

2023年10月

韓国水産食品の日本認知度上昇を図るための「2023 K-Seafood Global Weeks」に合わせて開催

品川プリンスホテル

イケエゾアワビ

## 韓国産の活蝦夷鮑をまるごと一つ網焼きで楽しむ

### シェフ考案のソースと味わうメニューで食欲の秋を満喫

【期間】2023年11月1日(水)～30日(木)

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、ブッフェレストラン『LUXE DINING HAPUNA』で、活蝦夷鮑をまるごと一つお楽しみいただける「週替わりのソースで楽しむ活蝦夷鮑の網焼き」をブッフェメニューと合わせて、2023年11月1日(水)から30日(木)までの月～木曜日、ディナータイム限定でご用意いたします。

韓国では秋から冬にかけて旬の食材として定番の蝦夷鮑。今回、韓国水産食品の日本国内認知度向上や日本への輸出拡大を図るために11月4日(土)から26日(日)に開催している「2023 K-Seafood Global Weeks」期間に合わせて、韓国水産物の代表ブランド「K・FISH」のご協力のもと、生きたままの韓国産の蝦夷鮑をご用意。多くのお客さまに韓国産の活蝦夷鮑の美味しさに触れていただく機会として、焼き立てをお召しあがりいただくため、シェフのライブ感あふれる調理シーンを間近で見ることのできるサテライトキッチンで調理しご提供いたします。

網焼きで柔らかく焼き上げた活蝦夷鮑に合わせていただくのは、同レストランのシェフが考案したソース。韓国をイメージし考案したコチジャンベースのソースや、シンプルな素材の味を引き立てる香り高い焦がしバターソースなど、毎週変わるソースをご用意し活蝦夷鮑とのマリアージュをお楽しみいただけます。

韓国産の活蝦夷鮑を満喫していただけるメニューをご用意し、さまざまな食材が旬を迎える食欲の秋を彩ります。

## ディナータイム限定でご用意する「週替わりのソースで楽しむ活蝦夷鮑の網焼き」について

【レストラン】 LUXE DINING HAPUNA (メインタワー1F)

【提供期間】 2023年11月1日(水)～30日(木)の月～木曜日のディナータイム(5:00P.M.～9:30P.M.) 限定  
※11月23日(木・祝)は除く ※活蝦夷鮑はおひとりさま1個とさせていただきます。

【料金】 「週替わりのソースで楽しむ活蝦夷鮑の網焼き」をはじめとするディナーブッフェ おとな1名さま ¥7,000

<11月 1日(水)～ 9日(木)> 韓国海苔とサムギョプサル入り コチジャンソース

<11月13日(月)～16日(木)> 香り高い焦がしバターソース

<11月20日(月)～22日(水)> 柚子胡椒香るアンティポワーズソース

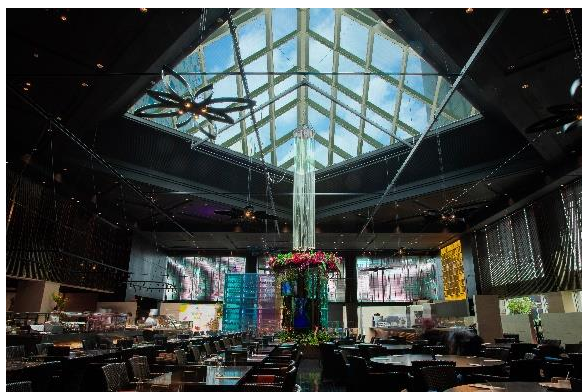
<11月27日(月)～30日(木)> 磯香る白ワインソース



韓国水産物の代表ブランド「K・FISH」

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

【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/hapuna/ezoawabi2023/>



ブッフェレストラン「LUXE DINING HAPUNA」



週替わりのソースで楽しむ活蝦夷鮑の網焼き

※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(13%)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。

※状況により営業内容が変更となる場合もございます。最新の情報は公式 Web サイトをご確認ください。※上記内容はリリース時点(10月24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

Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。