

2024年7月30日
日本空港ビルディング株式会社
東京国際空港ターミナル株式会社

日本食のヴィーガンレストラン 「Diversity Diner HND」 第3ターミナルにオープン！



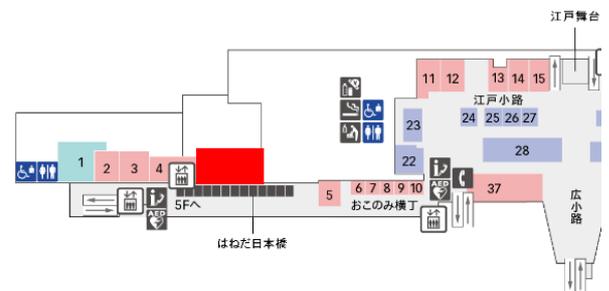
日本空港ビルディング株式会社と東京国際空港ターミナル株式会社は、多様化するライフスタイルやインバウンド需要の拡大を受け、第3ターミナル4階江戸小路に全ての料理メニューがヴィーガン対応の日本食レストラン「Diversity Diner HND」をオープンします。

当店のメニューは、ベジタリアン・ヴィーガン対応レストラン検索サイト「HappyCow（ハッピーカウ）」において世界1位を獲得した、東京自由が丘の和食ヴィーガンレストラン『菜道』のシェフ、楠本勝三氏がメニューの監修を行い、ヴィーガン対応のそば、うどん、ラーメン、カレーライスなど、国内外の方に人気のある日本食をご用意しました。そのほか、洋菓子の世界大会で数多くの受賞歴をもつパティシエ辻口博啓氏が監修した、アイス最中やお土産菓子などの和スイーツもお楽しみいただけます。

羽田空港は、世界中のお客さまに日本のヴィーガンフードの美味しさを発信し、食の多様性を尊重しあいながら、お客さまがご家族やご友人と一緒に楽しく食卓を囲んでいただける時間を提供いたします。

【店舗概要】

- 名称：Diversity Diner HND
- オープン日：2024年7月30日（火）
- 場所：第3ターミナル4階 江戸小路（右図赤枠内）
- 営業時間：10:00～22:00
※営業時間は急遽変更となる可能性があります。



本件に関するお問い合わせ：

日本空港ビルディング株式会社 飲食事業部 飲食事業課 TEL：03-5757-8058 9:00-17:30（土日祝除く）

【メニュー一例】



天ぷらそば (1,600 円 税込)



カツカレー (2,200 円 税込)



アイス最中 (650 円 税込)

【メニュー監修】

和食ヴィーガンレストラン『菜道』シェフ 楠本勝三氏

1975 年生まれ、岡山県出身。

ヴィーガンレストラン「菜道 (さいどう)」シェフ。

2019 年、ヴィーガン、ベジタリアンに最も利用されている
レストラン情報サイト「HappyCow (ハッピーカウ)」で世界 1 位を獲得。

フードダイバーシティ対応の実現に向けて国内外で活動中。

2023 年より「東京観光大使」を務める。



パティシエ 辻口博啓氏

1967 年生まれ、石川県出身。

洋菓子の世界大会等で数多くの優勝経験を持つ

パティシエ、ショコラティエ。

世界最大級のショコラ品評会「C.C.C.」では

最高評価を獲得し、アワードも受賞。

製菓専門学校校長を務めるなど、後進育成に取り組む。



【店内コンセプト】

国内外のお客さまに日本文化を感じていただける江戸大広間をイメージした店内は、「和」を感じられるモダンで落ち着いた空間となっており、季節ごとのテーマに沿ったアート作品などの展示も予定しています。

