

2022年10月

エンターテインメントホテルならではのクリスマスをご提案

品川プリンスホテル

## サンタグリーティングやプロマジシャンによるテーブルマジックなど 遊びどころあふれるコンテンツをご用意した “MAGICAL”なクリスマスディナーメニューを販売

【期間】2022年12月16日(金)～12月25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、2022年のクリスマスシーズン限定で、ホテルならではの体験コンテンツをご用意したクリスマスメニューを2022年12月16日(金)～12月25日(日)まで販売いたします。

今年は、3年振りに行動制限を伴わないクリスマスが過ごせることが期待されています。今年こそは大切な方とクリスマスシーズンを満喫していただきたく、昨年に引き続き「MAGICAL CHRISTMAS」をテーマに、ディナーメニューとともにお楽しみいただける、遊びどころあふれるコンテンツをご用意いたしました。ホテル最上階39Fにある「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」では、地上約140mから望む東京の夜景とともにお食事をお楽しみいただきながら、マジシャンによるテーブルマジックが体験できるプランをご用意いたします。「LUXE DINING HAPUNA」では、華やかなリースをイメージして盛り付けた「クリスマスリース シーフードサラダ仕立て」や鶏肉を余すことなく使用したバラエティ豊かなメニューをbuffetスタイルでお楽しみいただけます。また、サンタクロースと記念撮影が出来るコンテンツもご用意し、クリスマスムードを盛り上げます。このほか、コース料理の中に和の要素を取り入れたメニューを提供する「和ビストロ いちよう坂」や活魚を取り入れた和食をご用意する「味街道 五十三次」など、レストラン全体でクリスマスを盛り上げてまいります。

今年は、「サンタクロースは眠らない?!」をサブタイトルとし、サンタクロースに会えるさまざまな仕掛けをクリスマスに向けて随時展開してまいります。安全・安心な環境を整えたホテルで、大切なパートナーやご家族とバリエーション豊かな過ごし方ができる、“MAGICAL”なクリスマスをご提案いたします。



DINING & BAR TABLE 9 TOKYO  
クリスマスディナー「ヴィーヴォ」



お食事とともにお楽しみいただける  
プロマジシャンによるテーブルマジック



LUXE DINING HAPUNA  
クリスマスディナーbuffet



品川プリンスホテル

MAGICAL CHRISTMAS

～サンタクロースは眠らない?!～

魔法にかかったような非日常体験をお楽しみいただけるよう  
さまざまな仕掛けを展開してまいります。

【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/christmas2022>  
【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114

◎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。

## クリスマスディナーメニュー 概要



### DINING & BAR TABLE 9 TOKYO

#### クリスマスディナー「ビバーチェ」

料理の始めにご提供するアミューズ・ブーシュはパースニップのムースや帆立貝のレムラードなどが7層になっており、食べ進めることで楽しめる味の変化を“MAGICAL”な演出として表現いたしました。温前菜は、冬に旬を迎える蝦夷鹿をパイで包み、焼きあげ、鹿の骨から取った出汁を使用したソースやコンソメスープを合わせた、鹿尽くしの贅沢な一皿をご用意。オーナメントを模したチョコレートを割ると、流れ出てくるベリーソースとピスタチオのパルフェのマリアージュをお楽しみいただけるデザートもご用意いたします。



“MAGICAL”な演出を取り入れたクリスマスディナー「ビバーチェ」

【期 間】 2022年12月16日(金)～25日(日) 5:30P.M.～10:00P.M. ※12月24日(土)、25日(日)は二部制

【料 金】 1名さま ¥20,000

【提供エリア】 TOKYO FUSION DINING

【内 容】 グラスシャンパン、アミューズ・ブーシュ、オマール海老のマリネ シャンパンのジュレを纏わせて キャビアの飾り、蝦夷鹿のパイ包み ポワブラードソース 鹿のコンソメスープを添えて、舌平目とズワイ蟹のヴィエノワーズ ヴァンジョーヌソース、和牛フィレ肉のグリル トリュフソースとモリーユ茸のア・ラ・クレーム、ピスタチオのパルフェグラスとフリュイールージュ チョコレートのクーゲル、パン、コーヒーまたは紅茶

#### 🎄 12月24日(土)、25日(日)限定メニュー 🎄

#### クリスマスディナー「ヴィーヴォ」

2日間限定で、「TOKYO FUSION DINING」で提供するクリスマスディナー「ビバーチェ」の内容に加えて、ロゼシャンパンとアヴァンデセール洋なしのソルベを追加でご用意いたします。更に、プロマジシャンによるテーブルマジックがついた、クリスマス一夜を満喫するプランをご用意いたします。

【期 間】 2022年12月24日(土)、25日(日)

【時 間】 ①5:30P.M.～7:30P.M. ②8:30P.M.～10:30P.M.

【料 金】 1名さま ¥24,000 <窓側確約>

【提供エリア】 GRILL & STEAK

【内 容】 クリスマスディナー「ビバーチェ」+アヴァンデセール+グラスロゼシャンパンに変更+テーブルマジック



お食事とお楽しみいただけるテーブルマジック



### LUXE DINING HAPUNA

#### クリスマスブッフェ

お客さまの目の前で調理、ご提供するサテライトキッチンでは、「鶏肉のマジカルスタイル」と称し、「レバーパテ」や「手羽元のフリット」など、鶏肉を余すことなく使用したおとなからお子さままでお楽しみいただけるバラエティ豊かなメニューをご用意いたします。テーブルサービスでご用意するリースをイメージして盛り付けたサラダや、濃厚な味わいの搾りたて「チーズモンブラン」などで、クリスマスムードを盛り上げます。



バラエティ豊かなクリスマスディナーブッフェ

【期 間】 2022年12月23日(金)～25日(日)

【時 間】 5:00P.M.～10:00P.M.[2時間制]

【料 金】 おとな1名さま ¥10,000 / こども1名さま ¥5,400 / 幼児1名さま ¥3,500

【内 容】 シェフからの贈り物(クリスマスリース シーフードサラダ仕立て)/牛フィレ肉のバイ包み焼き トリュフソース /北京ダック/鶏肉のマジカルスタイル(レバーパテ、砂肝アヒージョ、モモ肉のグリル、胸肉のポッシュ、手羽先のフリフリ焼き、手羽元のフリット、コンソメヴォライユ)/マグロの刺身(カッティングサービス)/マグロのカマ焼き など



#### 12月24日(土)、25日(日) 限定コンテンツ

#### Greeting Santa Claus in Shinagawa Prince Hotel

LUXE DINING HAPUNAでサンタクロースとの記念写真をお楽しみいただけます。

【期 間】 2022年12月24日(土)、25日(日)

【時 間】 ①5:30P.M.～6:00P.M. ②8:00P.M.～8:30P.M.

※時間は前後する場合がございます。あらかじめご了承ください。



※料金には消費税が含まれております。※別途会計時に10%(DINING & BAR TABLE 9 TOKYOは13%)のサービス料を加算させていただきます。

※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。

※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。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(10月7日)の情報です。