

2016年2月

名物ドリアや裏メニューのフルーツパフェが登場

東京プリンスホテル

1964年へトリップ！伝統の味が復刻する 「レストラン感謝フェア」を開催

【期 間】2016年3月1日(火)～31日(木)

東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園3-3-1、総支配人:望月潔)は、2016年4月1日(金)からの営業休止期間を前に、「レストラン感謝フェア」を2016年3月1日(火)～31日(木)まで開催いたします。

東京プリンスホテルは、東京オリンピック開催や東海道新幹線開通などホテル需要の高まる1964年に開業し、以来51年間、国内外のお客さまにご愛顧をいただいております。今回のフェアでは、かつて「レストラン プリンズビラ」で名物となっていたドリアや、「ティーサロン ピカケ」で常連のお客さまに伝わる裏メニューのフルーツパフェ、数々の婚礼に華を添えたオマール海老のテルミドルグラタンなど、開業当時から歴代のシェフに受け継がれた東京プリンスホテルを代表する味が一堂に会し、2020年の東京オリンピックをはじめとした新たな歴史へと、その伝統を受け継いでまいります。また、西洋料理・日本料理・中国料理・製菓の4料理長による特別メニューもご用意いたします。



シーフードドリア



アップルパイ アラ モード(左)とフルーツパフェ(右)



ブッフェレストラン ポルト料理イメージ



1964年開業に向け建設中の東京プリンスホテル

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先
東京プリンスホテル マーケティング戦略 広報担当
TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174 <http://www.princehotels.co.jp/tokyo/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

レストラン感謝フェア メニュー内容

ブッフェレストラン ポルト

東京タワーを望むクラシカルな雰囲気の店内で、懐かしのメニューをブッフェスタイルでお好きなだけお楽しみいただけます。西洋料理・日本料理・中国料理・製菓の4料理長による特別メニューもご用意いたします。

【提供時間】平日 5:30P.M.～9:30P.M./土・休日 5:00P.M.～9:30P.M. ※ラストオーダー9:00P.M.

【料 金】おとな¥6,000/子ども(4～12才)¥3,800/シニア(65才以上)¥5,000



料理イメージ



仔牛のカツレツ ウイーン風

1970年代、当時の「レストラン ポルト」で、名物として愛された約20cmの特大サイズのカツレツ。その大きさから「ワラジかつ」と呼ばれ、ボリューム満点で、昭和のビジネスマンやファミリーに愛されていました。

仔牛肉を丁寧に叩いて筋肉の繊維を断ち、少量の油で焼き揚げるため、非常に柔らかくサクサクとお召しあがりいただけます。サイドディッシュのマッシュポテトとレモンでさっぱりとお召しあがれるウイーン風に仕上げました。

シーフードドリア

かつて人気を博した「レストラン プリンズピラ」の看板メニュー。古き良き昭和の時代、日比谷通りに面した開放感溢れる店内で熱々のドリアを頬張る姿が多く見られました。味の決め手は、卵黄、白ワイン、バターを弱火でゆっくり温めながら泡立てて作るオランダーズソース。ホワイトソースとあわせることで生まれる濃厚でクラシックな味わいが特徴です。



<その他の復刻メニュー>

オマール海老のテルミドール風ココットグラタン、羊肉のロースト 赤ワインソース、フォアグラムースのコンソメゼリー添え、魚介のテリーヌ、生ハムフルーツ

<洋食調理 料理長 浅野浩コメント>

51年間の感謝の気持ちを込め、歴代のシェフが長年引き継いだ味に加え、4名の料理長が自慢の逸品をブッフェラインにご用意いたしました。ホテル開業当時から宴に華を添えたパイ包み焼きは、じっくり煮込んだ牛肉とパイの食感、濃厚な味わいをお楽しみください。

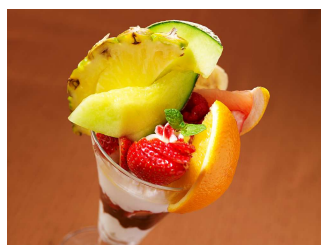


浅野料理長の逸品「牛肉の赤ワイン煮込みパイ包み焼き」

ティーサロン ピカケ

広々としたロビーのように開放感溢れるサロンで、昭和の子どもたちが憧れた洋食やデザートをご提供いたします。

【提供時間】11:00A.M.～9:00P.M. ※ラストオーダー8:30P.M.



フルーツパフェ

常連のお客さまに伝わる、知る人ぞ知る裏メニュー。皮付きのフルーツを使用した華やかさと、お腹いっぱいになれるボリューム感がこだわりです。

【料金】¥1,400



アップルパイ アラモード

1ホールに約5個分のリンゴを使用。リンゴを丸かじりしたようなザクザクとした食感が男性にも人気が高く、20年以上愛され続ける名物パイです。

【料金】¥1,200

<その他の復刻メニュー>

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ(¥2,000)、ビーフシチュー(¥2,800)、オマール海老のシーフードドリア(¥2,600)

※各料金には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。(ブッフェレストラン ポルトを除く)

※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係りへお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更する場合がございます。

お客さまからのご予約・お問合せ:

ブッフェレストラン ポルト TEL:03-5400-1170(レストラン予約係 受付時間:10:00A.M.～8:00P.M. ※土・休日は7:00P.M.まで)

ティーサロン ピカケ TEL:03-3432-1144(直通)