

2017年1月

チーズプロフェッショナル 片岡 優香氏監修

ザ・プリンス パークタワー東京
ヨーロッパ伝統料理などチーズを使用したメニューを展開
ワインと楽しむフロマージュの世界
「フロマージュフェア」 開催
【販売期間】 2017年2月1日(水) ~ 3月15日(水)

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、さまざまなチーズを使用したメニューを展開する「フロマージュフェア」を、ホテル内レストラン3店舗と、ご宿泊のお部屋にお届けするイン ルーム ダイニングにて2017年2月1日(水)~3月15日(水)まで開催いたします。

原料となる牛乳の種類や製造などにより種類が豊富なチーズは、種類により見た目や味わい、風味が異なる奥深い食材です。熱を加えることでとろっとした食感になり、冬に魅力が高まります。

チーズプロフェッショナルの資格を持ち、国内でチーズの魅力の普及活動に努める片岡 優香氏の監修のもと、「ワインと楽しむ」をテーマにヨーロッパの伝統料理のほか、全 10 種類以上のチーズをアラカルトやデザート、カクテルなどに取り入れ、当ホテルのシェフやパティシエらがアレンジしたメニューを展開してまいります。

イン ルーム ダイニングで提供する「ワイン&フロマージュトレイ」では、セットにご用意するワインをシェフソムリエの市村義章が厳選し、さまざまな風味のチーズと芳醇なワインのマリアージュをお楽しみいただけます。



とろっとした食感が魅力の
「のび~るあったか冬のALIGOT」



チーズプロフェッショナル
片岡 優香 氏

◎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:高木、小野、川村

TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174

<http://www.princehotels.co.jp/parktower/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

フロマージュフェア メニュー紹介 (一例)

◆ワインと楽しむアラカルトメニュー

びよ〜んと伸びる食感が楽しいフランスの伝統料理

「アリゴ」は、マッシュポテトにグリュイエールチーズを練りこみ、肉料理の付け合わせとして親しまれるフランス オーベルニュ地方の伝統料理です。すくうと伸びるのが特徴で、野菜やウィンナーなどともにお召しあがりいただきます。

- 【メニュー名】 のび〜るあったか 冬の ALIGOT (アリゴ)
【料 金】 ¥2,000
【提供店舗】 ロビーラウンジ(1F)、メインバー もくれん(B1)



「うさぎ」の名前がつけられたトースト

イギリス ウェールズ地方の伝統料理で、狩猟で獲物が捕れなかった際にチーズをお肉に見立てて食べられていたことから「ウェールズのうさぎ」という意味の名前が付けられたメニュー。香ばしく焼きあげたパンと、牛乳、やバターなどで味付けしたチェダーチーズの濃厚な味わいが特徴で、イギリスのパブでも人気の一品です。

- 【メニュー名】 ウェルシュラビット
【料 金】 ¥1,500
【提供店舗】 ロビーラウンジ(1F)、メインバー もくれん(B1)



みずみずしさが特徴の「ブラッティーナチーズ」を使用

新鮮なほどおいしいとされるイタリア産モッツァレラチーズの中に生クリームが入った濃厚なフレッシュチーズ「ブラータチーズ」は、日本でも注目が高まっているとされる種類です。今回はみずみずしいブラータチーズの小ぶりな「ブラッティーナ」をサラダ仕立てでお召しあがりいただきます。

- 【メニュー名】 ブラッティーナチーズと生ハムのサラダ仕立て
【料 金】 ¥2,000
【提供店舗】 ロビーラウンジ(1F)



冬のチーズの代表「モン・ドール」が主役のチーズプレート

冬のチーズの代表といわれ、中がクリーミーなウォッシュタイプのを1スプーンで提供する「モン・ドール」や、青カビタイプの「フルム・ダンベール」など、種類と風味の異なる5種のチーズをプレートでご用意いたします。ワインとともに、食べ比べにもおすすめです。

- 【メニュー名】 心満たされる癒しのチーズプレート
【料 金】 ¥2,470
【提供店舗】 スカイラウンジ ステラガーデン (33F)



ミモレットをエスプーマ(泡)に仕上げたクラムチャウダー

アサリと根菜のクラムチャウダーに、エスプーマで軽く仕上げたミモレットチーズをのせた、冬のあったかメニューです。

- 【メニュー名】 アサリと根菜のチャウダー ミモレットのエスプーマ
【料 金】 ¥1,440
【提供店舗】 スカイラウンジ ステラガーデン (33F)



◆チーズを使用したカクテル・デザート ベリーフロマージュリュイ

ヨーグルトのリキュールベースにマスカルポーネを添えたカクテルです。

- 【料 金】 ¥2,160
【提供店舗】 スカイラウンジ ステラガーデン (33F)



クレームダンジュ

水気を切り、ふわふわの食感にしたフロマージュブランを求肥で包み、ふわふわともっちり2つの食感をお楽しみいただけます。



【料 金】 単品 ¥1,200 ドリンクセット ¥2,000
【提供店舗】 ロビーラウンジ (1F)

ティラミス

マルサラワインを使ったマスカルポーネクリームと生地からしみだすコーヒースロップが特徴です。



【料 金】 単品 ¥1,200 ドリンクセット ¥2,000
【提供店舗】 ロビーラウンジ (1F)

◆おやすみ前にお部屋で

ワイン&フロマージュトレイ

片岡優香さんおすすめの4種のチーズと、シェフソムリエ・市村 義章が厳選したワインとのセットをインルームダイニングでご用意いたします。

<フロマージュトレイ> マンステール、サンタンドレ、フルム・ダンベール、カマンベール ド ノルマンディー

<白ワイン> 「ブルゴーニュ トネル ル クロ デュ シャトー」

ブルゴーニュ トネル地方で作られる辛口の白ワイン。ミネラルティーと青りんごのようなさわやかなアロマとシャープな酸味が広がるワインです。

<赤ワイン> 「リュベロン グラン マレノン」

コートデュローヌ地方で作られるミディアムボディの赤ワインで、ナツメグなどのようなスパイスなアロマが広がります。

【料 金】 ¥7,800

※「ワイン&フロマージュトレイ」をセットにした宿泊プランも販売いたします。

【プラン名】 Bliss of time

【内 容】 パノラミックフロア(19階以上・東京タワー側確約)1泊、
イン ルーム ダイニングのワイン&フロマージュトレイ1セット付き

【販売期間】 2017年2月1日(水)～3月15日(水)

【料 金】 1名さま ¥23,500より (1室2名さまご利用時)

※上記宿泊料金には、サービス料、消費税、宿泊税が含まれております。



チーズプロフェッショナル 片岡 優香 氏



C.P.A.チーズプロフェッショナル チーズタレント
フードジャーナリスト 大人の部活チーズ部顧問
チーズセミナーやチーズ料理の実演、コンサルティング業務、
チーズ関連全国各地のイベントのほか、イベントの司会、雑誌、
TV やラジオ出演など幅広く活動中。

ザ・プリンス パークタワー東京 シェフソムリエ 市村義章 氏



1987年 (旧)赤坂プリンスホテル入社
1996年 第1回全日本最優秀ソムリエコンクール ファイナリスト入賞
1999年 第7回ボムリエ ソムリエスカラシップ 優勝
フランス パリ「ミシェルロスタン」「ラ・メゾン プランシェ」
「ビストロ デュ ソムリエ」にてスタジエ 研修
2002年 (旧)赤坂プリンスホテル シェフソムリエに就任
2005年 ザ・プリンス パークタワー東京 シェフソムリエに就任

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料10%を頂戴いたします。(イン ルーム ダイニング は15%)

※仕入れ状況により、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。

■フロマージュフェア 販売概要

【販売期間】 2017年2月1日(水)～3月15日(水)

【提供時間】 スカイラウンジ ステラガーデン (33F)

ロビーラウンジ (1F)
メンバー もくれん (B1)

平日	5:00P.M.～2:00A.M.	(L.O. 1:30A.M.)
休前日	3:00P.M.～2:00A.M.	(L.O. 1:30A.M.)
休日	3:00P.M.～12:00MID.	(L.O. 11:30P.M.)
	11:30A.M.～9:00P.M.	(L.O. 8:30P.M.)
平日・休前日	5:00P.M.～12:00MID.	(L.O. 11:30P.M.)
休日	5:00P.M.～11:00P.M.	(L.O. 10:30P.M.)

【お客さまからのお問合せ】 ザ・プリンス パークタワー東京 TEL: 03-5400-1111 (代表)