

2019年8月

ラグビーの強豪国としても注目、パワーチャージできるオーストラリアの食文化を展開

首都圏 9 つのプリンスホテル

豊富な食材を各国の調理法でアレンジする「モダン・オーストラリア」を味わう 「AUSTRALIA FOOD & WINE FAIR 2019」開催

【期間】2019年9月1日(日)～10月31日(木)

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区南池袋 1-16-15、代表取締役社長:小山正彦)は、首都圏 9 つのプリンスホテルのレストラン・バーで、オーストラリア大使館後援のもと今年で 5 回目の開催となる「AUSTRALIA FOOD & WINE FAIR 2019」を2019年9月1日(日)から10月31日(木)まで開催いたします。

食材が豊富でさまざまな民族が行き交う同国では現在、ヨーロッパやアジア等各国の食材や調理方法を取り入れてアレンジする料理が『モダン・オーストラリア』として親しまれております。今回のフェアでは、世界的美食家からも注目されるメルボルンのレストラン「Estelle」^{エステル}のオーナーシェフ スコット・ピケット氏を品川プリンスホテルの「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」に初招聘し、スペシャルディナーを実施いたします。

また、メルボルンで誕生した自然素材の「PANA CHOCOLATE」の創設者パナ・バルブニス氏のもとに、プリンスホテルのエグゼクティブシェフ パティシエ内藤武志が自ら足を運び、今回初となるコラボレーションスイーツをブッフェレストランでご提供する新たな試みも実現しました。

その他、自然豊かな環境で育った食材をアレンジしたメニューとともにオーストラリアワインやクラフトビールなど各ホテルにてお楽しみいただけます。



スコット・ピケット氏 料理イメージ

「Estelle」オーナーシェフ スコット・ピケット氏

(上)ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 メニュー イメージ

(下)「PANA CHOCOLATE」コラボレーションスイーツ イメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 事業戦略(マーケティング)

TEL: 03-3234-1111 FAX: 03-3234-1179

ザ・プリンス パークタワー東京、東京プリンスホテル マーケティング戦略

TEL: 03-5400-1180 FAX: 03-5400-1174

高輪・品川マーケティング戦略

TEL: 03-3447-1133 FAX: 03-3473-1115

サンシャインシティプリンスホテル 事業戦略

TEL: 03-5954-2250 FAX: 03-3988-1110

新横浜プリンスホテル 事業戦略

TEL: 045-471-1113 FAX: 045-471-1189


Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

プリンスホテル 「AUSTRALIA FOOD & WINE FAIR 2019」 概要

- 期 間： 2019年9月1日(日)～10月31日(木)
- 実施ホテル： ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、ザ・プリンス パークタワー東京、
ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪、グランドプリンスホテル新高輪、
東京プリンスホテル、品川プリンスホテル、新横浜プリンスホテル、サンシャインシティプリンスホテル
- 後 援： オーストラリア大使館、在日オーストラリア・ニュージーランド商工会議所
- 協 力： オーストラリア政府観光局、カンタス航空
- 協 賛： MLA 豪州食肉家畜生産者事業団、ファームストーン株式会社

◆モダン・オーストラリアレストラン「Estelle」オーナーシェフ『スコット・ピケット スペシャルディナー』

オーストラリアのガイド誌「Good Food Guide」で2Hatを獲得し注目を集めるメルボルン「Estelle」のオーナーシェフ スコット・ピケット氏(写真右)を招聘しスペシャルディナーを開催いたします。ヨーロッパで学んだ調理法とオーストラリアの食材を融合させた美しい料理の数々を品川プリンスホテル最上階からの夜景とともに楽しみいただけます。

期間： 2019年10月16日(水)～18日(金)

場所： 品川プリンスホテル「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」TOKYO FUSION DINING

時間： 5:30P.M.～10:00P.M.(L.O. 8:30P.M.)

料金： ディナー ¥15,000



◆世界中で人気のオーガニックチョコレート

創設者パル・バルブニス氏(写真右)により2012年にオーストラリア・メルボルンで誕生した、精製糖を一切使用しないナチュラルで上品な甘さが特徴のオーガニックチョコレートをお楽しみいただけます。

・「PANA CHOCOLATE」やオーガニックアメニティ「APPELLES」が付いた宿泊プラン

場所： ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、ザ・プリンス パークタワー東京、
ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル新高輪、品川プリンスホテル

※各ホテルのショップでも販売予定。



◆ブッフスタイルでモダン・オーストラリアを味わう

タスマニアサーモンやオージービーフ等オーストラリアの食材を使用したメニューをブッフスタイルでお楽しみいただけます。また、「PANA CHOCOLATE」とプリンスホテルのエグゼクティブシェフ パティシエ 内藤武志がコラボレーションしたスペシャルスイーツをご提供いたします。(紀尾井町を除く)

・セミブッフェのメインディッシュにオーストラリアの食材を使用したメニュー3種をご用意(写真右)

場所： ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町「All-Day Dining OASIS GARDEN」

料金： ランチ ¥5,000 ※オーストラリアメニューは単品でも販売(¥2,800～)



・スイーツが人気のZAKUROで「PANA CHOCOLATE」のアレンジスイーツをご提供

場所： グランドプリンスホテル新高輪「Buffet & Café SLOPE SIDE DINER ZAKURO」

料金： ディナー ¥6,500～

・オージービーフやカンガルー等オーストラリアならではの食材を使用したメニューをご提供

場所： 東京プリンスホテル「ブッフダイニング ボルト」

料金： ディナー 平日 ¥6,000 / 土・休日 ¥6,500



・タスマニアサーモンやスイーツ等約90種のディナーにオーストラリアメニューが登場(写真右)

場所： 品川プリンスホテル「リュクス ダイニング ハプナ」

料金： ディナー ¥6,200～



◆ゆったりと味わうコース料理「Taste of Australia」

牛フィレや珍しい魚 マレーコッドを使用した料理をお楽しみいただけます。

場所： ザ・プリンス パークタワー東京「レストラン ブリーズヴェール」

料金： ¥11,000

◆オーストラリア PR 大使エリカ・アンギャル氏監修ビューティーランチコース

世界一の美女を育てた栄養コンサルタントのエリカ・アンギャル氏とル・トリアノンの料理長坂口和史が、女性におすすめの彩り豊かなランチコースを考案しました。

場所: グランドプリンスホテル高輪「フランス料理 ル・トリアノン」

料金: ¥4,500

期間: 2019年9月1日(日)~29日(日)



◆食材の宝庫オーストラリアの食材をふんだんに使用したコース「Ocean」

ホテル 41F から眺める夜景と共に味わうコース料理です。

メインはオーストラリア産子羊または牛フィレ肉からお選びいただけます。

場所: 新横浜プリンスホテル「トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング」

料金: ¥8,000



◆オーストラリア産 牛サーロインのローストビーフバーガー

オーストラリア産のローストビーフをマスタードソースと温野菜とともに仕上げた1品です。

場所: サンシャインシティプリンスホテル「カフェ&ダイニング シェフズパレット」

料金: ¥1,637

◆“世界一軽い塩”とも言われる「マレーリバーソルト」を使用したブレッド

マレー川領域で収穫できる、マグネシウム等を豊富に含む天然由来のピンク色の塩。カリッとした食感と小麦の香りとともに口の中に広がる甘味を味わえるブレッドです。

場所: ザ・プリンス パークタワー東京「ブーランジュリートキーヨー」

グランドプリンスホテル新高輪「Chocolate Salon Takanawa」

料金: ¥300~



DRINKS

◆プリンスホテル エグゼクティブ シェフソムリエ 市村義章セレクトのワインセレクション

世界7大陸の中で最も古い地質と多様性のある気候で育まれたオーストラリアワインをシェフソムリエの市村が15種セレクトしました。

◆クラフトビール

「HAWTHORN Pale Ale」(¥1,400)

5種類の麦芽をブレンドした柑橘系の爽やかさと苦みを感じるリッチな味わいのエール。

「COOPERS Extra Strong Vintage Ale」(¥1,400) ※写真右

フルーティーな味わいにカラメルやチョコレート等の風味を感じるテイストが特徴のビール。

*9月22日~24日までの期間、肉のプロ集団「ラムバサダー」が監修するお肉と12種のクラフトビールを味わえる

「森の中のCRAFT BEER FESTA」を東京プリンスホテル「ビアレストラン ガーデンアイランド」で開催。



◆シードル

「HILLS CIDER CLOUDY APPLE CIDER」(¥1,400) ※写真右

蜜たっぷりのリッチかつ上品な香りと、心地よい酸味と甘さが広がる濁り系シードル。

◆クラフトジン

「FOUR PILLARS Rare Dry Gin」(¥1,500)

オーストラリアワインの銘醸地であるビクトリア州にあるヤラバレーのクラフトジン。

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町では、クラフトジンを使用したカクテルをご用意いたします。

※ワインは9ホテルにて、クラフトビール、シードル、クラフトジンはザ・プリンス さくらタワー東京、サンシャインシティプリンスホテルと新横浜プリンスホテルを除く6ホテルにて販売。



<お客さまからのお問合せは>

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 : レストラン予約 TEL 03-3234-1136(10:00A.M.~8:00P.M. ※土・休日は7:00P.M.まで)

ザ・プリンス パークタワー東京 : レストラン予約 TEL 03-5400-1170(10:00A.M.~8:00P.M. ※土・休日は7:00P.M.まで)

ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪、グランドプリンスホテル新高輪

: レストラン予約 TEL 03-3447-1139(9:30A.M.~8:00P.M. ※土・休日は7:30P.M.まで)

東京プリンスホテル : レストラン予約 TEL 03-3432-1140(10:00A.M.~6:00P.M.)

品川プリンスホテル : レストラン予約 TEL 03-5421-1114(9:30A.M.~8:00P.M.)

サンシャインシティプリンスホテル : レストラン予約 TEL 03-5954-2254(10:30A.M.~9:30P.M.)

新横浜プリンスホテル : レストラン予約 TEL 045-471-1115(10:00A.M.~7:00P.M.)

※各料金には消費税が含まれております。別途サービス料10%(ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町「All-Day Dining OASIS GARDEN」、品川プリンスホテル「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」は13%)を加算させていただきます(テイクアウト商品は除く)。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係へお申し付けください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※オーストラリア産以外の食材を使用しているメニューもございます。

※上記内容はリリース時点(8月29日)の情報であり変更になる場合もございます。※写真はイメージです。