

2023年1月

イタリアらしいミモザをイメージしたオードブルから始まるコースもご用意

品川プリンスホテル

アーティスト レオ・レオニ氏とコラボレーションしたメニューなど イタリアの文化や食を体験できるイタリアフェアを開催

【期間】2023年2月1日(水)～3月31日(金)

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、プリンスホテルの首都圏エリアを中心に開催する『Buono! Buono! Italia Fair 2023』の一環として、イタリアの文化や食を体験できる商品を2023年2月1日(水)から3月31日(金)まで販売いたします。

ブッフェレストラン『LUXE DINING HAPUNA』と『コーヒーラウンジ マウナケア』では、アーティスト レオ・レオニ氏が生み出したキャラクター“レオ・レオニス フレンズ”をモチーフにしたメニューをご用意。“レオ・レオニス フレンズ”のグッズ付きステイプランもご用意し、ご滞在を通して絵本の世界観を感じる、癒しの時間を演出いたします。

また、地上約140mから都心の景色を一望できるレストラン『DINING & BAR TABLE 9 TOKYO』では、“春を告げる花”としてイタリアで愛されているミモザをイメージした前菜や、イタリア産のマルサラワインのソースを使用した和牛フィレ肉のローストなど、イタリアの春の風を感じるシェフおすすめのスペシャルティディナーをお楽しみいただけます。

■ 品川プリンスホテル 『Buono! Buono! Italia Fair 2023』 ■

■ 文化 ■ イタリア生まれのキャラクター“レオ・レオニス フレンズ”をモチーフにしたかわいらしいメニュー



『あおくんときいろちゃん』をイメージしたカラフルなハプナバーガーなど絵本の世界観を表現したメニュー



ねずみの『フレデリック』など絵本のキャラクターをモチーフにしたかわいらしいパンやスイーツ



開放的な空間が広がるブッフェレストラン『LUXE DINING HAPUNA』

■ 食 ■ ホテル最上階のレストランでお楽しみいただけるスペシャルティディナーとカクテル



イタリアの春の風を感じるシェフおすすめのスペシャルティディナー



イタリアのクラシックカクテルを『DINING & BAR TABLE 9 TOKYO』スタイルにアレンジ



都心の夜景が一望できるホテル最上階のレストラン『DINING & BAR TABLE 9 TOKYO』

※表記料金には消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場など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など(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。

※各メニューはイタリア産以外の食材も使用しております。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(1月31日)の情報です。

◎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 セールス&マーケティング
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

■ イタリア生まれのキャラクター“レオ・レオニス フレンズ”をモチーフにしたかわいらしいメニュー ■

LUXE DINING HAPUNA

自家製の生地に日替わり具材を乗せて仕上げたピッツァカブリチョーザや、グリルした牛肉をイタリア産のチーズ「ラスパドゥーラ」とお楽しみいただける牛肉のタリアータなどをご用意。また、“レオ・レオニス フレンズ”をイメージしたメニューとして、大きなイタリア産のチーズ「グラナパダーノ」の中で仕上げたチーズたっぷりのトリュフ風味のリゾットや、絵本『あおくんときいろちゃん』をモチーフにしたカラフルなハプナバーガーなどをお楽しみいただけます。

【レストラン】 LUXE DINING HAPUNA (メインタワー1F)

【提供時間】 ランチ 11:00A.M.~3:00P.M.

ディナー 5:00P.M.~10:00P.M. ※平日のみ 9:30P.M.まで

【メニュー・料金】 おとな 1 名さま ランチ ¥5,000 より/ディナー ¥7,000 より



『あおくんときいろちゃん』をモチーフにしたハプナバーガー



チーズリゾットと、絵本のモチーフを飾ったバイクドチーズケーキ

コーヒーラウンジ マウナケア

フレデリックが集めていた“いろ”をカラフルなフルーツで表現したショートケーキやフレデリックの食器を使用したアサイーボウルなどをお楽しみいただけます。

※食器はお持ち帰りいただけません。

【レストラン】 コーヒーラウンジ マウナケア (メインタワー2F)

【提供時間】 11:00A.M.~7:00P.M. (L.O. 6:30P.M.)

※休日のみ 5:00P.M. (L.O. 4:30P.M.) までのご提供

【メニュー・料金】 ・フレデリックの「あさいーぼうる」 ¥1,700

・フレデリックの「しよーとけーき」/ティリーの「ちーずけーき」 各 ¥850

※フレデリックの「しよーとけーき」/ティリーの「ちーずけーき」は『ブーランジュリーシナガワ』にてテイクアウトも可能。



絵本の世界観を表現したスイーツ

ブーランジュリーシナガワ

ご自宅でも絵本の世界をお楽しみいただけるテイクアウト商品として、フレデリックの特徴である目や耳をあしらったかわいらしいパンをご用意。フレデリックの「ぱん」は、洋酒にじっくり漬け込んだドライフルーツミックスとナッツ類をクリームチーズと混ぜ合わせ、竹炭を練り込んだ生地に取り込み、風味豊かに焼きあげました。

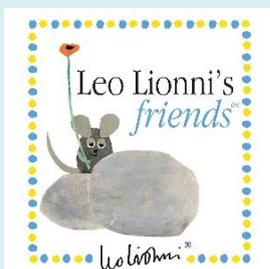
【レストラン】 ブーランジュリーシナガワ (メインタワー2F)

【提供時間】 9:00A.M.~7:00P.M. ※休日のみ 5:00P.M.までのご提供

【メニュー・料金】 フレデリックの「ぱん」 ¥420



フレデリックの「ぱん」



Leo Lionni (レオ・レオニ)

(アーティスト/1910-1999)

1910年オランダ生まれ。イタリアで暮らした後、米国に亡命しイラストレーター、グラフィックデザイナーとして成功を収める。再びイタリアへ戻り創作活動に専念し『スイミー』をはじめ3作品でコルデコット賞を受賞。

協力：株式会社 コスモマーチャндаイズイング

Copyright © 2023 by Blueandyellow,LLC Licensed by Cosmo Merchandising

■ ホテル最上階のレストランでお楽しみいただけるスペシャルティディナーとカクテル ■

スペシャルティディナー

オマール海老のマリネやキャビアを贅沢に使用し、“春を告げる花”であるミモザが咲き誇る様子をイメージして彩り豊かに仕立てた前菜や、アオリイカをカルボナーラの Pasta に見立て、卵黄コンフィとトリュフが香るソースに絡めてお楽しみいただけるアオリイカのトリオリニなど、イタリアの春の風を感じるシェフおすすめのスペシャルティディナー。

デザートには、まるで本物のレモンのようなムースをご用意し、遊び心たっぷりの春らしいコースをご用意いたします。

【レストラン】 DINING & BAR TABLE 9 TOKYO (メインタワー39F)

【提供時間】 5:30P.M.～10:00P.M.

【メニュー・料金】 スペシャルティディナー 1名さま ¥20,000

【提供エリア】 TOKYO FUSION DINING

【内 容】 アミューズ・ブーシュ／柑橘香るオマール海老のマリナータとプティボワ キャビアを添えて ミモザ風／アオリイカのトリオリニ トリュフ香るカルボナーラ仕立て／比内地鶏のデクリネゾン 薫り高いキノコのカプチーノ／メバルのポワレ 蟹ラグーのラザニエッタとともに／和牛フィレ肉のロースト マルサラソースとモリーユ茸のア・ラ・クレーム／デリッツァリモーネ オリーブオイルのジェラートを添えて



スペシャルティディナー



DINING & BAR TABLE 9 TOKYO 内観

カクテル

イタリアのクラシックカクテルを DINING & BAR TABLE 9 TOKYO スタイルにアレンジ。ディナーやランチの前にお酒を楽しむ、イタリアで親しまれている文化“アペリティーボ”に欠かせないカクテルを、都心の夜景とともに満喫していただけます。

【レストラン】 DINING & BAR TABLE 9 TOKYO (メインタワー39F)

【提供時間】 4:00P.M.～10:30P.M. ※休日は9:30P.M.までのご提供

【メニュー・料金】 ①アペロール・スプリッツ ②ネグローニ・ビアンコ ③シチリアンレモネード 各 ¥2,500

【提供エリア】 COCKTAIL BAR

【内 容】 ①アペロール・スプリッツ：イタリア北部発のリキュール「アペロール」を使ったカクテル。

②ネグローニ・ビアンコ：フィレンツェ生まれの王道カクテル、ネグローニを『DINING & BAR TABLE 9 TOKYO』スタイルにアレンジしホワイトバージョンをご用意。イタリアのベルガモットリキュールを使用したカクテルでビター&スイートな心地よい余韻をお楽しみください。

③シチリアンレモネード：イタリアの伝統的なリキュール、レモンチェッコを使用。シチリアの太陽をたっぷり浴びて育ったレモンの爽やかな香りとすっきりとした酸味をお楽しみください。



アペロール・スプリッツ、ネグローニ・ビアンコ、シチリアンレモネード (左より)



COCKTAIL BAR からの都心の夜景

【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/italiafair2023/>

【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約 TEL : 03-5421-1114