

2021年8月

オーストラリア産 ロブスターや希少価値の高いプレミアムワインが登場

プリンスホテル

コロナ禍の今年は近場のホテルで海外旅行気分! オーストラリアの食と文化を体験するフェアを開催

【期 間】 2021年9月1日(水)～10月31日(日)

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区南池袋 1-16-15、代表取締役社長:小山正彦)は、首都圏 12 のプリンスホテルにて、「Australia Food & Wine Fair 2021」を2021年9月1日(水)から10月31日(日)まで開催いたします。

さまざまな文化が混ざり合うオーストラリアの食は、「モダンオーストラリア」として世界的に注目されており、当フェアでは、高級食材として人気のロブスターやオーギービーフ、ラム等のオーストラリアの豊富な食材を使用したメニューや世界最高峰のプレミアムワイン等を展開し、オーストラリアの食の魅力を発信いたします。

また、環境問題への関心が高くエコ先進国としても知られているオーストラリアのサステナブルへの取り組みを体感いただける商品や、今注目が高まるスポーツやアウトドアのイベント等もご用意し、オーストラリアの多様な文化をお楽しみいただけるコンテンツも取り揃えております。

海外旅行に行けない状況が続く中、旅行先としても人気のオーストラリアの食や文化を、首都圏のプリンスホテルで体験していただけます。

『Australia Food & Wine Fair 2021』概要

【期 間】 2021年9月1日(水)～10月31日(日)

【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、東京ベイ潮見プリンスホテル
新横浜プリンスホテル、川越プリンスホテル

【後 援】 在日オーストラリア大使館、在日オーストラリア・ニュージーランド商工会議所

【協 力】 オーストラリア政府観光局、カンタス航空

【協 賛】 MLA 豪州食肉家畜生産者事業団、ファームストーン株式会社

【U R L】 http://www.princehotels.co.jp/tokyocityarea/australia_fair2021/



ロブスターや鮑等のオーストラリア食材を使用した
「オーストラリア産 ロブスターコース」
(グランドプリンスホテル高輪)



オーストラリアバーベキューをテーマにした
「オーストラリアブッフェ」
(新横浜プリンスホテル)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは、各ホテルへお問合せください。
(お問合せ先は5ページ目参照)

■オーストラリアフード■

品川プリンスホテル「Scott Picket Special Menu」

オーストラリアでレストランを多数展開し、数々の受賞歴を持つスコット・ピケット氏監修のスペシャルメニューをご用意いたしました。

【場 所】DINING & BAR TABLE 9 TOKYO

【料 金】ランチ 1 名さま¥8,000 ディナー 1 名さま¥15,000



グランドプリンスホテル高輪「オーストラリア産 ロブスターコース」

タスマニアサーモンや肝のソースで味わう鮑、ロブスターのテルミドール等、オーストラリアを満喫していただけるコースです。

【場 所】フランス料理 ル・トリアノン(1F)

【料 金】1 名さま¥12,000(2 名さまより)



ザ・プリンス さくらタワー東京「オーストラリアコース」

鮑やウニ、ロブスターといったオーストラリア産の食材を使用してアレンジしたイタリア料理をお楽しみいただけます。

【場 所】リストランテ カフェ チリエージョ(1F)

【料 金】1 名さま¥11,000



新横浜プリンスホテル「オーストラリアブッフェ」

オーストラリアの文化・国民食でもある「BBQ(バービー)」をテーマにしたワイルドなメニューを心ゆくまでお楽しみいただけるブッフェです。

【場 所】ブッフェダイニング ケッヘル(2F)

【料 金】ランチ おとな 1 名さま¥4,000 より ディナー おとな 1 名さま¥5,800 より



新宿プリンスホテル「オーストラリア産 ロブスター&ステーキディナー」

日本の秋ならではの食材とオーストラリア産 ロブスターをはじめとした海の食材を組み合わせた和洋フュージョンコースをご用意いたしました。

【場 所】和風ダイニング&バー FUGA(風雅)(25F)

【料 金】1 名さま¥14,000



川越プリンスホテル「開業 30 周年アニバーサリー オーストラリアブッフェ」

ロブスターやタスマニアサーモン、ラム肉等オーストラリアの食材を使用したメニューをお楽しみいただけます。

【場 所】ブッフェレストラン エトワール(9F)

【料 金】おとな 1 名さま ランチ¥3,500 ディナー¥5,500



東京ベイ潮見プリンスホテル「オーストラリアブッフェ」

オーストラリア産ロブスターのナージュや、オープンキッチンで出来立てをご提供するタスマニアサーモン等を楽しめるディナーブッフェ。開業 1 周年を祝うスペシャルティとしてロブスターの半身を使用したぜいたくな鉄板焼きもお得な料金をご用意いたします。

【場 所】Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi(1F)

【料 金】おとな 1 名さま 平日¥6,000 土・休日¥6,500

<オプションメニュー>オーストラリア産 ロブスターとホタテの鉄板焼き
フレッシュトマトソース¥2,000



■オーストラリアスイーツ■

サンシャインシティプリンスホテル「スイーツbuffe」

マッドケーキやラミントン等オーストラリアを感じるスイーツや「秋の味覚」を味わうスイーツをご堪能いただけるスイーツbuffeです。

【場 所】カフェ&ダイニング Chef's Palette(1F)

【料 金】おとな1名さま¥4,300



ザ・プリンス パークタワー東京「T2×The Prince Park Tower Tokyo Collaboration Afternoon tea」

オーストラリアメルボルン発祥の人気紅茶“T2”とコラボレーションしたアフタヌーンティー。茶葉を使用したスイーツやセイボリーを香り豊かな紅茶と共に楽しみいただけます。

【場 所】ロビーラウンジ(1F)

【料 金】1名さま¥5,400



プリンスホテル 名誉総料理長 内藤武志 スペシャルスイーツ

現代の名工を受賞した、プリンスホテル 名誉総料理長 内藤武志による、オーストラリアンスイーツを各ホテルにてお楽しみいただけます。

【メニュー】カスタードレアチーズケーキとクランブルナッツ、
ワッフルパンケーキ ラミントンボール メイプルオレンジソース
トラディショナルクリームとミックスナッツのタルト

※料金は各ホテルにより異なります。※提供ホテルは Web サイトをご確認ください。



■オーガニック&サステナブル■

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町「NATURE DELIGHT -Vegan Dinner Course-」

モダンオーストラリア料理よりインスピレーションを受け、オーストラリア産オレンジをのせたアミューズブーシュやカリフラワーのステーキ等が楽しめるヴィーガンコースをご用意いたしました。

【場 所】All-Day Dining OASIS GARDEN(36F)

【料 金】1名さま ¥9,000



ザ・プリンス パークタワー東京「Vegan Course~Inspired by Australia~」

大地と太陽のエネルギーあふれる大陸オーストラリアはヴィーガン先進国。健康と幸せをはぐくむヴィーガンランチコースをシェフおすすめのお食材でご用意いたします。

【場 所】レストラン ブリーズヴェール(33F)

【料 金】1名さま¥10,000



品川プリンスホテル「品川プリンスホテルのロゴ入り“KeepCup”」

環境に配慮した“何度でも使えるコーヒーカップ”として、オーストラリアで生み出され日常的に使われている“KeepCup”。今回、品川プリンスホテルのロゴ入り“KeepCup”を製作し、“KeepCup”とフードメニュー1点以上のご注文でコーヒー1杯を無料でご提供するレストランでのサービスをご用意いたしました。※コーヒーはご購入いただいた“KeepCup”に入れてご提供いたします。

“KeepCup”付きのステイプランもご用意し、サステナブルなライフスタイルのきっかけ作りをご提案いたします。

【場 所】“KeepCup”販売:ブーランジュリーシナガワ(メインタワー2F)

フードメニュー:コーヒーラウンジ マウナケア(メインタワー2F)

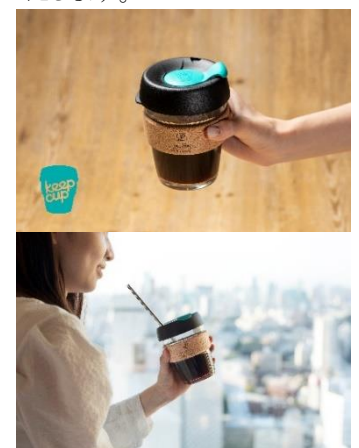
【料 金】品川プリンスホテルのロゴ入り“KeepCup” ¥3,800

ステイプラン「The Beginning of Sustainable Living」

品川プリンスホテルのロゴ入り“KeepCup”付きのステイプランでは、繰り返し洗って使えるステンレス製ストローをプレゼント。さらに「コーヒーラウンジ マウナケア」に“KeepCup”をお持ちのお客さまには、ご滞在中何度でもコーヒーを無料でご提供。地球環境に優しい生活を気軽に体感していただけるよう、サステナブルライフの第一歩を応援するステイプランです。 ※コーヒーはステイプラン特典の“KeepCup”に入れてご提供いたします。

【期間】2021年9月1日(水)~ 10月31日(日)

【料金】メインタワー ツインルーム 1名さま ¥9,085 より(1室2名さまご利用時)



■アウトドア&スポーツ■

グランドプリンスホテル新高輪「“Let's Have a Barbie” Party」

日本のアウトドア業界を牽引する田中ケン氏監修のもと、オーストラリアのバーベキューとアウトドアに触れるイベントです。バーベキューの基礎知識や楽しみ方等のレクチャーとともに、プールサイドでオージービーフやラムを味わいながら、ボルダリングやスラックライン、カヌー体験等をご家族でお楽しみいただけます。

- 【期 日】2021年9月23日(木・祝)
- 【場 所】ダイヤモンドプール プールサイド
- 【時 間】12:30P.M.より
- 【料 金】おとな1名さま¥8,500 こども1名さま¥4,500



東京プリンスホテル「オーストラリア産 ロブスター&グリルビーフ」

東京タワーを臨む開放的なアウトドアテラスで、肉厚なオーストラリア産 ロブスターとジューシーなビーフのプレートをご提供いたします。

- 【場 所】カフェ&バー タワービューテラス(3F)
- 【料 金】1プレート¥6,000



ザ・プリンス パークタワー東京「Byron Yoga Event~From Australia~」

ヨガの聖地“バイロンベイ”。バイロンヨガセンターで学んだインストラクター美波氏によるセミナー&トークショーと、心と身体にやさしいお食事でリフレッシュしていただくイベントです。

- 【期 日】2021年10月16日(土)
- 【場 所】Yoga 会場:プリンス芝公園(2F) 食事会場:ボールルーム(B2)
- 【時 間】3:30P.M.より
- 【料 金】1名さま¥10,000



撮影:五月女 久美子

■宿泊プラン■

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

日本初上陸のフレグランスブランド「SOH MELBOURNE」の、ボンダイビーチをイメージしたルームスプレーの香りの中、ゆっくりと過ごすホテルステイ。ディナーはオーストラリアの食材をお楽しみいただけるコース料理をご用意いたします。

- 【プラン名】Feel Australia~Fragrance & Dinner~
- 【料 金】デラックスルーム 1名さま¥43,300より(1室2名さまご利用時)
- 【内 容】・SOH MELBOURNE ルームスプレー「BONDI」(1名さま1本)
・「ALL-Day Dining OASIS GARDEN」でのディナーコース
・ご朝食

SOH
MELBOURNE



グランドプリンスホテル新高輪

バイロンヨガセンターで学んだインストラクター美波氏によるモーニングヨガをプールサイドでご体験いただけるステイプラン。イベント後には、身体に優しいお粥「キチュリ」をはじめとしたプラン限定の特別な朝食をお楽しみいただけます。

- 【プラン名】Autumn Morning Yoga~プールサイドで心地よい朝活~
- 【期 日】2021年9月25日(土)
- 【料 金】スーベリアナチュラルツイン 1名さま¥14,616より(1室2名さまご利用時)
- 【内 容】・ダイヤモンドプールでのモーニングヨガイベント
・「Lounge Momiji」にて特別朝食
・「SPA THE SAKURA」一部メニュー20%OFF
・レイトチェックアウト 12:00NOON
※当日の状況により、会場を変更する場合がございます。



撮影:五月女 久美子

■ドリンク■

オーストラリアワイン

オーストラリアを代表する世界最高峰プレミアムワインの一つ、ペンフォールズ「グランジ」他、カレスキー「ヨハン ゲオーグ シラーズ」、そして白ワインのカレン「ケヴィン ジョン シャルドネ」など数量限定プレミアムワインをご用意いたしました。

※料金は各ホテルにより異なります。※提供ホテルは Web サイトをご確認ください。



カクテル

オーストラリア産のジンベースにマティニースタイルのショートカクテルとオーストラリア産ハーブティーを合わせたロングカクテル 2 種をご用意しました。

- ① ネイティブトニック
- ② ネイティブマティニー
- ③ ネイティブクーラー

※料金は各ホテルにより異なります。※提供ホテルは Web サイトをご確認ください。



※各料金には消費税が含まれております。別途サービス料 10% (ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町は 15%、品川プリンスホテル「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」は 13%) を加算させていただきます。(テイクアウト商品を除く)

※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。※オーストラリア産以外の食材を使用しているメニューもございます。

※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。

※新型コロナウイルス(COVID-19)の感染状況や、政府による法令等に基づき、ご提供時間・メニュー・イベント・宿泊プランの内容が変更になる場合がございます。

※上記内容は、リリース時点(8 月 20 日)の情報であり変更になる場合もございます。※写真はイメージです。

◎各プランに関する報道各位からのお問合せは

■ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

マーケティング戦略

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

■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

マーケティング戦略

TEL:03-3447-1133 FAX:03-3473-1115

■品川プリンスホテル

マーケティング戦略

TEL:03-5421-7827 FAX:03-5421-7893

■東京ベイ潮見プリンスホテル

事業戦略

TEL:03-6666-5360 FAX:03-6666-5323

■新宿プリンスホテル

マーケティング戦略

TEL:03-3205-5353 FAX:03-3205-1953

■サンシャインシティプリンスホテル

マーケティング戦略

TEL:03-5954-2250 FAX:03-3988-1110

■新横浜プリンスホテル

マーケティング戦略

TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189

■川越プリンスホテル

マーケティング戦略

TEL:049-227-1113 (直通) FAX:049-227-1110 (代表)

◎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 (代表)

■ザ・プリンス パークタワー東京

TEL:03-5400-1111 (代表)

■東京プリンスホテル

TEL:03-3432-1111 (代表)

■ザ・プリンス さくらタワー東京

TEL:03-5798-1111 (代表)

■グランドプリンスホテル新高輪

TEL:03-3442-1111 (代表)

■グランドプリンスホテル高輪

TEL:03-3447-1111 (代表)

■品川プリンスホテル

TEL:03-3440-1111 (代表)

■東京ベイ潮見プリンスホテル

TEL:03-6660-3222 (代表)

■新宿プリンスホテル

TEL:03-3205-1111 (代表)

■サンシャインシティプリンスホテル

TEL:03-3988-1111 (代表)

■新横浜プリンスホテル

TEL:045-471-1111 (代表)

■川越プリンスホテル

TEL:049-227-1111 (代表)