

新宿ワシントンホテル マンハッタンテーブル

最上階の朝時間 朝食会場リニューアル

「もったいないバナナ」メニューを12月20日から提供

新宿ワシントンホテル（東京都新宿区、総支配人：和田 修治）は、本館 25 階のレストラン「マンハッタンテーブル」を一部改装し、2023 年 12 月 1 日（金）にリニューアルオープンいたしました。また、株式会社ドール（本社：東京都中央区、代表取締役社長：青木 寛）の「もったいないバナナプロジェクト」に賛同し、「もったいないバナナ」を使用した新たな朝食メニューの提供を 2023 年 12 月 20 日（水）より開始いたします。

株式会社ドールの「もったいないバナナプロジェクト」とは、規格外の大きさや、流通の過程などで傷が付いた為に廃棄されるバナナの「もったいない」状況を打破すべく、「もったいないバナナ」として商品化し廃棄バナナの削減を目指す活動です。これは、当ホテルが本年 8 月に開始した MOTTAINAI 運動の取り組みの第二弾として、主に SDGs の目標 12 で掲げる「つくる責任つかう責任」の項目に該当する「食品ロス削減」を目指した取り組みです。

朝食にて提供していた「明日葉豆乳スムージー」のバナナを「もったいないバナナ」に変更、また



「もったいないバナナ」を活用した新メニューとして「バナナキャラメルケーキ」をご提供いたします（提供時間 8:00～無くなり次第終了）。しっとりとした食感と、バナナの風味豊かな味が朝の時間にピッタリです。今後も「もったいないバナナ」を使用した新メニューを提供予定です。美味しく食品ロスの削減に貢献できる新メニューをこの機会に是非ご賞味ください。

このほか、東京都庁舎を眼前に見渡すことのできるホテル最上階の同レストランでは、「早起きしたくなる、朝ごはん。」をテーマに、和洋様々な料理をビュッフェスタイルで提供しております。「東京（江戸）由来の和御膳」（深川煮や漬けマグロなど）や、「ステーキ」や「パンケーキ」などをご提供時間限定メニューとしてご用意。この度の改装で、お客様の動線を複数確保し、料理が見渡しやすく取り分けやすい、ゆとりあるビュッフェコーナーとなりました。さらに、カウンター席の増設で少人数のお客様へのご案内席を拡充いたしました。



生まれ変わった空間で、新宿ワシントンホテルから始める朝時間をお楽しみください。皆様のご来館を心よりお待ちしております。

■ MOTTAINAI BANANA プロジェクトについて

URL : <https://dolesunshine.com/lp/jp/mottainaibanana/>

【ご朝食概要】

場所：本館 25F：マンハッタンテーブル、本館 3F：カフェ&バー バロン

時間：7:00～10:30（最終入店 10:00） ※マンハッタンテーブルは 6:45 より営業

内容：和洋ビュッフェ

もったいないバナナメニュー：①明日葉豆乳スムージー ②バナナキャラメルケーキ ※②は 8:00 よりご提供

料金：大人 1,980 円、子供（小学生）1,100 円、3-6 歳 550 円 ※いずれも税込価格



マンハッタンテーブル



カフェ&バー バロン

【新宿ワシントンホテル 本館】

所在地：東京都新宿区西新宿 3-2-9

アクセス：新宿駅各線より徒歩約 8 分、都営大江戸線都庁前駅より徒歩約 5 分

客室数：1,280 室

TEL：03-3343-3111（代表）

URL：<https://www.shinjyuku-wh.com>

**本件に関するお問い合わせ先**

〒160-8336 東京都新宿区西新宿3-2-9

WHG新宿 企画課 横内・本田

TEL 03-3344-6121 / FAX 03-3342-2575

[kikaku2@shinjyuku-wh.com](mailto:kikaku2@shinjyuku-wh.com)