

2026 年 1 月 14 日

**ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町と UCC の“飲まないコーヒー”『YOINED（ヨインド）』が初コラボ
コーヒーとカクテルが織りなす格別の余韻に浸るバレンタイン向けメニューが
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町の 2 つのバーにて限定登場
2026 年 1 月 15 日(木)～2 月 14 日(土) の期間で提供**

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町/UCC 上島珈琲株式会社

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）と日本初^{※1}の独自製法でコーヒーの香りの余韻を追求した、現在販売中の“飲まないコーヒー”『YOINED（ヨインド）』を展開する、UCC 上島珈琲株式会社（本社／兵庫県神戸市、資本金／1 億円、社長／芝谷博司、以下 UCC）は、バレンタインシーズンに向けたペアリングメニューをコラボレーションして開発、2026 年 1 月 15 日(木)から 2 月 14 日(土)の期間限定で同ホテル内のラウンジ・バー「Sky Gallery Lounge Levita」ならびにオーセンティック・バー「The Bar illumiid」にて提供いたします。

今回のコラボレーションは、ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町のバーテンダーと UCC コーヒーアカデミー専任講師が『YOINED』の魅力を最大限に引き出すために考案した 2 種のカクテルと、両者が共同開発した革新的エスプレッソマティーニをお届けいたします。



UCC の日本初^{※1}の独自製法により誕生した“飲まないコーヒー”『YOINED』は、「コーヒー豆の香りや味をすべて味わってみたい」という研究者の探求心から、20 年以上の時を経て誕生したコーヒー食品です。

一方で、ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町は、高層階から広がる眺望に、アートと静寂を融合させた空間で非日常を感じながらも心からくつろげる、“滞在そのもの”が体験となるホテルです。“五感に働きかけ、記憶に残る体験を届ける”という共通の想いを持つ両社が出会ったことで、今回のコラボレーションが実現しました。

コラボレーションの舞台は、浮揚感あふれる「Sky Gallery Lounge Levita」と、重厚感漂う「The Bar illumiid」。趣の異なる 2 つのバーで、『YOINED』の深い余韻が溶け合う特別なメニューをご用意しました。どの一杯も、香りが立ち上がる瞬間から、味わいが静かに後を引くまでの“余韻のストーリー”を愉しめるよう細部まで設計されています。

▼ペアリングメニューについて

Truffeardier Pairing with YOINED(Guatemala)

Produced by ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 バーテンダー 今成 豊



クラシックなバーボンベースをあえて外し、マッカラン 12 年とアマロを組み合わせた、世界的に有名なブルヴァルディエのツイスト。オレンジやキャラメル、ナッツの余韻を感じる YOINED の香りに浸りながらトリュフならではの高級感あるインパクトを、相性の良いスコッチとともに楽しみいただく上質なひと時のためのカクテルです。ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町が体現する“洗練されたクラシックスタイル”に、『YOINED』の革新性が重なり合うことで、この一杯が新たなラグジュアリー体験をお届けします。

料金 : ¥ 3,600

ORIGIN Pairing with YOINED(Colombia)

Produced by UCC コーヒーアカデミー東京校専任講師 土井 克朗



「コーヒーは果物である」という原点への気づきをテーマに生まれたコーヒーカクテルです。果実由来の繊細で複雑な香りをもつコーヒーの本質に立ち返りながら、農園から 1 杯のコーヒーになるまでの記憶を含めました。ポイントは、大人のカルピスともいわれる乳酸菌系の風味が特徴の日本酒『讃岐くらうでい』をベースに使用し、コロンビアの複雑な味わいと合わせた点です。コーヒーチェリーを表現したアクセントや、コーヒーの風味を引き立てるスモークなど、コーヒー愛と革新性に満ちた 1 杯に仕上げました。

料金 : ¥ 3,600

▼ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町と UCC の革新的エスプレッソマティーニも誕生



紀尾井町の地で日本の伝統と現代的な感性を世界に発信しつづけているザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町と、日本のコーヒーカルチャーを牽引してきた UCC が手を組み、日本の土地・技・感性がひとつのグラスに凝縮された、“革新的エスプレッソマティーニ”が誕生しました。

ベースには、ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町のレストランで提供している UCC のラグジュアリーコーヒーブランド「Largo (ラルゴ)」 。そこに、日本の素材に着目し、あえてウォッカではなくカクテルユースを想定して設計されたアルコール度数高め芋焼酎を用い、黒蜜を合わせることで、一見王道ながら、クラシックなエスプレッソマティーニとは一風異なる、香り高く奥行きのある味わいを表現しました。

商品名 : Gallery Espresso Martini

料金 : ¥ 3,200

※上記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（15%）を加算させていただきます。

※写真はイメージです。

▼メニューの概要

- 期間 : 2026 年 1 月 15 日 (木) ~ 2 月 14 日 (土)
- 場所 : ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 (東京都千代田区紀尾井町 1-2)
Sky Gallery Lounge Levita/The Bar illumiid (35F)
- 内容 : 『YOINED』とオリジナルカクテルのペアリングメニュー 2 種とエスプレッソマティーニを期間限定メニューとして提供
- URL : <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/plan/levita/yoined>



■開発者のご紹介

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

Sky Gallery Lounge Levita/The Bar illumiid バーテンダー 今成 豊

2016 年にプリンスホテルのフラッグシップホテル、ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町に配属され、現在は「Sky Gallery Lounge Levita」および「The Bar illumiid」の責任者を務める。

<受賞歴>

2018 年「HBA 東京支部主催 第 11 回創作カクテルコンペティション」総合優勝 東京都知事賞受賞

2024 年「ホイッスルピッグ カクテルコンペティション」準優勝、他多数受賞



UCC コーヒーアカデミー東京校専任講師 土井 克朗

UCC コーヒーアカデミー東京校の専任講師として、社内外の教育活動や、製品・レシピ監修、広報活動・競技会審査員など、グループを横断しマルチに活躍する。

<受賞歴>

「ジャパン ハンドドリップ チャンピオンシップ 2014」優勝

「ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ 2024」第 3 位入賞



■『YOINED』について

『YOINED』は、「コーヒーの香りを、もっと深く、もっと豊かに味わいたい」という研究者たちの思いから誕生した、UCC が日本初^{※1}の独自製法で生み出した“飲まないコーヒー”です。カカオ豆からチョコレートを作る工程にヒントを得て、コーヒー微粉碎物がコーヒーオイルや硬化油でコーティングされ、フレッシュな香りを閉じ込める独自製法を確立しました。見た目はチョコレートのようなですが、カカオ豆を一切使用していないため、チョコレートとは全く異なる、新しいコーヒー食品です。



発売初年度の 2023 年は、公式オンラインストアではわずか 5 日で年内目標を達成、第 3 弾の今シーズンも、わずか 2 日で初回入荷分が完売し、予約期間中のご注文受付数は、昨年の 160%^{※2}となり、大きな反響を呼びました。インパクトのある香りと、コーヒーの余韻をじっくり楽しむ体験は、「初めての感覚」「見た目はチョコなのに全然違う、コーヒーの香りがすごい！」と多くの驚きの声をいただいています。

現在販売中の今シーズンの新作は、コーヒーの産地の違いで楽しめるよう、2 つの名門農園産コーヒーを使用したコロンビア、グアテマラの 2 種をアソートにしました。食べ比べることで、それぞれの香りと余韻の違いを堪能いただけます。

Colombia

【コロンビア ウィラ県、ブルセラス地方 ファーメンテッドウォッシュド】

トロピカルなインパクトから始まる風味。複雑な発酵を駆使し、近隣地区の豆を次々とブランド化させる、エルディビゾ農園とラス・フローレス農園のプロセス監修により生まれた希少豆です。

Guatemala

【グアテマラ カペテナゴ農園 ナチュラル】

香ばしさの奥に漂うオレンジやチェリーのような果実の甘み。甘み、酸味、苦味、すべての調和がとれたエレガントな余韻です。

・『YOINED』ブランドサイト：<https://www.ucc.co.jp/yoined/>

・2025 年 10 月 28 日配信のニュースリリース：<https://www.ucc.co.jp/company/news/2025/rel251028.html>

・UCC 公式オンラインストア：<https://store.ucc.co.jp/>

※1 特許第 6849552 号

コーヒー焙煎豆を粉碎し、その粉碎物と、別途コーヒー豆から抽出されたコーヒーオイル（食品中 1%以上 5%以下）、硬化油を混合・混練する。これを成型して固めることで、コーヒー微粉碎物がコーヒーオイルや硬化油でコーティングされ、コーヒーの香りがしっかりと閉じ込められ、口に含んだときにコーヒーの香りが溢れ出す食品を製造する技術。

※2 予約期間：2024 年 10 月 22 日～10 月 31 日の 10 日間、2025 年 10 月 28 日～11 月 3 日の 7 日間での比較

■ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町とは

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドが運営する最上級のホテルで、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」に加盟しております。高層階ならではの眺望を芸術の域にまで高めた“ギャラリー”の名を冠するに相応しい空間に、機能性と快適性を追求した 250 の客室、和食のメインダイニング、洋食のオールデイダイニング、特徴の異なる 2 つのバー、クラブラウンジ、スパ&フィットネスなどをご用意しております。

公式サイト：<https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>



Sky Gallery Lounge Levita (35F)

“浮揚感”漂う 2 フロア吹き抜けの「滝」をイメージしたガラスアートに囲まれた、カクテルラウンジ・バー。圧倒的スケール感のガラス窓からは、刻一刻と表情を変える都心の景色を万華鏡のようにお楽しみいただけます。

<https://www.princehotels.co.jp/kioicho/restaurant/levita/>



The Bar illumiid (35F)

重厚感漂う落ちついた雰囲気のアート・バー。こだわりの一杯を求める方へおすすめ。大人の隠れ家です。個室も備え、よりプライベートな空間と時間をお楽しみいただけます。

<https://www.princehotels.co.jp/kioicho/restaurant/illumiid/>



ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町に関する一般のお客さまからのお問い合わせ先
TEL：03-3234-1136(レストラン予約 10:00A.M.～7:00P.M.)

『YOINED』に関する一般のお客さまからのお問い合わせ先

UCC 上島珈琲株式会社 お客様担当

TEL：078-304-8952

WEB：<https://www.ucc.co.jp/customer/>