

2019年11月28日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

**新年の始まりに、体の内側から健康に！**  
**スーパーフードエキスパートの資格を持つ料理長 友國総行監修**  
**ヘルシーランチ「SANO（サーノ）」**  
 2020年1月6日（月）～2月29日（土）

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）では、2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>にて、スーパーフードエキスパートの資格を持つ料理長 友國総行が監修を手掛けた「SANO（サーノ）」を2020年1月6日（月）よりご提供いたします。

近年、栄養価に大変優れ、美容や健康に効果があるとされる食材「スーパーフード」が話題となっております。料理長 友國は一般社団法人日本スーパーフード協会が運営する、JSA 認定インストラクターであるスーパーフードエキスパート養成講座の資格を2018年4月に取得いたしました。友國を筆頭に、以前よりスーパーフードを料理に取り入れてきましたが、この度は、新年の始まりと共に皆様の健康と美容を祈念し、身体の内側から健康になれるよう特別ランチをご用意いたしました。スーパーフードと美容に良いとされる食材を使用し、料理長監修ならではのアレンジで新しいスーパーフードのお召しあがり方もご提案いたします。

お食事の内容は、タンパク質が豊富でダイエットにも良いとされるチアシードを使用した小グラスから始まり、食物繊維とミネラルが豊富で「穀物の女王」とも言われるキヌアを使用したサラダをご用意いたします。メインには、サーモンに、オレイン酸を多く含むポピーシードを合わせて焼くことで、ポピーシード独特のナッツのような香ばしさもお楽しみいただけます。また、ヤーコンは最もオリゴ糖が含まれているスーパーフードとして知られ、腸を整える作用があるとされています。また、美肌効果が期待できるカロテノイドを豊富に含むゴジベリー（クコの実）にドライトマトを合わせたソースで、見た目も華やかに彩ります。デザートには、ビーポーレンとカカオニブをトッピングした低糖豆乳アイスをご用意しました。ビタミン、ミネラルなどマルチな栄養素を含むビーポーレンと、ポリフェノールやマグネシウムを多く含む「神の食べ物」と言われるカカオニブは食感のアクセントにもなっています。

メニュー名「SANO（サーノ）」はイタリア語で“健康な”という意味を持ちます。スーパーフードを身近に感じていただきながら、健康的な新年のスタートを切ってみてはいかがでしょうか。

### ■ヘルシーランチ「SANO（サーノ）」

期 間：2020年1月6日（月）～2月29日（土）  
 場 所：2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>  
 料 金：1名様 3,500円※サービス料・税金込

メニュー内容：  
 お食事前の小グラス/  
 ミックスリーフとキヌアのサラダ&  
 ノルウェー産サーモンのポピーシード焼きとヤーコン  
 （ゴジベリーとドライトマトのオリーブオイルソース）/  
 低糖豆乳アイスとイチゴ、  
 ビーポーレンとカカオニブを飾って/  
 フォカッチャ/ルイボスティ



※画像はイメージです。季節・天候により内容、器等が変更になる場合がございます。

◎お問合せ・ご予約：(03)3344-0111(代表)【レストラン予約】

本件に関するお問合せ先：  
 株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・小田 力・濱谷 愛美  
 〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 [www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)  
 T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479