

エステ&ランチプラン

レストラン SHIMAMURAランチコース 2011

ココロとカラダが満足する、至福の一日。 お一人様 13,500 円(税込)

アーバンビューグランドタワー1Fポータド リライアンスのエステでリラックスしたあとは、肌に良いとされる栄養素を多く含む、「特別ランチコース」を12Fレストラン シマムラ レスプリ・ド・ミクニでお召し上がり頂けます。ポータド リライアンス専属栄養士とレストラン シマムラ レスプリ・ド・ミクニのシェフによって考案された特別メニューをご提供いたします。美と健康と幸せを皆様に・・・

Beaute de reliance

エステティックコースメニュー

下記の3つのコースの中からお選び頂けます。

レストランシマムラ レスプリ・ド・ミクニ

ランチコースメニュー

野菜を中心に使ったヘルシーコースです。

Aコース/カリタフェイシャルコース

カリタ独自のゴマージュ剤で、古い角質を取り除き、素肌の美しさを引き出し、磨きあげます。

クレンジング/マッサージ/レノバトール
マスク/整肌

所要時間 60~75分 (カウンセリングを含む)

本日のアミューズ

瀬戸内産 サヨリのカルパッチョ いくら和え

36ヶ月熟成パルメザンチーズ風味

脂肪分が少なく、ヘルシーなサヨリは良質なたんぱく質を多く含み、美肌をつくります。チーズでカルシウムも補給しましょう。

広島きのこのポタージュ カプチーノ仕立て

フランス産黒トリュフの薫り

低カロリーなきのこは食物繊維を含み、腸内環境を良くして肌トラブルを防ぎます。

山口県大島沖 桜鯛のグリユ

長野県産ビーツのクリーミーなソース 春山菜と菜花添え
鉄分豊富なビーツが、血色を良くし、お肌を明るくしてくれます。

Bコース/アロマフェイシャルコース

肌質に合わせて、エッセンシャルオイルを使用。

リフレッシュするのに手軽なコース。

クレンジング/ピーリング

マッサージ/整肌

所要時間 60~75分 (カウンセリングを含む)

広島牛ランプ肉のロースト 彩々季節の温野菜添え

赤身の多いランプ肉は、良質なたんぱく質を多く摂取でき、コラーゲンを再生。ハリと艶のある美肌を作ります。

Cコース/アロマボディマッサージ

全身をマッサージ。リラックス効果が高く癒されます。

むくみ・冷え性・デトックス・肌のアンチエイジング
などの希望に合わせてケアします。

背中/裏足/表足/ハンド

所要時間 60~75分 (カウンセリングを含む)

季節のパティスリーをお楽しみください

カフェ、ミネラルデイズ

※ 季節に合わせて、食材が変更する場合があります。



【お問い合わせ先】ポータド リライアンス (アーバンビューグランドタワー1F) TEL 082-212-1126

□定休日：月曜日

□営業時間： 平日 11:00~20:00/土・日・祝 10:00~19:00