

2025年9月

高層階からの夜景とも融合するプロジェクションマッピングの映像美と食の体験

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

国内外のお客さまから好評の料理、映像、音楽、絶景の融合が織りなす幻想の旅

五感で堪能する新たな食のエクスペリエンスに新ストーリー

IMMERSIVE DINING の第三章「FANTASIA 夢」が登場

期 日:2025年10月1日(水)より

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)は、料理と映像、音楽、絶景が調和する新たな食の体験「IMMERSIVE DINING」において、2025年10月1日(水)より新メニュー「FANTASIA 夢」を加えた3つのコースで展開いたします。

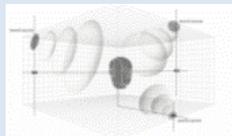
2024年10月1日よりスタートした「IMMERSIVE DINING」は、ホテルのメインダイニング「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」の一室を舞台に、プロジェクションマッピングやサウンド、35Fからの絶景と料理長のクリエイティブな料理を融合させた没入型のダイニング体験です。開始から、国内外の多くのお客さまにご好評いただいている、日本の趣を感じる「JAPONISM 和」、七つの惑星が織りなす「STELLA 宙」という2つのストーリーに加え、2025年は新たに幻想的な夢の世界をテーマにしたコース「FANTASIA 夢」が登場します。

「FANTASIA 夢」は、人の心の奥底に描かれる“幻想の世界”を舞台にした壮大なストーリーです。物語が始まる絵画が飾られた“夢の画廊”に一步踏み入れると、オーロラの前菜と共に彩り豊かな“生命の森”からストーリーが始まり、清らかな湧き水があふれる“安らぎの泉”の恵みを味わい、氷に盛った新鮮な海の幸が現れる“光の洞窟”や鰻と鮑が香り高い“星の砂漠”、“天空の庭”の口いっぱい旨味が広がる焼物で幻想の旅を重ねます。夜景にかかる“虹の溪谷”では、極彩色に輝くちらし寿司をお楽しみいただき、“花の楽園”のデザートで、甘美な夢の物語へと導きます。この幻想的な世界を料理で描き出すのは、伝統的な和食の技法を大切にしつつ、豊かなインスピレーションと感性を融合させるコンテンプラリーな料理を得意とする料理長 高橋賢です。

お客さまの笑顔のために“ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町だからこそ叶う体験”をご提案してきた当ホテルは、これからもお客さまの夢を喜びあふれる未来へとつなぐ“Connect to your future”を実現してまいります。



IMMERSIVE DINING で体験できること

プロジェクションマッピングによる
視覚的演出360°から音が包み込む
イマーシブサウンドクリエイティブで独創的な
創作和食高層階から望める
煌めく夜景

©本件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 セールス&マーケティング 広報担当:金光、中尾根

TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

IMMERSIVE DINING

レストラン: WASHOKU 蒼天 SOUTEN (35F)

料金: 1名さま ¥42,000 より ※1日1室限定(2~6名さま)

ご予約: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/restaurant/contents/immersive/>

※上記料金に加え個室料¥20,000を頂戴いたします。

※料金には、コース料理、ペアリングドリンク(アルコールまたはノンアルコール計7種)、消費税が含まれております。(サービス料別途15%)

FANTASIA 夢

幻想の世界への旅路。

人の心に宿る幻想的な世界を旅する。色彩と光が織りなすダイナミックな映像と夢のストーリーに、クリエイティブな和食が融合する新たな食の旅“FANTASIA”へとお連れします。

ストーリー

入場	夢の画廊
前菜	生命の森
温物	安らぎの泉
お造り	光の洞窟
煮物	星の砂漠
焼物	天空の庭
食事	虹の渓谷
デザート	花の楽園



生命の森

青菜のおひたしや紫芋ムース、黄味揚げなどを味わえる、オーロラのように鮮やかな6種の前菜。柔らかな光が生命の息吹を感じさせ、訪れた者を優しく包みこんでくれる。



星の砂漠

散りばめられた星の砂をモチーフにした、香り高い鰻と鮎の揚げ出し。広大な砂漠に降り注ぐ星と、夜空に舞い上がった砂の煌めきを想起させる。

JAPONISM 和

日本の風流に飛び込む。

日本ならではの自然・風景・文化・季節の移ろいなど“日本の趣”を感じる旅。新たな和の体験“JAPONISM”。



STELLA 宙

7つの“未知なる星”の世界へ。

スタイリッシュで幾何学的なデザインと浮揚感のあるアニメーションで、独特の没入感を感じられる“STELLA”。



ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 料理長 高橋賢

ホテル開業時から、新感覚のコンテンポラリーな WASHOKU を提供。スペイン・マヨルカ島を会場に開催された、グローバル規模のグルメイベント「Culinary Safari」へ日本人として初参加、当ホテルと同じくマリオット・インターナショナルのラグジュアリーコレクションに加盟するイタリア ミラノのシェフとコラボレーションイベントを開催するなど国内外で活躍。器使いや演出にごだわる料理は“まるでアートのよう”と世界中のお客さまから好評をいただいております。今回の新たなメニューも、国内外多くのお客さまに和食の繊細さとクリエイティブな食との出会いを体験していただきたいという想いを込めて表現しました。



お客さまからのお問合せ・ご予約: レストラン予約 TEL: 03-3234-1136 (10:00A.M.~7:00P.M.)

※上記内容は、リリース時点(9月5日)の情報であり、営業時間や仕入れ状況により、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。※写真はイメージです。
※当社のレストラン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8品目(えび・かに・くるみ・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。