

東京を走らせる力



16-43

2016年5月23日

ストリングスホテル・東京インターコンチネンタルにて 「とうきょうサラダ」を使ったオリジナルコース提供開始

東京地下鉄株式会社
メトロ開発株式会社

東京メトロ（本社：東京都台東区 社長：奥 義光）とメトロ開発株式会社（本社：東京都中央区 社長：入江 健二）が共同運営している完全人工光型植物工場で栽培した野菜「とうきょうサラダ」が、ストリングスホテル・東京インターコンチネンタル（所在地：東京都港区 総支配人：金子 宏之）に採用され、とうきょうサラダを使用したオリジナルのコースメニューが2016年6月1日（水）からお召し上がりいただけます。

「とうきょうサラダ」の、“クリーンルームで栽培された安心・安全で農薬不使用の葉物野菜を、東京で働き暮らす様々な人々にお届けしたい”というコンセプトのもと、東京産の野菜を東京で消費していただくという地産地消をテーマに今回の取組が実現いたしました。

前菜からデザート、ディップに至るまでとうきょうサラダの野菜が使用されたコースは、新鮮でみずみずしいガーデンサラダから始まり、メインはリブローズステーキ、真鯛、新潟産・越の鶏ローストの3種類からお選びいただけます。産地直送の新鮮なとうきょうサラダをお楽しみください。



概要

場所	ストリングスホテル東京インターコンチネンタル レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」(26階) 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー
期間	6月1日(水)より毎日
時間	ランチ: 11:30~14:30 デイナー: 17:30~22:00
メニュー料金	ランチ とうきょうサラダコース 4,000円(税・サ別) ディナー アラカルトメニューとして提供
席数	92席(半個室3室含む)
ご予約	03-5783-1258(9:00~23:00)



「ザ・ダイニング ルーム」(26階)

シェフからひとこと

安全で安心に包まれた東京の野菜をふんだんに取り入れた、ヘルシーでボリュームたっぷりのコースをぜひ味わってください。

植物工場および「とうきょうサラダ」概要

所在地	東京メトロ東西線高架下(西葛西駅~葛西駅間)
栽培面積	約167㎡
栽培開始	2015年1月
栽培品種	フリルレタス、グリーンリーフレタス、コスレタス、バジル、ベビーリーフ類
収穫量	日産400株程度
使用プラント	(株)成電工業(本社:群馬県高崎市) Social Kitchen「Plant series」
JGAP登録番号	130000002(平成28年3月取得)
採用実績	シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル内レストラン等

~特徴~

安心・安全

農薬を使用していないため、安心してお召し上がり頂けます。

おいしく・食べやすい

えぐみやアクが少ないため、野菜が苦手な方でもおいしくお召し上がり頂けます。

品質・供給が安定

季節や気候の影響を受けないため、1年中安定した品質で野菜をご提供することが出来ます。

調理が簡単

人工光を利用した水耕栽培のため、調理の際に土を取り除く必要がありません。

廃棄ロスが少量

菌の侵入を制限した環境下で栽培することから雑菌による野菜の傷みが少なく長期保存が可能なことや、外側の葉までキレイに使用できるため、廃棄ロスを少量に抑えることができます。

「とうきょうサラダコース」概要

“TOKYO SALAD” COURSE

“とうきょうサラダ” コース

Appetizer 前菜

“TOKYO SALAD” leaves and colourful vegetable garden salad
とうきょうサラダリーフと彩野菜のスペシャルガーデンサラダ

Soup スープ

Cauliflower and red kale soup
カリフラワーとレッドケールのスープ

Your choice of Main Dish メインを1品お選びください

Canterbury rib steak and grilled vegetables
with mustard leaf Chimichurri sauce
カンタベリーリブロースのステーキとグリル野菜
マスタードリーフのチミチュリソース



OR または

Steamed red sea bream and Romaine lettuce with sea urchin
Clam juice sauce
真鯛とロメインレタスの蒸し煮 焼き雲丹添え
あさりの渦潮ソース

OR または

Oriental style roasted Niigata KOSHINOTORI chicken
served with mixed leaf salad
新潟県産 越の鶏のロースト オリエンタル風
ミックスリーフサラダ添え

Dessert デザート

Grapefruit bavaois
Campari and endive sherbet
グレープフルーツのパヴァロア
カンパリとエンダイヴリーフのシャーベット

Seven mix leaves dip sauce
七種のミックスリーフのディップ

Coffee, espresso, tea or herb tea
コーヒー、エスプレッソ、紅茶またはハーブティー

We welcome inquiries from guests whether any meals contain particular ingredients
and on any information about the origin of our rice.
レストランで提供する料理の原材料について、また使用しております米の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

※メニューは仕入状況等によって予告なく変更する場合がございます。