

< 報道関係者各位 >

2024年9月吉日  
プルマン東京田町

## 『プルマン東京田町』開業6周年記念

実りの秋に、持続可能な未来を感じる極上の食体験を。  
「地球を想う秋のサステナブルコース」が登場

10月1日（日）～10月31日（火）期間限定で提供開始



ゲストのインスピレーションを刺激する、仏アコーのプレミアムライフスタイルホテル『プルマン東京田町』（東京都港区芝浦3丁目1-21）は、開業6周年を記念した「地球を想う秋のサステナブルコース」を、2024年10月1日（火）～10月31日（木）の期間限定で提供いたします。秋の彩りとともに、持続可能な未来を感じる極上の食体験をご堪能ください。

### ■プルマン東京田町 KASA - 開業6周年記念コース

秋の彩りとともに、持続可能な未来を感じる極上の食体験を。

生産過程にもこだわった厳選食材を使用した「地球を想う秋のサステナブルコース」を、開業6周年記念の10月限定でご用意いたしました。サステナブルで希少な国産キャビアや、完全放牧でケミカルフリー、アニマルウェルフェアに基づくオーガニックミートなどこだわりの食材を使用し、地球を想う真の贅沢を体現します。心と体に響く、上質な贅沢をご堪能ください。

また、このコースをご予約いただいた方に、プルマン6周年記念のオリジナルタンブラーをプレゼントいたします。ペットボトルや使い捨て容器の代わりにこのタンブラーをご利用いただくことで、使い捨てプラスチックの削減に寄与し、環境に優しいエコな選択を推進します。持続可能な未来へ向けて、ぜひ日常生活でご活用いただけますと幸いです。

### プルマン東京田町のサステナブルな取り組み

プルマン東京田町は、世界中からお客様をお迎えするホテルとして、環境への配慮に努めています。これまでフードロスの削減、使い捨てプラスチック撤廃、環境への関心を高めるアート展示などの取り組みを推進してまいりました。FUN DINING KASA では、台風などで傷ついた野菜や果物を農家から救済し、美しい料理へ昇華するサステナブルなメニューを継続的に提供しています。詳細はこちらよりご覧いただけます。

URL : <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/pullman-tokyo-tamachi/sustainability/>

■「地球を想う秋のサステナブルコース」メニューご紹介



**Little Gem 美深キャビアとアオリイカ**

北海道の小さな町、美深町で手を尽くして育てられたチョウザメから採れた美深キャビアを贅沢に使用しました。乱獲により絶滅の危機にあるチョウザメを守る、美深町の養殖を支援します。美深キャビアの塩分濃度は、輸入品（7%～10%）と比較してわずか3%と大幅に抑えられているため、魚卵本来の風味やコク、新鮮さが際立ちます。甘みが強く濃厚な、国産イカとのハーモニーが美しい一品です。



**Garden ヴィーガンミートボール**

100%ヴィーガンで満足感のある食べ応えのミートボールを実現。動物性の食材を一切使用せず、すべての人が楽しめるよう考案しました。お肉は勿論、小麦粉や乳製品などのアレルギー特定原材料表示7品目を使わずに、美味しさを追求します。地球温暖化の解決策の一つでもある、プラントベースプロダクトとの出会いをお楽しみください。



**Surf オマール海老のテルミドール**

クラシックなテルミドールを現代風にアレンジし、海の幸の風味を贅沢に引き立てた一品です。水産資源と環境に配慮し、適切に管理された持続可能な方法で獲られた天然のオマール海老を使用しています。



**Turf オーストラリア産ラムチョップのグリル**

柔らかく濃厚なラム肉本来の旨みが広がる至高の一皿。配合飼料や成長ホルモン剤が一切使用されないラム肉のみを使用。アニマルウェルフェアに基づき、広大な牧草地に放牧され、牧草をたっぷり食べ、ストレスフリーに飼育されています。ラム肉のアンバサダーを務める福田シエフのシグニチャーディッシュで、自分の体を作る、真の贅沢をご体感ください。



**Sweet 平飼卵のブリュレ**

日本では現在、90%以上の養鶏が狭いケージの中だけで飼育されます。一方、平飼いは、鶏を地面に放して飼育する方法です。鶏たちは自由に動き回ることができ、ストレスが少なく健康に育ちます。こうして得られた平飼卵を大切に使用し、その豊かな旨味を活かした、見た目にも可愛いデザートに仕上げました。

■提供概要

プルマン東京田町 6周年記念

「地球を想う秋のサステナブルコース」

対象期間：10月1日（火）～10月31日（木）

時間：17:00～L.O. 20:30

料金：12,000円（税込）

場所：東京都港区芝浦3-1-21 プルマン東京田町2F「FUN DINING KASA」

URL : <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/sustainable-dinner-course/>



<レストラン予約>

電話：03-6400-5855（レストラン予約 10a.m -10p.m）

Web : <https://www.tablecheck.com/ja/shops/pullmantokyotamachi-kasa/reserve>

※ご予約は3日前までをお願いいたします。

※オリジナルボトルはご希望の方へ後日郵送させていただきます。



### プルマン東京田町 エグゼクティブシェフ 福田浩二 プロフィール

MLA 豪州食肉家畜生産者事業団のオージー・ラム親善大使「ラムバサダー」の一員である福田は、ヒルトンプラザ大阪「ハーレークインインターナショナル」で料理人としてのキャリアをスタート。1998年にニュージーランドに渡り拠点を海外に移す。2006年に帰国し、約5年に渡りルーク・マンガングループの新店舗開業に努め、2011年より10年間「Salt by Luke Mangan」「World wine Bar」のエグゼクティブシェフとしてオーストラリア料理に親しむ。2015年、オセアニアコンセプトのレストランのシェフを歴任。2019年、「プルマン東京田町」のエグゼクティブシェフに就任、館内すべてのアウトレットを統括する。

### プルマン東京田町について

フランスを本拠地とするホスピタリティグループ「アコー」のプレミアムブランドとして、2018年10月1日に日本初上陸のプルマン東京田町は、「歌舞く」をコンセプトにした和とモダンを融合させた遊び心あるデザイン、インスピレーションを刺激するアートに出逢えるアップスケールホテル。世界最大の旅行サイト「トリップアドバイザー」にて、上位1%に与えられる最高の栄誉「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト・アワード」を3年連続で受賞。昨年に引き続き、トップの口コミ評価を獲得し続けています。



ダイナミックなアートが印象的なロビーラウンジ、モダンなルーフトップバー、美しい坪庭を望むエグゼクティブラウンジ、開放的な空間で旬の食材を使った芸術的なお料理の数々をお楽しみいただけるカジュアルダイニング、143のミニマルかつ機能的な客室、フィットネスを備え、JR 駅直結の絶好のロケーションで、国内外のお客様に上質な滞在を提供しております。

ホームページ : <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/>

所在地 : 東京都港区芝浦3-1-21

総支配人 : Dean Daniels

開業日 : 2018年10月1日

電話番号 : 03-6400-5855

E-mail : [HB137@accor.com](mailto:HB137@accor.com)

アクセス : JR 田町駅直結徒歩1分、都営地下鉄三田駅徒歩3分

インスタグラム : <https://www.instagram.com/pullmantokyotamachi/>

ツイッター : <https://twitter.com/PullmanTokyo>

《本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先》

プルマン東京田町

担当 : 広報 青木(090-6810-8827)

TEL : 03-6400-5855 FAX : 03-6400-5856 EMAIL: yukari.aoki@accor.com