

2021年11月

地上約140mのホテル最上階のレストランで過ごすエレガントなひと時

品川プリンスホテル

英国王室御用達ブランド「WEDGWOOD」とのコラボレーションを実施
クリスマスシーズン限定の真っ白なスイーツコースを
英国の美しい陶磁器と楽しむ自分へのご褒美時間を演出

【期間】2021年12月17日(金)～12月26日(日)

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:佐々木潤)は、ホテル最上階 39F「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」で、英国王室御用達の陶磁器ブランド「WEDGWOOD」とコラボレーションし、白をテーマにしたスイーツコース『White Snow Christmas with WEDGWOOD』を2021年12月17日(金)から12月26日(日)まで販売いたします。

首都圏 12 のプリンスホテルで開催中の『British Fair 2021 Timeless U.K.』の一環として、クリスマスシーズンにふさわしく英国王室御用達ブランドである「WEDGWOOD」とコラボレーションしたスイーツコースをご用意いたしました。「WEDGWOOD」の洗練された上品なプロダクトを、澄みきった冬の季節をイメージした真っ白なスイーツと合わせることで、大切な方と過ごすホリデーシーズンの思い出づくりやご褒美時間をエレガントに演出いたします。

また、「WEDGWOOD」のホリディアドベントカレンダーやクリスマスオーナメント等を店内装飾としてご用意し、「WEDGWOOD」の華やかな世界観をお楽しみいただけます。



「WEDGWOOD」とコラボレーションしたスイーツコース『White Snow Christmas with WEDGWOOD』

WEDGWOOD

ENGLAND 1759

「ウェッジウッド」は、「英国陶工の父」と称されるジョサイア・ウェッジウッドによって1759年に創設されました。1766年には時のシャーロット王妃より「Potter to Her Majesty(王室御用達の陶工)」と認められ、英国のみならず、全世界の王侯貴族たちに愛されてきました。260年を超える伝統を持つウェッジウッドは、真のイギリス文化のアイコンであり、英国の企業家精神とクラフトマンシップの証になっています。代表的な「ワイルド ストロベリー」、華やかな「ワンダーラスト」、新定番「ジオ」など、日本で人気の高いブランドです。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル マーケティング戦略
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

『White Snow Christmas with WEDGWOOD』概要

【場所】「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」AWA LOUNGE 品川プリンスホテル メインタワー39F

【期間】2021年12月17日(金)～12月26日(日) 12:30P.M.～5:00P.M.

【料金】おとな¥4,800

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweetscourse2021christmas/>

【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114

◆セイボリー

モダンで洗練されたシェイプに、ハニカム(蜂の巣)柄のエンボス模様のお皿にご用意したセイボリー。
カリフラワームースをあしらひ、赤と白のコントラストでホリデー気分を演出したサーモンミキユイや、口当たりなめらかな菊芋のポタージュ等をお楽しみいただけます。

- ・菊芋のポタージュ
- ・T9ミニバーガー
- ・フォアグラフォンダン カカオ風味
- ・ズワイ蟹のレムラード
- ・サーモンミキユイ
- ・生ハムサラダ
- ・フェイククリーフ



◆バラエティーデザート

5種のスイーツを「WEDGWOOD」のジオロングトレイに盛りつけたバラエティーデザート。
バラのフレーバーをつけたクリームを使用し、飴細工の花びらをあしらった白いロールケーキや、ホワイトチョコクリームの中にベリーのみを詰めたマカロン等、プチポジションのケーキにパティシエのこだわりを詰め込みご用意いたしました。

- ・タルトマロンシャンティー
- ・ホワイトローズロール
- ・バスクチーズケーキ
- ・ホワイトマカロンベリー
- ・オレンジショコラブラン



◆グランデザート

繊細なシノワズリ調の絵柄が美しい「WEDGWOOD」のお皿と雪のように真っ白なスイーツとのコントラストが美しいメインのグランデザート。

メレンゲボールの中には鮮やかなピスタチオケーキ、フロマージュクリーム、ジューシーなベリーとザクロのアイスを詰め込み、また別添えでご用意するベリーソースで、味の変化もお楽しみいただけます。

- ・クリスマスホワイト



◆プティフルバー

スイーツコースを締めくくるプティフルバーは美しい乳白色のファイン ボーン チャイナに幾何学のエンボスモチーフが効いたインタグリオシリーズに盛りつけてご提供いたします。

クリスマスの気分を高めるジンジャークッキーやツリーの形にデザインしたピスタチオのマカロン等をご用意いたしました。

- ・マカロン
- ・カヌレ
- ・クロカンシュー
- ・パートドフリュイ
- ・ピスタチオツリーマカロン
- ・ジンジャークッキー
- ・ショートケーキ
- ・シユトーレン



※料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。※写真はイメージです。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※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。※上記内容はリリース時点(11月26日)の情報です。