

PRINCE HOTEL SELECTION

西武プリンスホテルズ&リゾートがこだわり抜いた“逸品”を
大切な方へ。ご家庭で一。

CONTENTS

PRINCE HOTEL SWEETS COLLECTION

バウムクーヘン	03
リーフパイ	04
カステラ	04
柚子金柑パウンドケーキ	04
ブーケ・ドゥ・ビスキュイ	05-06

WINE SELECTION

エグゼクティブシェフソムリエ 市村義章が選ぶこだわりのワイン	07
赤ワイン	08-09
白ワイン	10-11
スパークリング	11
紅白ワインセット	12

SAKE & SCOTCH

純米吟醸 あさぎ	13
プリンススカッチレギュラー	13

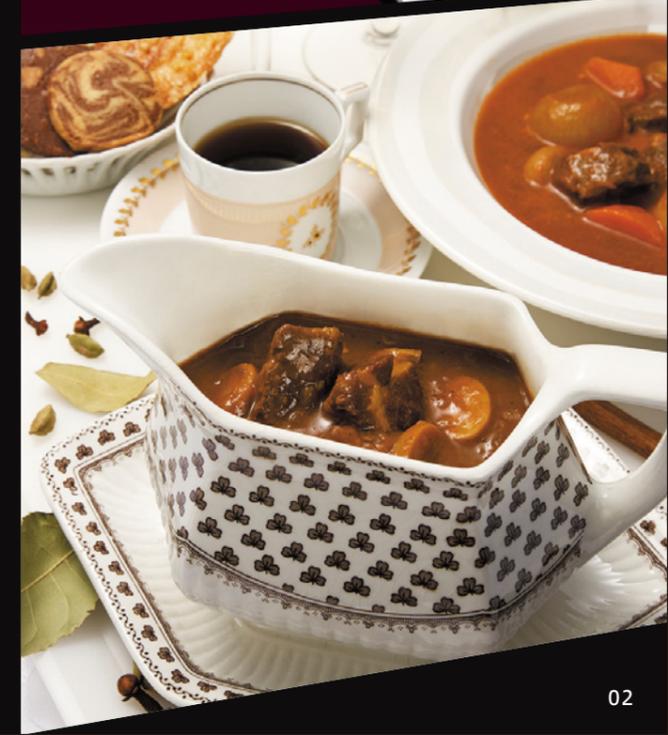
NATURAL WATER

ASAGI NATURALLY SOFT	14
南魚沼のおいしい湧き水	14

DRINK & FOOD & OTHER

ひなた八十八夜 深蒸し煎茶	15
DEEP CLEAR COFFEE	16
紀州 有田みかん	16
紀州南高梅 あまちゃづる	16
カレー／ビーフシチュー	17
ビスキュイ オ ショコラ	18
こだわり和三盆のケーキ	18

約款	18
お申し込み方法・お問合せ	18



PRINCE HOTEL SWEETS COLLECTION

西武プリンスホテルズ&リゾート
名誉総料理長 内藤武志の度重なる監修を経て
誕生したこだわりのスイーツ。
原材料選びから製法まで妥協のないホテルの味を
大切な方への贈り物、ご家庭での
とっておきなティータイムに添えてお楽しみください。



BAUMKUCHEN バウムクーヘン

良質な原材料にこだわり、表面にはブランデー入りの
コクのあるフォンダンを使用し、風味豊かに仕上げました。

プレーン PLAIN

フレッシュクリームによる
深い味わいが特徴。
柔らかくしっとりとした
仕上がりをお楽しみください。

ホール ¥2,808
箱サイズ:W190×D180×H50mm
5ピース ¥1,512
箱サイズ:W200×D90×H55mm
小箱入りショート ¥432
箱サイズ:W95×D57×H42mm



LEAF PIE リーフパイ

フランス・ノルマンディー地方の良質なミルクから作った発酵バターを使用。
独自の製法で何層にも折り込み、サクッとした軽やかな食感に焼き上げました。

3枚入り ¥702
箱サイズ:W90×D44×H190mm
8枚入り ¥1,836
箱サイズ:W157×D118×H77mm
15枚入り ¥3,456
箱サイズ:W220×D160×H75mm
25枚入り ¥5,940
箱サイズ:W350×D160×H75mm



CASTELLA カステラ

しっとり感にこだわり、試行錯誤を重ね、
たどり着いた味わい。昔ながらの製法で、
生地作りから泡切り、焼成まで職人技が光る一品です。



桐箱 1本入り ¥3,780
箱サイズ:W260×D75×H70mm
内容量:320g
紙箱 1本入り ¥3,240
箱サイズ:W275×D95×H70mm
内容量:320g

POUND CAKE 柚子金柑 パウンドケーキ

奥久慈卵、上州地粉などこだわりの素材を使用いたしました。
時間と集中力が必要な生地やペースト作り、焼成を行った
プロならではのパウンドケーキです。



桐箱 1本入り ¥5,400
箱サイズ:W260×D75×H70mm
内容量:340g
紙箱 1本入り ¥4,860
箱サイズ:W275×D95×H70mm
内容量:340g



Bouquet de Biscuits

ブーケ・ドウ・ビスキュイ

クッキーの花束 ～ふたりのシェフの贈り物～



Concept

西武プリンスホテルズ&リゾーツ 名誉総料理長の内藤武志と、フランス パリで経験を積み、日本初の焼菓子専門店メゾン・ド・プティ・フルをオープンした西野之朗氏が共同開発したオリジナルクッキー。芳醇なバター風味とさっくりとした食感が魅力です。このコラボクッキーにしかないこだわりの煎茶やレモン、フランボワーズ、ナッツ、レーズン、ラム、ココナッツなど、さまざまな香りがあふれるクッキーを花束のように詰め合わせて、ふたりのシェフからみなさまにお贈りします。素敵な記念日や贈り物にどうぞ。



西武プリンスホテルズ&リゾーツ
名誉総料理長
内藤 武志

メゾン・ド・プティ・フル
オーナーシェフ
西野 之朗氏

フランス・パリで経験を積み、1990年、日本初の焼菓子専門店メゾン・ド・プティ・フルをオープン

Item



サブレ・ジャポネ

宮崎県川南町にある大塚園の宮崎県産茶葉100%を使用したこだわりの煎茶が香るクッキー

S M



コルネ

角笛をかたどった薄いクッキーにブラリネクリームを詰め、アーモンドをアクセントに

S M



サブレ・シトロン

レモン表皮が入ったさっくりとしたさわやかなレモン風味のクッキー

M



クロケット・ショコラ

アーモンドをたっぷりまぶしたチョコレートクッキーにブラリネクリームをサンド

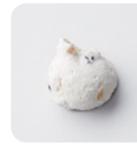
M



サブレ・フランボワーズ

フランボワーズのときめく甘酸っぱさとはやかな香りのクッキー

S M



ロッシュェ

濃厚なラム酒の香りのレーズンとアーモンドが入ったおとなのメレンゲ

S M



ロッシュェ・ココ

サクサクとしたココナッツの食感と芳醇なバターの香りが楽しめるマカロン生地

M



ガレット

バターとアーモンドの風味がじっくり味わい深いナント風クッキー

M



サクリスタン

ほんのりとした塩気がアクセント。サクッと軽い食感のシュガーアーモンドパイ

M



M缶 ¥4,320

オリジナルクッキー全種類が入ったバターや素材の風味あふれる詰め合わせです。

缶サイズ:W210×D150×H60mm/内容量:320g

内容 サブレ・ジャポネ/コルネ/サブレ・シトロン
クロケット・ショコラ/サブレ・フランボワーズ
ロッシュェ/ロッシュェ・ココ/ガレット/サクリスタン



S缶 ¥2,700

人気のオリジナルクッキー4種の詰め合わせです。

缶サイズ:W140×D100×H60mm
内容量:145g

内容 サブレ・ジャポネ/コルネ
サブレ・フランボワーズ/ロッシュェ



プティ・メランジェ ¥594

6種の味を手軽にお楽しみいただけるプチサイズギフトです。

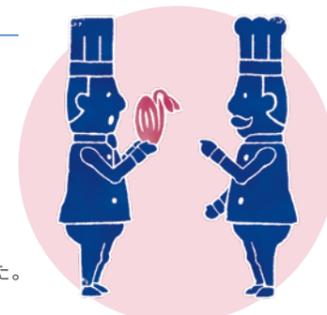
容器サイズ:W50×D50×H80mm/内容量:40g

内容 サブレ・シトロン/クロケット・ショコラ
サブレ・フランボワーズ/ロッシュェ
ロッシュェ・ココ/ガレット

Concept Story

「Bouquet de Biscuits」の物語 ボナとペティとクッキーの花束

あるところに、おかしづくりの町がありました。町のシェフ「ボナ」は、新しいクッキーの味を探す旅に出ました。森を歩いていると、フシギな形のタネを見つけました。そこへ森のシェフ「ペティ」がやってきて…



このお話の続きはWebサイトへ



PRINCE HOTEL Chef Sommelier`s Selection Wine

エグゼクティブ シェフソムリエ市村義章が
フランスの各産地からセレクトした
多彩なラインナップをお楽しみください。

西武プリンスホテルズ&リゾート
エグゼクティブ シェフソムリエ

市村 義章 YOSHIAKI ICHIMURA

- 1987年 赤坂プリンスホテル入社
- 1996年 第1回全日本最優秀ソムリエコンクールファイナリスト
- 1998年 第6回ボメリーソムリエ スカラシップ3位入賞
- 1999年 第7回ボメリーソムリエ スカラシップ優勝
- 2000年 フランス、パリのレストランにて研修
「ミシェルロスタン」「ラメゾン プランシュ」「ピストロデュソムリエ」
- 2001年 全日本最優秀ソムリエコンクール準決勝進出
- 2003年 赤坂プリンスホテル シェフソムリエ
- 2005年 ザ・プリンス パークタワー東京 シェフソムリエ
- 2017年 プリンスホテル エグゼクティブ シェフソムリエ
- 2017年 シャンパーニュ騎士団 シュヴァリエ叙任
- 2017年 J.S.A SAKE DIPLOMA
- 2019年 シャンパーニュ騎士団 オフィシエ叙任

Sommelier Y. Ichimura

RED

シャトー・ヴュー・レスタージュ・ルージュ
(フランス / ボルドー地方 アントル・ドゥ・メール地区)
Château Vieux l'Estage Rouge

カシスやブルーベリーの香りに、スミレの花のニュアンスと甘草の様な香りが加わります。甘味、酸味、渋味がコンパクトに調和したフレンドリーワインで、気軽に楽しめるミディアムボディです。

相性の良いお料理 ハンバーグ、鶏のから揚げ、ハム、ソーセージ、パテ類など
ミディアムボディ 750ml ¥2,381
スクリュエーキャップ

○紅白ワインセットもごさいます。



シャトー・ラリヴォー
(フランス / ボルドー地方 オー・メドック地区シザック村)
Château Larrivau

カシスやブルーベリーの様な小さい黒い果実の香りに、甘草や杉の葉、ローリエの様な清涼感のある上品な香りが広がります。心地よい酸味とキメ細かいタンニン、微かな甘味が果実味に溶け込んだ上品な味わいです。

相性の良いお料理 牛フィレのソテーにフォンドヴォー系のソース、ローストビーフ、すき焼きなど
ミディアムボディ 750ml ¥4,731

○紅白ワインセットもごさいます。



シャトー・ブルナック
(フランス / ボルドー地方 メドック地区)
Château Bournac

ドライブラムやドライブルーベリーの様な果実の香りに、杉の葉、ローリエ、ヴァニラ、シナモンなどの香りが広がります。微かな甘味と心地よい酸味にきめ細かいタンニンが調和した味わいです。

相性の良いお料理 仔羊のローストやブラム煮込み、ビーフシチューなど
フルボディ 750ml ¥4,981



シャトー・ド・ベロック
(フランス / ボルドー地方 ペサック・レオニャン地区)
Château de Belloc

ブルーベリーの様な果実の香りに甘草やシナモンの様な微かなスパイスの香りが広がります。微かな甘味に心地よい酸味とタンニンが調和した豊かな味わいです。

相性の良いお料理 ビーフシチュー、すき焼き、ビーフステーキなど
ミディアムボディ 750ml ¥6,111



シャトー ポントワーズ・カバラス
(フランス / ボルドー地方オー・メドック地区)
Château Pontoise Cabarrus

ブルーベリーやブラックチェリーの様な果実の香りに加え、微かに清涼感のある香りとビターチョコレートや、コーヒー豆、バニラの様な芳醇な香りが広がります。豊かな果実味に心地よい酸味とタンニンが調和した力強い味わいです。

相性の良いお料理 すき焼き、ローストビーフ、ビーフステーキなど
ミディアムボディ 750ml ¥5,891



シャトー・サントーマリー
(フランス / ボルドー地方 ポムロール地区)
Château Sainte-Marie

ブラックベリーのような凝縮した果実の香りに、杉の葉のような清涼感のある香り、更に糖熟成から由来するビターチョコレートやバニラのような芳醇な香りが漂います。力強いボディに豊かな酸味とタンニンが調和した円熟味を帯びたフルボディーです。

相性の良いお料理 ビーフシチューやサーロインステーキ、すき焼きなど
フルボディ 750ml ¥7,111



シャトー・プリウール・ド・ラ・コマンドリー
(フランス / ボルドー地方 ポムロール地区)
Château Prieurs de la commanderie

ブラックベリーやブラムのドライフルーツの香りに、葉巻や紅茶の茶葉、カカオ、レザーのような優雅で芳醇な香りが広がります。ソフトなエントリーで、ほのかな甘味としなやかな酸味、きめ細かく溶け込んだ心地よいタンニンが厚みのあるボディにとけ込んだ豊かな味わいです。

相性の良いお料理 上質な牛フィレ肉のステーキやビーフハンバーグステーキ、鹿肉のローストなどのジビエなど

フルボディ 750ml ¥7,531



ブルゴーニュ・ルージュ "ラシヌイユ"
(フランス / ブルゴーニュ地方)
Bourgogne Rouge "Racineuil"

木苺や赤スグリの様な赤い果実の香りに、ハイビスカスティーの様な香りが広がります。豊かな酸味に、優しい果実味の広がる上品な味わいの赤ワインです。

相性の良いお料理 マグロやカツオの様な赤身の魚の刺身や寿司、焼き鳥や、ハム、鶏のスマークなど

ミディアムボディ 750ml ¥4,181

○紅白ワインセットもごさいます。



商品の発送は、配送用ダンボール箱で梱包してお届けいたします。
※化粧箱は付きません。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。20歳以上の年齢であることを確認できない場合は酒類を販売いたしません。

RED

グラン・マレノン・ルーージュ (フランス / ローヌ地方)

Grand Marrenon Rouge

ブラックベリーやブラックチェリーの様な黒い果実の香りに、ナツメグや丁子の様なスパイシーな香りが広がります。微かな甘味と心地よい酸味、程よいタンニンが味わいに奥行きを与えます。

相性の良いお料理 スパイシーなフレーバーの料理やワイルドなグリエなどにおすすめ。特に仔羊など良い。黒酢の酢豚、ハーベキューなど

ミディアムボディ 750ml ¥2,981

○紅白ワインセットもございます。



オルカ ヴァントウー ヴィエイユ・ヴィーニュ (フランス / ローヌ地方)

ORCA Ventoux Vieilles Vignes

ブルーベリーのジャムの様な果実のニュアンスにナツメグ、山椒、丁子の様なスパイシーアロマが広がります。程よい酸味と微かな甘味、キメ細かいタンニンが調和したミディアムボディです。

相性の良いお料理 仔羊の網焼き、ベッパーステーキ、とんかつソースでいただくフライ、鰻の蒲焼など

ミディアムボディ 750ml ¥3,951



ガルダレム リュベロン (フランス / ローヌ地方)

Gardarèm Luberon Rouge

マレノンのプレステージ赤ワインです。ブラックベリーの様な凝縮した黒い果実のニュアンスに、黒胡椒、ナツメグ、丁子の様なスパイシーなタッチと樽熟成から由来するヴァニラやコーヒー豆の様な複雑な香りが幾重にも漂います。ほのかな甘味、しっかりとした酸味、豊かなタンニンの器量が大きくポテンシャルの高いフルボディーです。18℃程に温度をコントロールして酸味や渋味を引き締めて楽しむと良いでしょう。

相性の良いお料理 スペアリア、ベッパーステーキ、スパイシーなラムチョップの網焼きなど

フルボディー 750ml ¥8,181



“アドボケート” カベルネ・ソーヴィニオン メルロー (フランス / ラングドック・ルーシオン地方)

“Advocate” Cabernet Sauvignon - Merlot

カシスやブルーベリーの香りに、清涼感を感じるローリエやセージの香りと、甘草の様な香りが広がります。微かな甘味と心地よい酸味、キメ細かいタンニンが溶け込んだソフトな味わい。

相性の良いお料理 ハンバーグステーキ、焼き鳥のタレ、鴨のコンフィ、バストラミなど

ミディアムボディ 750ml ¥3,681



シャトー・ミシェル・ド・モンテーニュ “キュヴェ・レザミ”

(フランス / シュッドヴェスト (ボルドー南西部含む))

Château Michel de Montaigne “Cuvée les Amis”

ブラックベリーやブラックチェリーの様な果実のニュアンスに、ヴァニラ、コーヒー豆、杉の葉、甘草などの凝縮した深い香りが広がります。厚みと奥行きのある力強いフルボディーの赤ワイン。

相性の良いお料理 Tボーンステーキ、オックステールの赤ワイン煮など

フルボディー 750ml ¥5,731



商品の発送は、配送用ダンボール箱で梱包してお届けいたします。
※化粧箱は付きません。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。20歳以上の年齢であることを確認できない場合は酒類を販売いたしません。

WHITE

シャトー・ヴュー・レスタージュ・ブラン (フランス / ボルドー地方 アントル・ドゥ・メール地区)

Château Vieux l'Estage Blanc

グレープフルーツの皮の様な爽やかな香りにセージやシダの様なアロマが広がります。新鮮な酸味を中心にグリーンで爽やかな軽快な辛口です。

相性の良いお料理 魚介のハーブを効かせたサラダ仕立て、大葉といただく刺身、新鮮な貝類など

辛口 750ml ¥2,381
スクリュエキャップ

○紅白ワインセットもございます。



ヴィルジニー・ド・ヴァランドロー ブラン (フランス / ボルドー地方サンテミリオン地区)

Virginie de Valandraud Blanc

グレープフルーツの様なシトラスフルーツのアロマに、レモングラスやエストラゴンの様なハーバルなアロマ、そこに樽熟成から由来するトーストの香りが広がります。張りのある酸味と広がりのある豊かな味わいの辛口です。

相性の良いお料理 ハーブを効かせたシーフードサラダ、大葉といただく刺身、新鮮な貝類など、ジェノベーゼソースなど

辛口 750ml ¥7,231

○紅白ワインセットもございます。



シャブリ ヴィエイユ・ヴィーニュ (フランス / ブルゴーニュ地方 シャブリ地区)

Chablis Vieilles Vignes

黄色いリンゴの様な果実のニュアンスに、潮風の様なミネラル感と白いお花のタッチが加わります。心地良い豊かな酸味が持続する辛口です。

相性の良いお料理 牡蠣料理、天ぷら、シーフードサラダ、マリネ、魚介の前菜類など

辛口 750ml ¥4,431

○紅白ワインセットもございます。



シャブリ プルミエ・クリュ モン・ド・ミリュウ (フランス / ブルゴーニュ地方 シャブリ地区)

Chablis Premier Cru Mont de Milieu

蜜入りのリンゴのようなリッチな果実の香りに、ミネラル感とクリーミーなニュアンスが加わる優雅な香りが広がります。心地よい豊かな酸味に、程よい厚みと奥行きを感じるシャブリの1級畑のワインです。

相性の良いお料理 カキのゼリー寄せ、天ぷら、フグ刺しなど

辛口 750ml ¥6,581



シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム (フランス / ブルゴーニュ地方 シャブリ地区)

Chablis Premier Cru Fourchaume

蜜入りのリンゴのようなリッチな果実の香りに、牡蠣殻を開けた様なミネラルのタッチと白い花の香りが広がります。張りのある酸味に、程よい厚みと奥行きを感じるシャブリの1級畑のワインです。

相性の良いお料理 カキのゼリー寄せや天ぷら、寿司、フレッシュシーフードなど

辛口 750ml ¥6,981



シャブリ グラン・クリュ ブーグロ (フランス / ブルゴーニュ地方 シャブリ地区)

Chablis Grand Cru Bougros

熟したリンゴのニュアンスに牡蠣殻やフレッシュクリームの様な優雅な香りが広がります。豊かな酸味に厚みと奥行きのあるボディが加わり、しっかりとしたストラクチャーにまとまったシャブリのグランクリュです。

相性の良いお料理 牡蠣、海老、カニ、ホタテ、鮑、鶏肉、仔牛、バター系のソースやシンプルなソテーなど

辛口 750ml ¥10,181



ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リド ン・キショット (フランス / ロワール地方 セーヴル・エ・メーヌ地区)

Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie Don Quichotte

黄色いリンゴのニュアンスに、ミネラルのタッチと微かにトースティーな香りが漂います。広がりのある酸味に旨味が増え豊かな余韻へと続きます。

相性の良いお料理 新鮮な貝類のレモン添え、白身魚の刺身をポン酢で、鯛のしゃぶしゃぶなど、魚介のソテー白ワインバターソース添え

辛口 750ml ¥3,861



ブルゴーニュ・トネル “ル・クロ・デュ・シャトー” (フランス / ブルゴーニュ地方)

Bourgogne Tonnerre Le Clos du Chateau”

リンゴの様な爽やかな果実の香りに、貝殻を開けた様なミネラルのタッチが広がります。張りのあるシャープな酸味が広がる辛口です。新鮮な魚介類のあまり火を加えないシンプルな料理に良く合います。

相性の良いお料理 白身の刺身、天ぷら(塩&レモン)、シーフードサラダなど

750ml ¥4,201

○紅白ワインセットもございます。



商品の発送は、配送用ダンボール箱で梱包してお届けいたします。
※化粧箱は付きません。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。20歳以上の年齢であることを確認できない場合は酒類を販売いたしません。

WHITE

サンセール “シレックス”
(フランス / ロワール地方 サンセール地区)
Sancerre “Silex”

柑橘系の爽やかな果実のタッチにミネラルのニュアンスとレモングラスの様なアロマが広がります。ピュアで鮮明な心地よい酸味が持続する、新鮮な辛口です。

相性の良いお料理 シトラスフルーツやハーブのアクセント効かせた新鮮な魚介類など

辛口 750ml ¥6,181



プイ・フュメ
(フランス / ロワール地方 プイ・シュル・ロワール地区)
Pouilly-Fumé

グレープフルーツの様な柑橘系の果実のニュアンスに、涼しげなハーブの香りが広がります。生き生きとした酸味が広がる軽快な辛口です。

相性の良いお料理 真鯛のカルパッチョ、白身魚の寿司、天ぷら塩レモン、スモークサーモンハーブサラダ添えなど

辛口 750ml ¥6,281



グラン・マレノン・ブラン
(フランス / ローヌ地方)
Grand Marrenon Blanc

洋ナシや白桃の様なフルーツのアロマに白い花や、ティルやセルフィューの様な優しいハーブのニュアンスが加わります。酸味は広がりがあり心地よい余韻に繋がります。

相性の良いお料理 アサリのワイン蒸、フヌイユやティルの風味を効かせた魚介料理、寿司(白身、貝類)など

辛口 750ml ¥2,981

○紅白ワインセットもございます。



アルザス リースリング ルブガルテン
(フランス / アルザス地方)
Alsace Riesling Rebgarten

爽やかなリンゴのアロマに、オレンジの花のニュアンスと、微かに蜜蝋の香りが広がります。張りのある酸味と微かな甘味が調和した辛口です。

相性の良いお料理 帆立、カニ、ボタンエビの刺身、水炊き、蒸し鶏、小海老の塩炒めなど

辛口 750ml ¥4,231



RED × WHITE

シャトー・ヴュー・レスタージュ
Château Vieux l'Estage

①シャトー・ヴュー・レスタージュ・ブラン(白)
②シャトー・ヴュー・レスタージュ・ルージュ(赤)

750ml ¥4,685



シャブリノラリヴォー
Chablis-Larrivaux

③シャブリ ヴィエイユ・ヴィーニュ(白)
④シャトー・ラリヴォー(赤)

750ml ¥9,085



トネルノラシヌイユ
Tonnerre-Racineuil

⑤ブルゴーニュ・トネル“ル・クロ・デュ・シャトー”(白)
⑥ブルゴーニュ・ルージュ“ラシヌイユ”(赤)

750ml ¥8,305



グラン・マレノン
Grand Marrenon

⑦グラン・マレノン・ブラン(白)
⑧グラン・マレノン・ルージュ(赤)

750ml ¥5,885



SPARKLING

クレマン・ダルザス・ブリュット バルト・ルネ
(フランス / アルザス地方)
Crémant d'Alsace Brut Barth Rene

新鮮なリンゴや洋ナシのニュアンスに、オレンジの花の様な香りが広がります。張りのある酸味と心地よいクリーミーな炭酸ガスが持続する新鮮な辛口です。

相性の良いお料理 アペリティフとして、天ぷら、新鮮な魚介の前菜、焼き鳥(塩)など

発泡性 / 辛口 750ml ¥3,931



商品の発送は、配送用ダンボール箱で梱包してお届けいたします。
※化粧箱は付きません。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。20歳以上の年齢であることを確認できない場合は酒類を販売いたしません。

商品の発送は、化粧箱入りギフト梱包でお届けいたします。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。20歳以上の年齢であることを確認できない場合は酒類を販売いたしません。





SAKE

オリジナル清酒

南魚沼の豊かな自然が育んだ超軟水で仕込んだ、
すっきり澄んだ味わいの純米吟醸酒。
飲み口はさらりと淡麗で、旨みとほのかな吟醸香が感じられます。
幅広い料理に合わせて飽きずに飲み続けられるお酒です。



オリジナル清酒
純米吟醸 あさぎ
720ml×1本 ¥3,520

NATURAL WATER

人をうるおす。心をうるおす。
記憶に残る「水」でありますように。

人生には人の会いだけでなく、さまざまな会いがあります。
子どもの頃から憧れていたものや初めて現実に見る出来事との会いも一期一会です。
西武プリンスホテルズ&リゾートが大切にしているのは、
人の記憶の中にずっと残るかけがえのないひとときです。
都市の中の安らぎにも、窓から見える雄大な自然にも、朝の光や風にも、
のどをうるおす飲み水にも、私たちは心を込めます。
人をうるおし、心をうるおす会いが、お客さまの記憶に残ることを願っています。



お飲みものに

赤ちゃんのミルクに

毎日の炊飯に



PET500ml

南魚沼の美味しい湧き水
NIIGATA MINAMI UONUMA
HAKKAISAN SPRING WATER

新潟県南魚沼の大自然に育まれた、身体に優しい湧き水です。軟水が多い国産ミネラルウォーターの中でも希少な硬度7の天然超軟水。バランスが良く、まろやかで、身体に染みわたる心地よさがあります。常温でどうぞ。
(お届けのボトルは「南魚沼の美味しい湧き水」または「ASAGI NATURALLY SOFT」をお選びいただけます)

送料込み 栄養成分表示(製品100mlあたり)
エネルギー/タンパク質/脂質/炭水化物:0、ナトリウム:0.28mg、カリウム:0.04mg、
カルシウム0.15mg、マグネシウム:0.08mg、
硬度:7mg/ℓ、pH値:6.4

PETボトル(2ℓ)

- 2ℓ(6本)箱サイズ:W275×D220×H310mm ¥1,920
- 3ケースまとめ買い[1ケース(6本)×3] ¥5,400

PETボトル(500ml)

- 500ml(24本)箱サイズ:W355×D250×H215mm ¥3,600
- 3ケースまとめ買い[1ケース(24本)×3] ¥9,000

バックインボックス(20ℓ)

- 20ℓ(1箱)箱サイズ:W310×D290×H290mm ¥2,600
- 3ケースまとめ買い[1箱(20ℓ)×3] ¥7,400

売上げの一部が新潟県南魚沼市の自然環境整備のために寄付されます

※オリジナルラベル印刷も承っております。(要相談)



PET2ℓ



バックインボックス
PET20ℓ



SCOTCH

プリンススカッチレギュラー

ウイスキーの聖地スコットランドより選り抜かれた
深い味わいを限定でブレンドしたオリジナルウイスキーです。
ほのかに漂うピート香やバニラの甘い香り。
口あたりは柔らかく、エレガントな味わいです。

プリンススカッチレギュラー
700ml×1本 ¥4,620

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。20歳以上の年齢であることを確認できない場合は酒類を販売いたしません。

GREEN TEA

ひなた八十八夜 深蒸し煎茶

摘みたての茶葉までおいしい。

素材が生きる、お茶。

厳選された摘みたての茶葉は、そのままでもおいしい。

「日本のひなた」宮崎県川南町にて、土壌作りから丁寧に茶葉を栽培する大塚園。

お茶本来の自然な味わいや香りの豊かさを大切に、通常の約3倍以上の時間をかけ

深蒸しをし製茶することで、素材の良さを最大限に引き出しました。

宮崎県産茶葉を100%使用。オリジナルの深蒸し一番茶。

素材が生きた旨味あるお茶を、味わえます。



一杯のお茶に注ぐ。



煎茶 100g (箱入り)

冠婚葬祭のギフトやご自宅用としてお使いいただけます。ギフトに適した化粧箱入りの商品です。

¥2,700



煎茶缶100g+抹茶入りティーバッグ
3g×10 (ギフトボックス入り)

お中元、お歳暮、内祝、暑中見舞、お年賀などに最適なギフトボックスです。

¥5,184



抹茶入り煎茶 ティーバッグ
3g×10 (あららぎ袋入り)

「深蒸し煎茶」に抹茶を加えることで、鮮やかな深い緑色を手軽にお楽しみいただけるティーバッグです。季節にあわせて、水出しでもお楽しみいただけます。ご購入用としてもご利用いただけます。

¥1,944



The FIRST GREEN TEA
fresh picked in spring

大塚園の茶畑で春先に摘まれた一番茶のみを使用し、新潟県南魚沼市の大自然で育まれた硬度7天然超軟水で仕立てたまるやかで優しい口当たりの緑茶飲料。一番茶ならではの芳醇な香りと贅沢な味わいをご家庭どうぞ。

1ケース(500ml×24本) ¥4,320



「もっとお茶を良いものに、素敵なものに。」
宮崎県の大塚園。

昭和4年創業、宮崎県川南町。生育環境を生かした茶畑で、心をこめてお茶の栽培から製茶まで自分たちの手で丁寧に作る大塚園。朝露の恵みを受けた茶葉たちは、寒暖差がある広大な茶畑でゆったりと育ちました。大塚園は、茶畑の小さな変化に気づき、お茶の芽の都合に合わせて大切にしています。



DEEP CLEAR COFFEE

Roasted by SARUTAHIKO COFFEE

オリジナルブレンド

東京・恵比寿の「猿田彦珈琲」が焙煎したスペシャルティ珈琲豆を

贅沢に使用した深煎りブレンド。フレンチローストに焙煎した

深みのある飲み口から透明感のある後口をお楽しみいただけます。



クリアケース
(5袋入り)



スペシャルギフトBOX (10袋入り)



スペシャルギフトBOX (15袋入り)

オリジナルブレンド

クリアケース(12g×5袋) ¥972
 スペシャルギフトBOX(12g×10袋) ¥2,268
 スペシャルギフトBOX(12g×15袋) ¥3,456
 マンスリーセット(12g×30袋) ¥5,508
 ※マンスリーセットは簡易包装となります



SARUTAHIKO COFFEE
EBISU TOKYO

MIKAN JUICE

紀州 有田みかん

甘みがのった時期を見極めて収穫した厳選有田みかん

約30玉を使用。濃厚でとろみがある深い味わいの

有田みかん100%ジュースです。



720ml×1本 ¥1,728



720ml×2本 ¥3,456

UMEBOSHI

紀州南高梅 あまちやぶる

日本一の梅の里、紀州からお届けする、ほのかな甘みとまるやかな

味わいの梅干し。やわらかく果肉たっぷりな完熟南高梅を、

一粒ひとつぶ手作業で丁寧に厳選し、あまちやぶる抽出エキスを

加えた調味液に漬け込みました。梅の味を引き出した、

やわらかくて、ほんのり甘い梅干しです。



10粒入り
¥3,780 (内容量260g)

CURRY / BEEF STEW

カレー／ビーフシチュー



ビーフカレー BEEF CURRY

18種類のスパイスと香味野菜が旨味を引き出すコクのある辛口カレーです。

220g ¥810



マイルドビーフカレー MILD BEEF CURRY

牛肉とスパイスに野菜の酸味と甘味が溶けあうまろやかな味わいのカレーです。

220g ¥810



チキンカレー CHICKEN CURRY

フルーツチャツネやスパイスのブレンドがチキンの旨味を際立たせる味わい深いカレーです。

220g ¥810



ビーフシチュー BEEF STEW

肉の旨味とコクが充分引き出されたデミグラスソース、さらに赤ワインをたっぷり使ったビーフシチューです。

230g ¥1,080

4個セット(化粧箱入り)

箱サイズ:W132×D144×H186mm

- ビーフカレー (220g×4) ¥3,400
- マイルドビーフカレー (220g×4) ¥3,400
- チキンカレー (220g×4) ¥3,400
- ビーフシチュー (230g×4) ¥4,300
- カレー&シチュー ¥3,600
(ビーフカレー 220g×1、マイルドビーフカレー 220g×1、チキンカレー 220g×1、ビーフシチュー 230g×1)

5個セット(化粧箱入り)

箱サイズ:W162×D144×H186mm

- ビーフカレー (220g×5) ¥4,100
- マイルドビーフカレー (220g×5) ¥4,100
- チキンカレー (220g×5) ¥4,100
- ビーフシチュー (230g×5) ¥5,300
- カレー&シチュー ¥4,600
(ビーフカレー 220g×1、マイルドビーフカレー 220g×1、チキンカレー 220g×1、ビーフシチュー 230g×2)

BISCUIT AU CHOCOLAT

ビスキュイ オ ショコラ

チョコレートをたっぷり練り込み、「しあわせを呼ぶ」と言われる四ツ葉のクローバーの形に焼き上げました。ほろほろと口の中で溶けていくような不思議な食感と、チョコレートの優しい味わいが絶妙なソフトクッキーです。



6枚入り ¥518
袋サイズ:W150×D25×H200mm

18枚入り ¥1,728
箱サイズ:W256×D130×H43mm

27枚入り ¥2,592
箱サイズ:W282×D203×H41mm

6枚入り

18枚入り

27枚入り

WASANBON CAKE

こだわり和三盆のケーキ

讃岐の和三盆糖と栗を贅沢に使用し、職人が丁寧に焼き上げた特製パウンドケーキ。しっとりとした風味豊かな味わいを桐箱に入れてお届けいたします。大切な方への贈り物に相応しい一品です。



1本 ¥4,320

袋サイズ:W180×D95×H110mm/内容量:340g
伝統文様の風呂敷に包んでお届けいたします。「結ぶ」「包む」という美しい和の心を込めた贈り物です。

通信販売のご案内

■お申込み方法

プリンスホテルセレクションWebサイト

インターネットでお買い求めいただけます。詳しくは下記URLよりご確認ください。

www.princehotels.co.jp/selection

プリンスホテルセレクション

検索



■お客さまの個人情報取り扱いについて

お申込者さまはもとより、お届け先さまの情報も大切な個人情報として責任を持って管理いたします。お預かりした個人情報は配送目的のみにご利用いたします。また、お客さまの同意なく第三者に情報を提供することはありません。住所などの変更を希望される場合や、ご登録内容に誤りがあることが判明した場合は速やかに変更、訂正の対応をいたします。プライバシーポリシー全文は、株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドのホームページでご覧いただけます。

■注意事項

●未成年者の飲酒は法律で禁止されています。20歳以上の年齢であることを確認できない場合は酒類を販売いたしません。申込書の年月日欄に必ずご記入ください。

酒類販売管理者標識	
販売場の名称及び所在地	株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 〒171-0022 東京都豊島区南池袋1-16-15 ダイヤゲート池袋
酒類販売管理者の氏名	丹野美奈子
酒類販売管理研修受講年月日	令和3年11月9日
次回研修の受講期限	令和6年11月8日
研修実施団体名	一般社団法人日本ボランティアチェーン協会

■商品のお届け

- 商品は受注確認後、約2週間でお届けいたします。時期によっては、お届けが2週間をこえる場合がございます。
- 商品のお届けが遅れる場合、万一品切れによりお届けできない場合には、誠に勝手ながら電話または書面にてご連絡させていただきますので、ご了承ください。
- 送料は別途発生いたします。
※「南魚沼のおいしい湧き水」のみ、記載料金に送料が含まれております。

- 原則として、商品のキャンセル・返品・交換は受け付けておりません。弊社の不備(商品相違)の場合は商品到着後7日以内にご連絡ください。
- のしは「短冊」(内のし)のみになり、お名前は入りません。のしの種類など、ほかにご希望がある場合は申込書特記事項欄にご記入ください。(ビスキュイ オ ショコラのみのし)
- リボン掛けの商品にしましては、のしをご希望の場合には、リボンではなく包装(プリンスホテル包装紙)での対応となります。
- お支払はお申込者さまとなります。お申込者さま以外が送り主さまになる場合は、申込書特記事項欄に送り主さまのお名前、住所、電話番号をご記入ください。

■お申込み・お問合せは、下記にて承ります。

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド

〒171-0022 東京都豊島区南池袋1-16-15 ダイヤゲート池袋

TEL:03-6709-3330 FAX:03-6907-1713 営業時間:平日(土・休日・祝日および年末年始は除く)10:00A.M.~4:00P.M.

※料金には消費税が含まれております。※商品の価格・仕様は変更となる場合がございます。※写真はイメージです。※内容は2024年4月15日現在時点の情報となります。