

星野リゾート ウトコ オーベルジュ&スパ (高知県室戸岬) 美肌の味方『リコピン』たっぷり<トマトづくしステイ>

(2016年6月1日~8月31日)



(料理イメージ)

● 鰹の黒潮イタリアン×完熟トマト ●

リコピンは加熱しても壊れにくい栄養素。とくに油と一緒に摂ることで、体内への吸収率が大幅にアップするそう。トマトはイタリアンには欠かせない味。美味しく食べて美容にもいい栄養素も摂れます。

● 朝サラダ×カラーミニトマト ●

トマトには赤以外にも、黄・橙・緑・黒・紫などいろいろな色があります。カラフルなミニトマトを朝食のサラダに添えるとまるで宝石箱のよう。朝から元気をくれる一皿です。



● スパ×トマトシードオイル ●

海洋深層水を使ったスパトリートメント。「トマトシードオイル」を使用します。トマトづくしステイ限定の特別スパです。
(4日前までに要予約)

【メニュー】
フェイシャル&スカルプ
【施術時間】
60分 (4枠から選択)



● かき氷×トマト生シロップ ●

酸味のあるトマトがかき氷のシロップに。ほんのり甘くて、でもトマトの風味はしっかり。こんなトマトスイーツなら暑い夏にもぴったり。到着後のおもてなしとしてご用意します。

● カクテル×濃厚トマトジュース ●

夕食前のひとときに海を眺めながら、アペリティフタイムを楽しんで。「レッドアイ」・「ゲイシャガール」の他、ノンアルコールカクテルも揃えた「トマトカクテルズ」からお好みの1杯をお選びください。

【リコピンのチカラ】

トマトの赤色の素「リコピン」はカロチノイドのひとつ。体内でビタミンAに変わる他、抗酸化作用もあります。またメラニンの抑制やコラーゲンの生成に役立つなど、女性に嬉しいことがいっぱい栄養素。

脂溶性のため脂と一緒に摂取、加熱しても壊れることなく吸収率もUP。トマトジュース=細胞を壊した状態で摂取することも吸収率を高めます。

<トマトづくしステイ滞在例>

14:00 チェックイン
おもてなしの**トマトかき氷**

↓

16:00 アペリティフ
4種から選べる**トマトカクテル**

↓

18:00 夕食
鰹×トマトの黒潮イタリアン

↓

就寝

起床

↓

8:00 朝食
彩り豊かな**カラーミニトマトのサラダ**と**柚子朝食**

↓

10:00 **トマトスパ**
フェイシャル&スカルプで
リラックス

↓

11:00 チェックアウト
ストロベリートマト
ドライフルーツのお土産

● これもトマト!?! ●

「ストロベリートマト」のドライフルーツをお土産に。トマトと名がついてもトマトじゃない!?その正体は「ほおずき」です。



星野リゾート ウトコ オーベルジュ&スパ (<http://utocods.co.jp/>)

室戸の絶景を臨む上質な海のオーベルジュ。海洋深層水が非日常へと誘う、大人のためのスモールラグジュアリーリゾートホテルです。

【住所】高知県室戸市室戸岬6969-1 【TEL】050-3786-0022 (星野リゾート予約センター)

【交通】高知県龍馬空港から車で約90分/奈半利駅から同40分 (送迎有: 4日前までに要予約)

<トマトづくしステイ> 2名1室利用時@29,000円~ (ご予約は4日前まで)

(夕食、かき氷、アペリティフ1杯、お土産含む/スパは別料金・別予約)

このリリースに関するお問合せ: 星野リゾート グループ広報

TEL: 03-5159-6323 FAX: 03-6368-6853 E-mail: pr-info@hoshinoresort.com