

2020年11月

「現代の名工」を受賞したシェフ パティシエと「フォーブス・トラベルガイド」5つ星獲得ホテル料理長がプロデュース

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町  
 パンとあわせる新感覚の KAISEKI  
 “目に見えない WASHOKU”をテーマに  
 2夜限りの特別ディナーイベント「和色 The Sensation」を開催  
 【実施日程】2020年12月17日(木)・18日(金)

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、“目に見えないWASHOKU”をテーマに、パンとあわせる新感覚のKAISEKIを提供する特別ディナーイベント「和色 The Sensation」を「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」(35F)にて2020年12月17日(木)と18日(金)の2夜限定で開催いたします。

世界有数のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド2021」で5つ星を獲得した当ホテルの料理長を務める高橋賢が、今年11月に「現代の名工」を受賞した、プリンスホテル エグゼクティブ シェフ パティシエ の内藤武志とともに、洋食のパンと和食のコラボレーションに挑戦し、“パンとあわせる新感覚のKAISEKI”を考案いたしました。

雲丹やカラスミ等、和の食材を取り入れたパンに、食材とパンの風味を活かしながらクリームチーズやホースラディッシュ等の洋食食材を取り入れてコンテンポラリーなWASHOKUをあわせました。さらに、一品ずつのテーマカラーにあわせて料理と皿を同色に揃え、“目に見えない”7色のKAISEKIが完成いたしました。食のジャンルの枠を超えたコラボレーションによる、遊び心あふれる特別ディナーを2夜限りでお届けいたします。

## パンとあわせる KAISEKI ディナーイベント「和色 The Sensation」 概要

【開催日程】2020年12月17日(木)・18日(金)

【時間】5:00P.M.~9:00P.M.(L.O. 8:30P.M.)

【場所】WASHOKU 蒼天 SOUTEN (35F)

【料金】1名さま ¥22,000 / ペアリングワイン付き ¥30,000

【お客さまからのお問合せ】レストラン予約係 TEL:03-3234-1136 (10:00A.M.~5:30P.M.)



深紅の前菜 「スペイン産カラビネーロレッドサラダ」



魚料理にあわせる「雲丹豆乳サフラン米粉パン」

◎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 マーケティング / 広報担当 : 高木

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

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

E-mail: [kioi-mrk@princehotels.co.jp](mailto:kioi-mrk@princehotels.co.jp)

Seibu Group  
 でかける人を、ほほえむ人へ。

## パンとあわせる KAISEKI ディナーイベント「和色 The Sensation」 概要

伝統の味はそのままに、食材の組み合わせや盛りつけをコンテンポラリーなテイストで提供する「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」の料理長として開業より腕を振るってきた当ホテル料理長の高橋賢が、「現代の名工」をはじめとして数々の賞を受賞したプリンスホテル エグゼクティブ シェフ パティシエの内藤武志とともに、パンにあわせてお召しあがりいただくKAISEKIを考案いたしました。皿と料理を同色に仕上げている、「見えない」味覚をお楽しみいただけます。

### おしながき

先附(パン)	海老ビスクリッシーニ、利尻昆布バスケットスライス
前菜【黄金】	柚子クリームチーズムース
【深紅】	スペイン産カラビネーロレッドサラダ 生ハム・トマト・トレウレル エキストラバージンオリーブオイル/ 赤玉葱しば漬けタルタル/チリソース・パプリカ/刻みチコリ・梅肉ソース
吸物【月白】	国産伊勢海老と白い卵スープ 白木くらげ 白髪葱
造り【柳緑】	河豚バジルマリネ グリーン野菜
肉料理【漆黒】	和牛フィレ肉の和牛サーロイン巻 竹炭揚げ 本山葵海苔エスプーマ ひじきのうま煮 鮑柔煮 奈良漬卸し キャビア からすみパウダーフォカッチャ(パン)
グラニテ【青藍】	ミント 酢立リナブルーゼリー
魚料理【純白】	甘鯛蕪ら蒸しとホースラディッシュ カリフラワー マカダミアナッツ 銀あん ライム 雲丹豆乳サフラン米粉パン
揚物【鳶色】	大江戸生そば湯葉包み 滑子ウーロン茶天ぷら 溶かしボール
デザート	ヤマロク醤油とほうじ茶 マーブルアイスの最中 “サプライズ”初冬のお楽しみスイーツ



前菜 【黄金】  
柚子クリームチーズムース



前菜 【深紅】  
スペイン産カラビネーロ  
レッドサラダ



肉料理 【漆黒】  
和牛フィレ肉の和牛サーロイン巻 竹炭揚げ  
からすみパウダーフォカッチャ(パン)



魚料理 【純白】 甘鯛蕪ら蒸しとホースラディッシュ  
雲丹豆乳サフラン米粉パン



### ◆内藤 武志 (ないとう たけし)

プリンスホテル エグゼクティブ シェフ パティシエ  
東京シティエリア統括 ザ・プリンス パークタワー東京 製菓総料理長

2020年、厚生労働大臣によって選定された卓越した技能者を表彰する「現代の名工」を受賞。フランス料理アカデミー日本支部会員、公益財団法人東京都洋菓子協会常務理事等、多岐に渡り活躍を続けております。



### ◆高橋 賢 (たかはし けん)

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 料理長

世界各国から厳選されたシェフが料理を振る舞うグルメイベント「Culinary Safari 2018」に日本人シェフとして初めて選出された経験を持ち、豊かなインスピレーションでコンテンポラリーテイストで新感覚のWASHOKUをご提供しております。



※記載の料金には、消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。  
※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
※特定原材料7品目アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のあるお客さまは係にお申し出ください。  
※画像はイメージです。  
※記載の情報はリリース時点(2020年11月19日)での情報です。