NEWS RELEASE

The Prince Gallery Tokyo Kioicho

2025 年 9 月

東京にいながらスペインの美食に出会えるコラボレーションフェア

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

スペイン名門ホテルのシェフ来日 3夜限りのスペシャルディナーイベントも
「TOKYO MEETS SAN SEBASTIAN 2025」開催

期　間：2025 年 10 月 1 日(水)から 11 月 30 日(日)

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、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スペインの「ホテルマリアクリスティーナ，ラグジュアリーコレクションホテル，サン・セバスティアン」とのコラボレーションフェア「TOKYO MEETS SAN SEBASTIAN 2025」を2025年10月1日(水)から11月30日(日)に開催いたします。

ヨーロッパ屈指の美食の街として知られるスペイン バスク州にあるサン・セバスティアンは、世界中の美食家を魅了するグルメの街として知られています。本フェアでは、サン・セバスティアンを代表する名門ホテル「ホテルマリアクリスティーナ」のヘッドシェフ、ステファノ・ブルナート氏が来日し、3夜限定の特別ディナーイベントを実施するほか、シェフ監修によるランチコースやスイーツ、現地レシピを基にしたシグネチャーカクテルをご提供いたします。また、国内で唯一「ホテルマリアクリスティーナ」秘伝レシピの使用を許された本格的なバスクチーズケーキもご用意。美食と文化が交差する体験を東京でお楽しみいただけます。

TOKYO MEETS SAN SEBASTIAN 2025

シェフ招聘イベント「Stefano Brunato Gastronomy Journey 2025」

「ホテルマリアクリスティーナ」のヘッドシェフ、ステファノ・ブルナート氏を招き、3 夜限定のスペシャルディナーイベントを開催します。ヨーロッパ屈指の美食の街、サン・セバスティアンで、世界中から訪れる数多のゲストを魅了してきたブルナート氏はイタリア・ヴェネト州でキャリアをスタートし、英国のホテルやソムリエの経験を経て 2022 年に同ホテルのヘッドシェフに就任。ソムリエ厳選のスペインワインのペアリングとともに東京で渾身のコースを味わえる、貴重な機会です。

日　　時 ： 2025 年 11 月 5 日(水)、6 日(木)、7 日(金)
5:30P.M.～10:00P.M.

レストラン ： All-Day Dining OASIS GARDEN(36F)

料　　金 ： 1 名さま ￥25,000、ワインペアリング ￥8,000

Menu

・ギルダ
・“Ttoro”バスク地方伝統の魚介スープ
フォアグラのフラン
“ラビオリ”シェフ ブルナートの思い出
・真鯛のピルピルソース“Hotel Maria Cristina”シグネチャー
・牛ほほ肉の赤ワイン煮 ピキーリョペッパークリーム
・バスク郷土菓子“ガトー・バスク”

Seibu Group でかける人を、ほほえむ人へ。

ランチ「Spanish Lunch Course」

ランチコースの選べるメイン料理に、スペインを代表する食材、イベリコ豚のローストやサン・セバスティアンの伝統的なイトヨリダイを使った魚料理、スペインの太陽と海の恵みをイメージしたトマトとアンチョビのパスタなど同ホテルで人気の 3 つのメニューをご用意いたします。

レストラン　：　All-Day Dining OASIS GARDEN（36F）
料　　金　：　1 名さま　￥7,000 より
メニュー　：　イベリコ豚のロースト　デミグラスソース(写真右)
　　イトヨリダイ　トマトソース(写真左下)
　　トマトとアンチョビのパスタ(写真左上)

スイーツ「焼きりんごのクレープ」、「バスクチーズケーキ from ホテルマリアクリスティーナ」

フランス料理の影響を受けたクレープに、地元を代表するお酒“シードル”に使うりんごを組み合わせた焼きりんごのクレープと、バスク州で古くから伝わるチーズケーキを国内で唯一使用が許された「ホテルマリアクリスティーナ」秘伝のレシピでご提供。シェフこだわりの 2 種類のスイーツをお楽しみいただけます。

レストラン　：　All-Day Dining OASIS GARDEN（36F）
　　Sky Gallery Lounge Levita（35F）
料　　金　：　焼きりんごのクレープ　￥2,800　（写真右）
　　バスクチーズケーキ　from　ホテルマリアクリスティーナ　　￥2,200
※バスクチーズケーキは All-Day Dining OASIS GARDEN の定番メニューとしてフェア期間以外も販売しております。

朝食「ポルチーニとパンチェッタのエッグベネディクト」

ホテルマリアクリスティーナで人気の朝食メニュー「ポルチーニとパンチェッタのエッグベネディクト」を、メインディッシュとしてお選びいただけます。

レストラン　：　All-Day Dining OASIS GARDEN（36F）
料　　金　：　￥5,800 より

カクテル「Spanish Cocktails」

1989 年に同ホテルに滞在した女優ベティ・デイヴィスにちなんで誕生した「ベティ・デイヴィス」など、ホテルマリアクリスティーナのシグネチャーカクテルを現地のレシピを基に作るカクテルを 3 種ご用意いたします。

レストラン　：　Sky Gallery Lounge Levita（35F）
料　　金　：　各￥3,200
メニュー　：　シティ オブ スターズ（写真左）
　　ザ・マリアクリスティーナ　サゼラック（写真中央）
　　ベティ・デイヴィス（写真右）

ホテルマリアクリスティーナ, ラグジュアリーコレクションホテル, サン・セバスティアン

HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

かつて避暑として訪れていたハプスブルク家出身の王妃マリア・クリスティーナに名を冠することを許された歴史あるホテル。
世界有数の美食の街、バスク地方のサン・セバスティアンを代表するラグジュアリーホテルとしてその名を馳せています。
イタリア・ヴェネト州生まれのステファノ・ブルナート氏は、イタリアやイギリスで経験を積んだ後、同ホテルのシェフに就任。2022 年よりヘッドシェフとして活躍しています。

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.）

後　　援：スペイン大使館観光部
協　　力：日本旅行／マリオット・インターナショナル

※上記料金には、消費税が含まれております。（サービス料別途15%）※上記内容は、リリース時点（9月16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8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。