

# PALACE HOTEL

PRESS RELEASE

2023年3月31日  
株式会社パレスホテル

## サステナビリティコンセプト「未来を、もてなす。」にもとづく 宿泊プランをパレスホテル東京と Zentis Osaka で展開 宿泊プラン「Sustainable Stay」のご案内



株式会社パレスホテル(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、代表取締役社長:吉原 大介)は、サステナビリティコンセプト「未来を、もてなす。」にもとづき、6月1日(木)よりパレスホテル東京と Zentis Osaka にて宿泊プラン「Sustainable Stay」を販売いたします。環境月間である同月に、ホテルにご滞在いただきながらウェルビーイングな時間をお過ごしいただけるプランを提供いたします。

パレスホテル東京のプランでは、旬の素材にこだわり、東京野菜や有機野菜などを活用した日本料理「和田倉」の特別ディナー、または、エビアン スパ 東京の国産オイルを使った特別トリートメントより、お好きな体験をお選びいただけます。インルームダイニングでのご朝食では、整腸効果や低糖質・ビタミン・ミネラルなど、健康的な身体作りに必要な栄養素の摂取効率を考えた洋朝食、または、環境負荷の少ない食材を厳選した和朝食をお召し上がりいただけます。客室アメニティは、自然由来成分 100%のサステナブルコスメブランド「Kruhi(クルヒ)」の石けんシャンプー、トリートメント、バームが含まれ、環境循環に配慮したプロダクトを選定。オーガニックワインや国産 100%ジュースなど限定ラインナップのミニバーもお楽しみいただけます。

Zentis Osaka では、同じく Kruhi のバスアメニティと、ホテル 2 階「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」よりサステナブルな食材にこだわった特別ディナー&カクテルをご用意。また、ホテル周辺や日帰り足を運べる近郊エリアにおけるおすすめサステナブル体験をまとめたパンフレットも含まれ、Zentis Osaka を拠点にした知的な好奇心くすぐる旅の過ごし方をご提案いたします。

ホテルでの滞在をきっかけに、その後のライフスタイルにも取り入れていただけるサステナブルな体験を、パレスホテル東京・Zentis Osaka よりお届けいたします。

# PALACE HOTEL

## ●パレスホテル東京 宿泊プラン「Sustainable Stay～Palace Hotel Tokyo～」概要

宿泊対象期間 : 2023年6月1日(木)～2024年5月31日(金)  
予約開始日 : 2023年4月1日(土)  
お問い合わせ : 03-3211-5218(宿泊予約)  
WEB : <https://www.palacehoteltokyo.com/offer/sustainable-stay>  
内容 :

### ◆CHOICE① 日本料理「和田倉」特別ディナー or エビアン スパ 東京のトリートメント ※お好きな方を選択

#### <日本料理「和田倉」特別ディナー>

先附 八寸 椀 向附 焼物 焚合 御飯 飯肴 止椀 香物 水菓子

環境保全に繋がる養殖サーモンの焼物や、オリーブの絞り果実を与えて育てた香川産黒毛和牛 オリーブ牛のすきしゃぶ、季節の東京野菜や有機野菜の付け合わせ、無添加にこだわった食材などで構成されるプラン特別ディナー。

#### <エビアン スパ 東京 トリートメント>

カスタマイズド ボディトリートメント 75分

客室のアメニティにも使用する自然由来成分 100%の「Kruhi」、または、日本古来の植物の力を用いた「warew」の、国産オイル 2 種よりお選びいただき、体調とご要望に合わせてアレンジするボディトリートメント。



特別ディナー

### ◆CHOICE② インルームダイニングでの朝食

※洋食 or 和食 お好きな方を選択

#### <洋食／オールデイダイニング「グランド キッチン」より>

コールドプレスジュース、季節のフレッシュフルーツ、有機野菜スープ、サステナブルサーモンのスモークアヴォガド、ハモン イベリコ デベジータ、ポーチドエッグ 鶏むね肉のグリル カレー風味、等



洋朝食

一日に必要な野菜摂取量の1/2を効率よく吸収できるよう考えられた有機野菜のスープや、栄養素が豊富な卵やアヴォガド、高たんぱく低カロリーな鶏むね肉等、身体に必要な栄養素をバランス良く摂取できるヘルシーメニュー。

#### <和食／日本料理「和田倉」より>

小鉢 焼物 温菜 飯肴 御飯 果物

乱獲を防ぐ漁法で獲られた漬け鮭や、さっぱりとした甘みのあるオリーブ豚のやわらかな煮物、有機野菜や果物などを取り入れた、サステナブルな和朝食。



和朝食

### ◆CHOICE③ パーソナルヨガ or パーソナルジョギング

or プライベートケーキレッシン ※お好きな体験を選択

※エグゼクティブスイート・プレミアスイート宿泊の方のみ

ご自宅に帰られた後も続けられるウェルネス体験をご用意。パーソナルレッスンで楽しむヨガや皇居外苑を巡るジョギング、またパティシエより伝授する食材を余すことなく活用したお菓子作りの、3つの体験からお選びいただけます。



ヨガイメージ



# PALACE HOTEL

## ◆Kruhi アメニティセット(石けんシャンプー、トリートメント、バーム)

### <Kruhi(クルヒ)について>

石油由来成分などの化学物質不使用、人にも環境にも配慮した自然由来成分 100%で、家庭から流す排水の環境負荷ゼロを目指し、生分解性の高い自然に循環するプロダクトを展開。容器にはできる限りプラスチックを使用せず、リサイクル効率の良いアルミ素材を使用、原料の一部には農業廃棄になる規格外果実等をアップサイクルし使用。原料全てにおいてトレーサビリティを確保する等、人にも環境にも循環するサステナブルな取り組みを実践しています。製造は、鹿児島県南大隅町のパートナー工場で行い、収益の一部を毎年「1% for the Planet」を通して環境保護活動団体に寄付、気候変動・地球温暖化防止等に役立てています。

「Kruhi」は、来る日(明日・未来)が必ず良くなること、幸運が開けることを願い命名。2023年2月には、サステナブルコスメアワード 2022 で最高賞のゴールド賞を受賞。また、世界的に最も厳しい環境認証であるデンマークの「Grøn Salon」(グリーン・サロン)協会の基準を満たした製品として Grøn Salon 認証をアジア初・日本初で取得。WEB:<https://kruhi.jp/>

### <アメニティセットについて>

#### ・ボタニカル石けんシャンプー

生分解性 98.9%(確認試験期間 5 日間)。石油由来成分などの化学物質を使用しておらず、使い続けることで髪と頭皮の健康を実感できるヘアケアアイテム。

#### ・ボタニカルトリートメント

インバスでもアウトバスでも、洗い流しても洗い流さなくても使える、一人ひとりのコンディションに合わせた頼もしい商品です。

#### ・オールウェイズニューバーム

全身に使うことができ、スキンケアにもヘアセットにも、頭からつま先までしっかりと保湿し浸透を実感できるマルチバーム。

どの製品も、天然精油 100%でありながらバスタイムを楽しくしてくれるキャンディフォレストの香りで、至福の時間をもたらします。また、本プランでご利用後は、Kruhi アメニティセットをご自宅にお持ち帰りいただけます。

## ◆客室内ミニバーセレクション

砂糖・水・香料・保存料不使用の国産 100%ジュース 5 種や、赤・白・スパークリングのオーガニックワイン、オーガニックやフェアトレードのコーヒー紅茶等、本プラン限定のセレクションをご用意。

## ◆オリジナル木製ルームキー

料金:

部屋タイプ

デラックツインまたはキング with バルコニー(45 m <sup>2</sup> )	228,000 円～
エグゼクティブスイート	360,000 円～
プレミアスイート	415,000 円～

※上記料金は 1 泊分の 1 室 2 名様料金です(消費税込)

※別途サービス料 15%・宿泊税 1 名様につき 200 円/泊を頂戴いたします

※エグゼクティブスイート・プレミアスイートの方はクラブラウンジアクセス含まれます

※チェックイン 7 日前までに要予約



Kruhi アメニティセット



ミニパードリンク



オリジナル木製ルームキー



プレミアスイート

# PALACE HOTEL

## ●Zentis Osaka 宿泊プラン「Sustainable Stay～Zentis Osaka～」概要

宿泊対象期間 : 2023年6月1日(木)～2024年5月31日(金)  
予約開始日 : 2023年4月1日(土)  
お問い合わせ : 06-4796-0111(宿泊予約)  
WEB : <https://zentishotels.com/ja/osaka/news/offers/202303314068/>  
内容 :

### ◆「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」特別ディナー

経産牛のパテアンクルート、奄美大島のブイヤベース、シグネチャープレート 等

フランス料理における「すべてを使い切る」という精神や、フードロスを削減するという想いを込め、食材に敬意を払った特別コース。経産牛を美味しく仕上げたパテアンクルートや、奄美大島の地魚を使ったブイヤベース等、旬を活かした季節のメニューをご用意いたします。



ディナーイメージ

### ◆「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」特別カクテル

一つひとつの材料を余すところなく活かし、持続可能性を日常の意識に落とし込む姿勢で、材料の選定段階から日々取り組んでいるバーテンダーたちによる、特別なカクテルをご提供。美味しさを追求することはもちろん、いかに使用する材料を無駄なく循環出来るかにこだわったカクテルを、是非お楽しみください。



Kruhi アメニティセット

### ◆Kruhi アメニティセット(石けんシャンプー、トリートメント、バーム)

#### ◆ウェルカムドリンク

砂糖・水・香料・保存料不使用の国産 100%ジュースをお楽しみください。

#### ◆サステナブルアメニティセット

竹製の歯ブラシや歯磨きペーパー等、プラスチックフリーのアメニティセットをご用意。



サステナブルアメニティセット

#### ◆サステナブルアクティビティ パンフレット

ホテル周辺や、日帰りで足を運ぶことのできる近郊エリアでお楽しみいただけるアクティビティを紹介するパンフレットをご用意。伝統工芸体験等を通じて、サステナビリティと向き合う旅の過ごし方をご提案します。

#### ◆オリジナル木製ルームキー

料金:

部屋タイプ

Studio (25 m <sup>2</sup> )	51,226 円～
Corner Studio (32 m <sup>2</sup> )	59,407 円～
Suite (57 m <sup>2</sup> )	105,738 円～

※上記料金は1泊分の1室2名様料金です(消費税込)

※別途サービス料10%・宿泊税1名様につき200円～300円/泊を頂戴いたします

※チェックイン7日前までに要予約

※ディナー・カクテルは含まないプランもご用意しております



Studio

# PALACE HOTEL

## ■株式会社パレスホテルについて

1960年に千代田区丸の内1-1-1に創業し、半世紀以上の歴史を歩んできたホスピタリティカンパニー。1961年にフルサービス型ホテル「パレスホテル」を開業、建て替えを経て2012年にグランドオープンしたラグジュアリーホテル「パレスホテル東京」は昨年で開業10周年を迎えました。2020年には大阪・堂島浜に新ブランドである宿泊主体型ホテル「Zentis Osaka」を開業。ホテル事業を中心に、その他「パレスビル」運営の不動産事業、外販事業や館外施設での運営受託を行っています。「美しいところで、感性をゆさぶる。」を企業理念に、人びとのこころを満たしていく“The Hotel”を目指します。

## ■株式会社パレスホテル サステナビリティコンセプト「未来を、もてなす。」

株式会社パレスホテルでは、企業としての提供価値や成長と社会の持続可能性とを掛け合わせ、ホスピタリティカンパニーとしてどのような取り組みができるかを考える一つの基準として、サステナビリティコンセプト「未来を、もてなす。」を策定しました。「人にやさしいおもてなし」、「社会とつながるおもてなし」、「自然と生きるおもてなし」を3つの柱とし、パレスホテルらしい自然環境や社会との調和の実現を考える指針としています。

## ■パレスホテル東京とは

「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、都心でありながら美しい緑と水に恵まれた丸の内1-1-1に位置するホテル。前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン、昨年2022年に10周年を迎えました。世界的に権威あるトラベルガイド「Forbes Travel Guide」ホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降8年連続で維持しています。お客様に「最上質の日本」を提供していくことを目指しています。



ホテルロビー

## ■Zentis Osaka (ゼンティス大阪)とは

2020年7月に開業した、大阪・堂島浜に位置するホテル。パレスホテルが展開する宿泊主体型ホテルブランドの1号店。「Zentis」とは、究極を象徴する「Z」と、ラテン語で本質を表す「entis」、また日本語の「zento(前途)」、「en(縁)」から作られた造語。自らのライフスタイルの本質を極める人達が、暮らすように滞在を楽しみながら、前途を切り拓き、縁とめぐり合える場所になるという想いを込めています。



ゲストラウンジ

<一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式Instagram([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))にて発信しております

Zentis Osaka

TEL: 06-4796-0111(代表) HP: <https://zentishotels.com/ja/osaka/>

最新情報は、公式([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当:石川、塩原、小関

TEL: 03-3211-5278 FAX:03-3211-5225 E-MAIL: [press@palacehotel.jp](mailto:press@palacehotel.jp)

パレスホテル東京 PR 事務局・Zentis Osaka PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 岡山(070-3315-4410)、吉野

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)/[zentis@ssu.co.jp](mailto:zentis@ssu.co.jp)