチなボディマッサージバームは、バニラの甘い香りが特徴の「ボーム デ キャトル T」、爽やかな華の香りがする「ボーム ド プランタン」、ジャスミンの甘い香りが広がる「ボーム T アン オリオン」の3種類からお好みでお選びいただけます。

最高のセラピストによる多彩な手技が流れるようにつながり、凝り固まった筋肉を揉みほぐします。疲れが溜まりやすい肩・背中・脚の筋肉を念入りに揉みほぐすことで、日々の疲れを癒し、身体を緊張から解き放ちます。

施術前には、安らぎへといざなう香りと、ティンシャベルの澄んだ音色で、トリートメントルームを浄化します。多様な文化と伝統に影響を受けて作られた『THÉMAÉ』のトリートメントで、皆様のウェルビーイング（心身の健康）をサポートする癒しの時間をご体感いただけます。

■ 美を食事から取り入れる全8種のスーパーフードを使用した新メニュー！

“スピルリナ” “ココナッツ” “キヌア” “チアシード” “アサイー” など世界で注目されている全8種のスーパーフードと美容に良いとされるベリーやライスマイルクなどの食材を、全4種のコース料理でご提供いたします。体に良いとされる究極の食材を、より美味しく楽しくお召し上がりいただけるよう、当レストランのシェフ植田幸司が、スーパーフードとフレンチを融合させ、ヘルシーで美容に効果的かつ、美味しくお召し上がりいただけるメニューをご提案いたします。

なかでもお勧めは、玄米と比べたんぱく質は2倍、鉄分とカルシウムは10倍も含むとされる穀物として注目を集めている、南米産の「キヌア」を使ったメニューです。

今回、抗酸化作用の強いカボチャとターメリックに、栄養バランスに優れたスーパーフードの「キヌア」とヴァージンココナッツオイルを加えて、スープ仕立てでご提供いたします。

スーパーフードとは、1980年代の北米で使われ始めた言葉で、日本スーパーフード協会によるとその定義は「栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品」を言います。2000年頃からアメリカでは一般へと認知が広がり、今や日本でも美容への関心が高い方やヘルシー志向の方などを中心に注目を集めています。

ぜひ美しく美味しい食スタイルで、身体の内側から輝く健康的な“美”を目指してみたいか、がでしょうか。

■ 「テマエ オリエンタル ff」・「神秘のスーパーフード」概要

「テマエ オリエンタル ff」 ご予約・お問合せ 03-3943-4785 (10:00~21:30)

夏季(7/1~9/30)限定で、テマエ オリエンタル ff (90分/通常 32,400円)を、60分トリートメントと同じプライス 24,840円にてお楽しみいただくスペシャルキャンペーンを行います。是非この機会に、心身ともにリラックス出来る極上のトリートメントプランをご利用ください。

■期間 : キャンペーン期間 2015年7月1日(水)~9月30日(水)
※THÉMAÉのトリートメントは通年ご用意いたしております。

■料金 : 「テマエ オリエンタル ff」
キャンペーン期間中は、お一人様 24,840円(90分/消費税込)にてご提供。
※通常 お一人様 32,400円(90分/消費税込)

■内容 :

<テマエ オリエンタル ff>

脚、背中、お腹、デコルテ、腕、フェイスと凝り固まった全身の筋肉をほぐすトリートメントプランです。再生、活性、鎮静、抗酸化などのお茶の力に着目したフランス発のスパブランド「TÉHMAÉ」を使用したトリートメントをご体感いただけます。(トリートメント時間 90 分)

「神秘のスーパーフード」ご予約・お問合せ 03-3943-6936 (6:30~22:00)

■期間 : 2015年6月8日(月)~8月31日(月)

■時間 : 17:00~L.O.22:00

※事前ご予約制となります。

■店舗 : カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」

■料金 : 6,000円 ※消費税・サービス料別

■メニュー : ◆前菜

サーモンマリネとフルーツトマトのサラダ仕立て

チアシード、フランボワーズ、アサイーのジャム

スピルリナ入りグリーンスムージーソースとキャロット、リンゴのクーリー

◆スープ

ヴァージンココナッツオイル入りキヌアとかぼちゃのスープ

フランス産若鶏のソテーを浮かべて

◆メイン

天然真鯛と赤座海老のココット蒸し レモングラスの香り

スーパースプラウト

ゴジベリーコンポート

◆デザート

アガベシロップで仕上げた酒かすフルーツケーキ&ライスミルクのトライアル

カカオニブを添えて

※上記、太字部分がスーパーフード食材

<参考文献>「スーパーフード協会」WEBサイトより引用

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当: 山本・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com