

2024年10月16日

報道関係者各位

## ホテル虎ノ門ヒルズ「ル・プリスティン東京 クリスマスメニュー」のご案内 ～三都市のオリジナルディッシュが楽しめる唯一無二の“NEW ITALIAN”なスペシャルディナーコースも～

ホテル虎ノ門ヒルズ / HOTEL TORANOMON HILLS（東京都港区虎ノ門2-6-4 虎ノ門ヒルズステーションタワー、総支配人：ギヨーム・ポピー）は、記念すべき開業1周年を祝う特別なクリスマスディナー、趣向を凝らしたオリジナルスイーツのギフトなど、クリスマスをより特別なひとときへと彩るシェフ渾身のスペシャルメニューをご用意し、皆さまをお迎えいたします。



ホテル1階に位置する「ル・プリスティン東京」は、単なるレストランではなく、日々の幸せや喜びを祝う「セレブレーション」をコンセプトに、ミシュランスターシェフセルジオ・ハーマンが深い愛情を注ぐ音楽、アート、デザイン、ファッションが一体となった唯一無二の空間と、シェフゆかりの地であるオランダ・ゼーラント地方の伝統に敬意を払いながら純粋なイタリア料理を昇華させた“NEW ITALIAN”と称するオリジナルスタイルの料理を提供しています。また、料理を引き立てることにフォーカスしたドリンクとのペアリングもル・プリスティン独自の魅力です。ホテル開業1周年を祝う2024年のクリスマスは、ベルギー・アントワープの「ル・プリスティン」本店、東京、そして今年10月に「グランドハイアットシンガポール」内にオープンした「ル・プリスティンシンガポール」のオリジナルディッシュを揃えた、三都市の魅力を楽しめる唯一無二のスペシャルディナーコースをご用意いたします。豪華食材を使用した贅沢な逸品を引き立てるユニークなペアリングも取り揃え、ギフトスイーツにはホームパーティーを盛り上げる「ル・プリスティンパネトーネ」が初登場いたします。セレブレーションというル・プリスティンならではの魅力を存分にご体験いただける“NEW ITALIAN”なクリスマスメニューをお楽しみください。

### ル・プリスティン レストラン 東京 「クリスマスディナー」



ホテル開業1周年を祝う特別なクリスマスには、ベルギー・アントワープ、東京、そして今年10月にオープンしたシンガポールの三都市のオリジナルディッシュを堪能いただける“NEW ITALIAN”なスペシャルディナーコースをご用意いたします。アペリティーボの一品には、アントワープのスピリッツを感じる缶に入ったプレゼンテーションがユニークな「牡丹海老 フォアグラ サワーソップ キャビア」を。甘みがあり濃厚な手長海老にコーヒーで独特の旨味を加えたラビオリは、シンガポール店のオリジナルディッシュです。メインの鹿肉の炉端焼きは、ホテル開業時に提供していた逸品を復刻。柔らかくローストされた北海道産鹿肉の濃厚な旨味を、鹿のフォンで作る深みのあるソースでお召し上がりいただけます。また、料理とドリンクの計算された相性は、ル・プリスティンでしか体験できない見どころの一つです。エグゼクティブソムリエ/ビバレッジディレクター 森覚による特別なワインペアリングがクリスマスメニューをより一層引き立てます。アペリティーボの牡丹海老には、お祝いのひとときにふさわしい「ボランジェ シャンパーニュ ブリュット スペシャル キュヴェ」で華やかなスタートを。昨年東京店で人

気を博したメニュー「ヴァン・ジョーヌ カスタード」には、ル・プリスティンのシグネチャーともいえるワインカテゴリーのオレンジワインをセレクト。独特のアロマや渋みが特徴の一杯が、ムール貝のエキスを利かせた洋風茶碗蒸しの魚介の旨味に奥深さを加えます。さらに、ノンアルコールのペアリングには、日本でル・プリスティン東京のみで提供しているベルギーのプレミアムノンアルコールドリンク「Botan (ボタン)」をご用意しました。ハーブや花を丁寧に蒸留し、人工添加物や保存料を一切使用せず作り上げた、絶妙なボタニカルスピリッツです。特別な夜のためにをご用意した三都市の味を同時に楽しめるディナーは、ル・プリスティン東京でのみ体験いただけます。贅沢な厳選食材を使用した目にも華やかな美味の数々、そして口にしたときに驚きを与える相性のペアリングは、ル・プリスティン東京での食体験を忘れられないひとときへと昇華します。

## 【クリスマス ディナー メニュー】

### APERITIVO

- ・ピッツェットェ あか牛 ストラッチャテッラチーズ 黒トリュフ
- ・牡丹海老 フォアグラ サワーソップ キャビア

### MENU

- ・“タルタルステーキ” ハマチ ロブスター ハラペーニョ サジー
- ・ヴァン・ジョーヌ カスタード ムール貝 雲丹 フェンネル ビエルジュ
- ・ラビオリ ほうれん草 手長海老 ンドウイヤ リコッタチーズ コーヒー 海苔のムースリーヌ
- ・鹿肉の炬端焼き エルサレムアーティチョーク クインス 黒トリュフ
- ・パンナコッタ バニラ 苺 トンカ ピンクペッパー

価格：5 コースメニュー（アペリティーボ 2 品含む） ¥23,300

ワインペアリング ¥13,200

ノンアルコール ペアリング ¥6,600

期間：2024 年 12 月 20 日（金）～ 26 日（木）18:00 ～ 23:00（L.O. 21:30）

※要予約。ご来店日 24 時間前までに承ります。

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※記載の税込価格は 1 名様料金となります。

※メニュー内容は仕入れなどの状況により変更になる場合がございます。

## 「フェスティブカクテル - パインクーラー」



ル・プリスティン東京 1 周年を記念して、特別にアレンジした期間限定のフェスティブカクテルです。アントワープ本店で人気の「パインクーラー」をリメイクし、ベルギーのチェリービールに代わりシャンパーニュを使用することで、より洗練された味わいに仕上げました。洋梨とチェリーリキュールの自然な甘さに、パインハニーの優しい温かみを加え、シャンパーニュを注ぐことでカクテル全体に上品さをもたらしています。さらに、フレッシュなバジルとアマルフィ産レモングラニータが爽やかなアクセントとなり、一口ごとにイタリアのエッセンスを感じられる贅沢な一杯です。クリスマスカラーを取り入れた美しいグラデーションが華やかな、まさにフェスティブシーズンにふさわしいこのカクテルで、特別な夜をお楽しみください。

価格：各 ¥1,870

期間：2024 年 12 月 1 日（日）～ 26 日（木）

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

## ル・プリスティン カフェ 東京

### 「ル・プリスティン パネトーネ」



ベルギー・アントワープの「ル・プリスティン」本店で毎年人気のパネトーネが、東京で販売開始。シェフ セルジオ・ハーマンがオリジナルレシピにアレンジを加え、東京限定のダークチョコレートとピスタチオ、2 種類のフレーバーを用意しました。ダークチョコレートにはアマレーナチェリーを加え、濃厚で深い味わいに。ピスタチオは柑橘の爽やかさと絶妙にマッチし、どちらもシャンパーニュと相性抜群の仕上がります。このパネトーネは、多くのご要望にお応えして販売が決定した、ル・プリスティン東京初のギフトスイーツでもあり、クリスマスのホームパーティーや大切な方への贈り物として、華やかさを添えるギフトにぴったりの一品です。

ル・プリスティン パネトーネ ダークチョコレート レーズン アマレーナチェリー ラム酒

S サイズ ¥3,500 / M サイズ ¥5,500

ル・プリスティン パネトーネ ピスタチオ ライム ヘーゼルナッツ ラム酒

S サイズ ¥3,200 / M サイズ ¥5,200

予約開始日：2024年11月1日（金）

販売期間：2024年11月14日（木）～12月25日（水）

受取時間：11:30～22:00

※表記料金は税込価格（8%）です。

※ご予約販売のみとなります。ご予約およびキャンセルは4日前19:00まで承ります。

※商品のお受け取りは、ル・プリスティン カフェ 東京にて承ります。

## 店舗情報

### ル・プリスティン東京

（ル・プリスティン レストラン 東京 / ル・プリスティン カフェ 東京）

東京都港区虎ノ門2-6-4 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー ホテル虎ノ門ヒルズ 1階

電話番号 03 6830 1077（受付時間：月曜日～土曜日 10:00～20:00 / 日曜日 10:00～19:00）

予約専用メールアドレス [lepristinetokyo.reservation@hyatt.com](mailto:lepristinetokyo.reservation@hyatt.com)

URL [lepristinetokyo.com](https://lepristinetokyo.com)

営業時間 最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

※画像データは、下記 URL よりダウンロードのうえご利用ください。

URL：<https://x.gd/47b62>

### ■「ル・プリスティン東京」概要

「ル・プリスティン東京」は、長年ミシュランの星に輝くオランダ出身のシェフで起業家のセルジオ・ハーマンが展開するレストランブランド「ル・プリスティン」のベルギー・アントワープ本店に続く2号店として、2023年12月、ホテル虎ノ門ヒルズにオープン。シェフゆかりの地であるオランダ・ゼーラント地方の伝統に敬意を払いながら、純粋なイタリア料理を昇華させたセルジオが“NEW ITALIAN”と称するオリジナルスタイルの料理を、「食」「ファッション」「デザイン」「アート」「音楽」からなる5つのエレメントで紡ぐ新感覚の「没入型ガストロノミー」体験として提供しています。「ル・プリスティン東京」に関する情報は [lepristinetokyo.com](https://lepristinetokyo.com)、または [Facebook](#)、[Instagram](#) で、ル・プリスティン東京をフォローしてください。

### ■「ホテル虎ノ門ヒルズ」について

ハイアットのインディペンデント・コレクション・ブランドの一つ「アンバウンド コレクション by Hyatt」として東京初進出となる「ホテル虎ノ門ヒルズ」は、「虎ノ門ヒルズ ステーションタワー」の1階の一部、及び11～14階に、2023年12月に開業しました。30室のスイートを含む205の客室、ミシュランスターシェフセルジオ・ハーマンが監修するレストラン&カフェ「ル・プリスティン東京」など、館内の全てのインテリアデザインは、デンマークのデザイナーユニット「スペース・コペンハーゲン（Space Copenhagen）」が担当。流行に左右されないタイムレスでミニマルなインテリアデザインは、日本建築にも通じるスカンジナビアン・デザインの美意識に満ちています。ホテル虎ノ門ヒルズに関する最新情報は [hoteltoranomonhills.jp](https://hoteltoranomonhills.jp) でご確認ください。

### 【本件に関するお問い合わせ先】

ホテル虎ノ門ヒルズ マーケティングコミュニケーションズ

浜田 理絵 EMAIL: [rie.hamada@andaz.com](mailto:rie.hamada@andaz.com)

根本 陽子 EMAIL: [yoko.nemoto@hyatt.com](mailto:yoko.nemoto@hyatt.com)

TEL: 03 6834 5678 FAX: 03 6834 5679