

2024年3月

レストラン「味街道 五十三次」メインタワー開業30周年企画

品川プリンスホテル

『和食で巡る食の旅～日本橋編～』を販売
～東海道五十三次 各地の名産に出会う春・夏・秋・冬～

【期間】2024年4月8日(月)～6月30日(日)

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪4-10-30、総支配人:佐々木潤)は、2024年12月3日(火)にメインタワー開業30周年を迎えるにあたり、東海道五十三次の宿場町の名がつけられたレストラン「味街道 五十三次」(メインタワー38F)にて、「和食で巡る食の旅」を2024年4月から12月まで開催いたします。

今も昔も東京の玄関口として交通の要である品川で、30年の歩みを続けてきた品川プリンスホテルメインタワー。そしてはるか昔、江戸時代に十返舎一九が描いた弥次さん喜多さんが東海道を西に向けて歩みを進めた東海道五十三次。この2つの歩みの交わりを食の体験を通してご提供いたします。

江戸時代に各地に設けられた五十三の宿場町で、当時の旅人たちが出会ったであろうその土地の名産を食する旅は、この春、日本橋を出立し、メインタワー開業30周年を迎える今冬に旅のフィナーレを迎えます。

巡りゆく季節を感じながら、旅の目当ての一つでもある、その土地でのその時期に美味しい食材との出会いを、レストラン「味街道 五十三次」がお膳立いたします。

「和食で巡る東海道五十三次～日本橋編～」 概要

第一幕

【期間】2024年4月8日(月)～5月31日(金)
【料金】¥14,000(税込み・別途サービス料13%)
【内容】メインタワー開業30周年メニュー
「朝之景」

<前菜> 前菜4種盛り
<刺身> 刺身3種盛り
<蒸し物> 茶碗蒸しの蟹餡掛け
<焼き物> 季節の焼き魚
<寿司> 本鮪赤身漬け/真鯛昆布メ/小肌/赤貝/
車海老/穴子/雲丹/鰻巻き
<お椀> 海苔の味噌汁
<デザート> あんみつ/季節の果物

第二幕

【期間】2024年6月1日(土)～6月30日(日)
【料金】¥14,000(税込み・別途サービス料13%)
【内容】メインタワー開業30周年メニュー
「朝之景」

<前菜> 前菜4種盛り
<刺身> 刺身3種盛り
<蒸し物> 鱈鱠入り茶碗蒸し
<焼き物> 季節の焼き魚
<寿司> 本鮪赤身漬け/鱸/鰹/つぶ貝/
車海老/穴子/雲丹/小肌巻き
<お椀> 味噌汁
<デザート> あんみつ/季節の果物



【期間】2024年4月8日(月)～6月30日(日)
【場所】レストラン「味街道 五十三次」(メインタワー38F)
【料金】¥14,000(税込み・別途サービス料13%)
【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/53/30thanniversary>
【Instagram】<https://www.instagram.com/shinagawaprinchotel>
【ご予約・お問合せ】品川プリンスホテル レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114

※当社のレストラン、宴会場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。※写真はイメージです。

※上記内容はリリース時点(3月27日)の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル セールス&マーケティング
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893