

2017年4月

スペイン流「1日5食で楽しもう」がテーマの食の祭典

プリンスホテル

大使館後援のスペインフェアを 首都圏 10 のプリンスホテルで開催

【期間】2017年4月25日(火)～6月30日(金)

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区東池袋3-1-5、代表取締役社長:赤坂茂好)は、2017年4月25日(火)～6月30日(金)に、首都圏10のプリンスホテルで、スペイン大使館後援による「Fiesta de España!-スペインフェア-」を開催いたします。

食べることをこよなく愛するスペインの1日5回の食事をとる習慣にあわせ、多彩なレストランメニューをご提供いたします。また、スペインのミシュラン2ツ星シェフ オスカル・バラスコ氏の招聘イベント、スペインを代表する民族舞踊 フラメンコのショー、世界一の生産量であるスペイン産オリーブオイルの歴史やテイastingとお食事を楽しむセミナーイベントも開催いたします。

プリンスホテルは多彩な魅力にあふれた世界の国々の文化を発信するため大使館後援の国際交流を推進しており、スペインフェアは昨春の好評を受け今回で2回目の開催となります。今年は10ホテルに規模を拡大いたしました。

スペイン流「1日5食」について

- 朝食の「Desayuno」
デサジューノ
コーヒーとブレッドで済ませる軽めの朝食。
- ランチ前の「Merienda media Mañana」
メリエンダ メディア メニャーナ
11:00A.M.頃 フルーツやサンドウィッチでランチ前の間食。
- ランチの「Comida」
コミーダ
スペインでは1日のメインになる3食目。
- ディナー前の「Merienda」
メリエンダ
6:00P.M.頃 タパスやカフェなどを楽しむディナー前の軽食。
- ディナーの「Cena」
セナ
お酒とともにゆっくり食事をとる5食目。



スペインフェアディナーbuffet イメージ
(品川プリンスホテル「リュクス ダイニング ハブナ」)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先

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:03-3234-1191 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
新宿プリンスホテル 事業戦略	TEL:03-3205-5353 FAX:03-3205-1953
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

フィエスタ デ エスパーニャ
「¡Fiesta de España!-スペインフェア-」 概要

【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、新宿プリンスホテル、サンシャインシティプリンスホテル、新横浜プリンスホテル

【期 間】 2017年4月25日(火)～6月30日(金)

「1日5食で楽しもう」をテーマにしたメニュー例

■朝食の「Desayuno」
デサジュノ

朝食を簡単にすませるスペインの習慣にならい、スペインの伝統的なパン「エンサイマーダ」など、コーヒーとの相性もよい3種類のブレッドをご用意いたします。

【販売場所】 ザ・プリンス パークタワー東京「ブーランジュリートーキョー」
グランドプリンスホテル新高輪「チョコレート サロン タカナワ」
品川プリンスホテル「ブーランジュリーシナガワ」ほか

【商品名・料金】 エンサイマーダ(プレーン) ¥250(写真左)
エンサイマーダ(フルーツ) ¥420(写真中央前)
フィグレーズン ¥500(写真中央奥)



ブレッド各種 イメージ

■ランチ前の「Merienda media Mañana」
メリエンダ メディア メニャーナ

ランチ前の軽食にはフルーツやスイーツがおすすめです。
表面をキャラメリゼし、パリッとした食感のスペインのクレームブリュレ風スイーツは、見た目も華やかなフルーツシャーベットとともにご提供いたします。

【販売場所】 グランドプリンスホテル新高輪「Lounge Momiiji」

【商品名・料金】 クレマカタラーナ ¥1,200

※ザ・プリンス パークタワー東京「ロビーラウンジ」、東京プリンスホテル「ティーサロンピカケ」でも「クレマカタラーナ オレンジ飾り」を販売いたします。

(単品 ¥1,200 ドリンクセット ¥2,000)



クレマカタラーナ イメージ

■ランチの「Comida」
コミーダ

スペインでは1日のメインとなる3食目。スペインタパスやスペイン風鉄板焼き「プランチャ」などをコース仕立てでご提供いたします。

ブッフェでは、鉄板の上で焼くパエリアやスペイン風ミートボールグラタンなど幅広い世代に好まれるメニューがボードを彩ります。

【販売場所】 ザ・プリンス さくらタワー東京「リストランテ カフェ チリエージョ」

【商品名・料金】 エル・ヴェルデ・フレスコ ランチ ¥5,200

※ディナーコース(¥9,000)も販売いたします。



エル・ヴェルデ・フレスコ イメージ

【販売場所】 品川プリンスホテル「リュクス ダイニング ハプナ」

【商品名・料金】 スペインフェアランチブッフェ

おとな ¥3,800～

小学生 ¥2,800～

幼 児(3才～未就学) ¥1,800～



スペインフェアランチブッフェ
イメージ

■ディナー前の「Merienda」^{メリエンダ}

4食目は、ボリューム控えめに仕上げた季節の食材を使用したコース料理や、スペインバルをイメージしたタパス料理、お米とパスタを使用した2種類のパエリアをご提供するブッフェなど、シーンにあわせて選べるメニューを多種ご用意いたしました。

【販売場所】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」

【商品名・料金】テグスタシオンメニュー ¥14,000

【販売場所】サンシャインシティプリンスホテル「レストラン バイエルン」

【商品名・料金】スペインフードコーナー

おとな ¥4,200～ シニア(65才以上) ¥3,700～

小学3年生以上 ¥1,900～ 小学1・2年生 ¥1,500～

※未就学のお子さまは無料です。



テグスタシオンメニュー イメージ



スペインフードコーナー イメージ

■ディナーの「Cena」^{セナ}

お酒とともに1日を締めくくる5食目。

スペイン産のオリーブオイルが香るタコのガリシア風、ハモンセラーノ、サルシションのタパス3点盛りや、スペインの特産種シェリーを使用したカクテルをご提供いたします。

【販売場所】新宿プリンスホテル「ザ・ステーション カフェバー」

【商品名・料金】おすすめタパス3点盛り ¥1,500

【販売場所】新横浜プリンスホテル「トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ」

【商品名・料金】スパニッシュモヒート ¥1,800(写真左)

アールグレイモヒート ¥1,800(写真右)



おすすめタパス3点盛り イメージ



カクテル各種 イメージ

■スペインのミシュラン2ツ星シェフによる3日間限定のスペシャルイベント

名店「サンセローニ」のヘッドシェフ オスカル・ベラスコ氏を招聘したフェアを開催いたします。

【商品名】オスカル・ベラスコの特選料理

【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」

【期間】2017年4月27日(木)～29日(土・祝) <1日40名さま限定>

【時間】5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー8:00P.M.)

【料金】1名さま ¥30,000

【ご予約・お問合せ先】レストラン ブリーズヴェール TEL:03-5400-1154



■料理とのペアリングも楽しいバラエティ豊かなスペインワイン

栽培面積で世界一を誇るワイン大国 スペイン。

プリンスホテル シェフソムリエの市村義章が厳選した13種のワインをご用意いたしました。

【販売場所】全10ホテル



シェフソムリエの市村義章

※表記料金には、消費税が含まれております。別途、会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。(テイクアウト商品、新宿プリンスホテル「ザ・ステーション カフェバー」、サンシャインシティプリンスホテル「レストラン バイエルン」を除く)

※仕入れの状況により食材・内容に変更がある場合がございます。 ※食材によるアレルギーなどがございましたらあらかじめ係りにお申し付けください。

※上記以外にもフェア期間限定の特別メニューやプランを販売いたします。詳しくは広報担当宛てにお問合せください。

※スペイン産以外の食材を使用しているメニューもございますのでご了承ください。

スペイン文化に触れるイベント

スペインを代表する民族舞踊 フラメンコのショー、世界一の生産量であるスペイン産オリーブオイルの歴史やテイastingを楽しむセミナーイベントを開催いたします。

■情熱のフラメンコショー

小松原庸子スペイン舞踊団による、歌って踊るピラール・アストラ氏を招聘してのフラメンコイベントを開催。ピンチョスとドリンクとともに、情熱のステージをご観賞いただけます。

【場 所】 ザ・プリンス パークタワー東京「イベントホール メロディーライン」

【期 日】 2017年6月11日(日)

【開催時間】 開場 4:00P.M./開演 5:00P.M.

【料 金】 1名さま¥5,500

【ご予約・お問合せ先】 TEL: 03-5400-1153(3:00P.M.~8:00P.M.)

※グランドプリンスホテル新高輪「メインバー あさま」、品川プリンスホテル「フードコート 品川キッチン テラススペース」でもフラメンコショーを開催いたします。
(「フードコート 品川キッチン テラススペース」のみ雨天中止。)



ピラール・アストラ氏

■オリーブオイルソムリエと京野菜マイスターの食宴

オリーブオイルソムリエ宇田川裕美氏と、京野菜マイスターの資格をもつグランドプリンスホテル高輪のシェフ高垣吉正とのコラボレーションセミナーを開催いたします。

【場 所】 グランドプリンスホテル高輪「グランカフェ パティオ」

【期 日】 2017年6月17日(土) ※2017年5月1日(月)より予約受付開始

【開催時間】 受付 12:00NOON/開演 12:30P.M.

【料 金】 1名さま¥6,500

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約係 TEL: 03-3447-1139(平日:9:30A.M.~8:00P.M. 土・休日:9:30A.M.~7:30P.M.)



オリーブオイルソムリエ
宇田川裕美氏

<レストランに関する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: TEL 03-3234-1111

ザ・プリンス パークタワー東京: TEL 03-5400-1111

東京プリンスホテル: TEL 03-3432-1111

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:

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

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

新宿プリンスホテル: レストラン予約 TEL 03-3205-1124(9:00A.M.~7:00P.M.)

サンシャインシティプリンスホテル: TEL 03-3988-1111

新横浜プリンスホテル: レストラン予約係 TEL 045-471-1115(10:00A.M.~7:00P.M. ※土・休日は6:00P.M.まで)

※写真はイメージです。

※上記内容はリリース時点(4月25日)の情報です。