

2016年8月

ザ・プリンス パークタワー東京
松茸、秋刀魚、栗、紫いも、ぶどうなど
秋の食材を使用した料理やデザートを提供
「秋の味覚フェア」開催
販売期間:2016年9月1日(木)~10月31日(月)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:石川学)は、秋の食材を使用したメニューを提供する「秋の味覚フェア」をレストラン8店舗にて9月1日(木)~10月31日(月)に開催いたします。

「ステーキハウス 桂」(B1)のディナーコースでは、松茸まるごと1本をシェフがお客さまの目の前で焼きあげてご提供いたします。また「日本料理 芝桜」(B1)では、松茸を使用した前菜の八寸や松茸土瓶蒸し、松茸ごはんのほか、秋刀魚舞茸焼、太刀魚の磯辺揚げなどのお料理を懐石にいたしました。そのほかロビーラウンジ(1F)では、定番の人気メニュー「アフタヌーンティー」に栗やかぼちゃ、ぶどうなどを使用し、秋の味覚を揃えてアレンジしてご用意いたします。

秋の味覚フェア 開催概要 & メニュー一例ご紹介

- 【開催日程】 2016年9月1日(木)~10月31日(月)
 【対象店舗】 レストラン ブリーズヴェール(32F)、ステーキハウス 桂(B1)、中国料理 陽明殿(B1)、日本料理 芝桜(B1)、寿司 濱芝(B1)、天ぷら 天芝(B1)、焼き鳥 とり芝(B1)、ロビーラウンジ(1F)
 【お客さまからのお問合せ】 ザ・プリンス パークタワー東京 レストラン予約 TEL: 03-5400-1170 (受付時間 10:00A.M.~8:00P.M. 土休日は7:00P.M.まで)

【メニュー一例】



- ◆ステーキハウス 桂
 「秋の味覚ディナー」1名さま ¥17,000
 ・帆立貝と豆腐のムース 雲丹添え
 ・松茸焼き すだち添え
 ・ノルウェーサーモンの鉄板焼き
 ・神戸ビーフステーキ
 フィレ(100g)またはロース(120g)
 ・ガーリックライス きのこのスープかけ
 など

【提供時間】 5:00P.M.~10:00P.M.
 (ラストオーダー 9:30P.M.)



- ◆日本料理 芝桜
 秋の味覚懐石料理「彩」
 1名さま¥13,500
 ・松茸土瓶蒸し
 ・太刀魚磯辺揚げ 海老搔き揚げ
 ・秋刀魚舞茸焼き
 ・甘鯛丹波蒸し
 ・松茸ごはん
 など

【提供時間】 5:00P.M.~10:00P.M.
 (ラストオーダー 9:00P.M.)



- ◆ロビーラウンジ
 「アフタヌーンティー」1名さま¥3,200
 ・かぼちゃのクリームブリュレ
 ・栗のモンブラン
 ・紫いものタルト
 ・葡萄のタルト
 ・茸とブロッコリーのキッシュ
 ・栗とチキンのサンドイッチ など

【提供時間】 12:00NOON~6:00P.M.

※上記料金には、消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。
 ※仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
 ※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
 ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略 広報担当
 TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174