

2016年4月

スペインの魅力いっぱいのフェア

フィエスタ エスパーニャ
「iFiesta España!-スペインフェア-」を
首都圏 5 つのプリンスホテルで開催

後援:スペイン大使館

【期 間】2016年4月28日(木)~5月31日(火)

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区東池袋 3-1-5、代表取締役社長:赤坂茂好)は、本場スペインで親しまれている料理や、スペイン産の食材を使用した料理などスペインの食文化や人気のフラメンコなど伝統文化が楽しめる「iFiesta España!-スペインフェア-」を スペイン大使館後援のもと、首都圏 5 つのプリンスホテルで 2016年4月28日(木)~5月31日(火)の34日間、開催いたします。

スペイン料理はイベリア半島の山の幸と地中海の海の幸をよく生かした料理で、ユネスコの無形文化遺産としても登録されており、タパスやピンチョス、チュロスなどスペインのバルで人気のファストフード的なものから、豚肉と豆を使用した多彩な煮込み料理、ハムやチョリソなどの保存食、周囲を海に囲まれた立地から魚介類まで多種多様な料理文化が特徴で日本で大変注目度の高い料理のひとつです。また、オリーブオイルは生産量世界第1位であり、さらには食事の際に飲まれるワインも品質の向上がもっとも著しいワインとして評価を受けています。文化の面でも闘牛やフラメンコなど独自の文化が発達し日本人にも良く知られております。

プリンスホテルは多彩な魅力にあふれた世界の国々の文化を発信するため大使館後援の国際交流を推進しており、昨年実施いたしました「オーストラリアフード&ワインフェア」に続き2回目のフェアとなります。

フィエスタ エスパーニャ
「iFiesta España!-スペインフェア-」概要

- 期 間 : 2016年4月28日(木)~5月31日(火)
- 対象ホテル : ザ・プリンス パークタワー東京/ザ・プリンス さくらタワー東京/グランドプリンスホテル新高輪/
品川プリンスホテル/新横浜プリンスホテルの計5ホテル
- 協 賛 : イベリア航空
- 後 援 : スペイン大使館
- 協 力 : スペイン政府観光局、小松原庸子スペイン舞踊団



マヨール広場



サグラダ・ファミリア



フラメンコ イメージ



スペインワイン イメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先

ザ・プリンス パークタワー東京/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

高輪・品川マーケティング戦略 広報担当

TEL:03-3447-1133 FAX:03-3473-1115

新横浜プリンスホテル 事業戦略 広報担当

TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189


Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

◆各ホテルの主なフードメニューについて

ザ・プリンス パークタワー東京

レストラン ブリーズヴェール

3種類のアペルティーボから始まるコース料理。タコのガリシア風やパエリアなどスペイン伝統の料理をオリジナルにアレンジしたコース料理をお楽しみいただけます。

【プラン名】 テグスタシオンメニュー

【利用時間】 5:30P.M.～10:00P.M. (ラストオーダー9:00P.M.)

【料 金】 ¥17,500

【メニュー】 3種類のアペルティーボ/タコのガリシア風真鯛のセビチェ/
ハモンイベリコベジョータ/ガスパチョ オマール海老 オリーブオイル
レッドバジル/パエリア風味の焼きリゾット イカスミ ガーリックのエキム/
的鯛 パプリカのクルート ガチャロチーズのエスプーマ/
イベリコ豚 リオハ産赤ワインソース 根セロリ/クレームブリュレ/りんごの酔っ払いタルト
カスタードホーン/コーヒー 小菓子

【ご予約・お問合せ先】レストラン ブリーズヴェール TEL: 03-5400-1154(直通)



テグスタシオンメニュー イメージ

ザ・プリンス さくらタワー東京

レストランテ カフェ チリエージョ

9種類のタパスを始め、イベリコ豚を使ったメイン料理と、タリオリーニなどのイタリア料理とコラボさせたディナーコースを、窓外に広がる日本庭園の景色とともにお楽しみいただけます。また、スペインカタルーニャ地方の洋菓子として知られ、カスタード上にパリパリとしたカラメルがトッピングされている、クレマ・カタラーナもスイーツとしてご賞味いただけます。

【プラン名】 エル・ヴェルデ・フレスコ

【利用時間】 ディナー 5:30P.M.～10:00P.M. (ラストオーダー10:00P.M.)

【料 金】 ¥9,000

【メニュー】 タパス サルスエラ / タリオリーニ イベリコサルシッチョンと
ホワイトアスパラガスのクリーム / イサキのプランチャ / 和牛ホホ肉の
マルサラワイン煮 / ドルチェ / パン / コーヒー

【ご予約・お問合せ先】レストラン予約係 TEL: 03-3447-1139(平日:9:30A.M.～8:00P.M. 土・休日:9:30A.M.～7:30P.M.)



エル・ヴェルデ・フレスコ イメージ

グランドプリンスホテル新高輪

レストラン マルモラーダ

タコと海老のアヒージョやパエリア、スペイン風オムレツなどのスペインフードのほか、チョコレートファウンテンにつけてお召しあがりいただくチュロスや、スペインのお祝い菓子として定番のバナジェなどカラフルな料理がブッフェボードを彩ります。

【プラン名】 スペインフィエスタ バラエティブッフェ

【利用時間】 ランチ 11:30A.M.～2:30P.M.

ディナー5:30P.M.～9:00P.M.

【料 金】 ランチ おとな(13才から)¥3,400・ディナー おとな(13才から)¥5,800

※子ども(7～12才)、幼児(4～6才)、シニア(65才以上)料金もごさいます。

【メニュー例】 タコと海老のアヒージョ/パエリア/スペイン風オムレツ/チュロス/バナジェ など

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約係 TEL: 03-3447-1139(平日:9:30A.M.～8:00P.M. 土・休日:9:30A.M.～7:30P.M.)



スペインフィエスタ
バラエティブッフェ イメージ

品川プリンスホテル

リュクス ダイニング ハプナ

約400席の巨大ブッフェレストランでは、シェフが目の前で仕上げる瞬間スモークや、パティシエがバーナーで仕上げる人気スイーツ、カタラーナなど、目と音、香りでも楽しめるスペイン料理のブッフェを提供します。

【プラン名】 スペインブッフェ

【利用時間】 ディナー5:30P.M.～10:00P.M.

【料 金】 おとな¥6,000、子ども(小学生)¥3,800、幼児(3才～未就学)¥2,000

【メニュー例】 ヤリイカと茸のアヒージョ / イベリコ豚の瞬間スモーク アーモンド風味
ガリシア風帆立貝のパン粉焼き

※4月29日(金)～5月8日(日)は、4部制となり、

料金は、おとな¥6,800、子ども(小学生)¥4,600、幼児(3才～未就学)¥2,800となります。

【ご予約・お問合せ先】 レストラン総合予約 TEL: 03-5421-1114(9:30A.M.～8:00P.M.)



サテライトキッチンでシェフによる
パフォーマンスも楽しめるブッフェ

カフェレストラン 24

4月にリニューアルオープンした「カフェレストラン 24」では、24時間営業のレストランとして特に深夜のご利用に向けて、夜遅くまでお食事を楽しめるよう、炒めた魚介に濃厚なイカ墨を混ぜたパエリアなど、お酒とともに楽しめるスペインメニューをアラカルトでご用意いたします。

【利用時間】 ランチ 11:00A.M.～5:00P.M.
 デイナー 5:00P.M.～10:00P.M.

【料 金】 一例 イカ墨のパエリア ¥1,400
 ハモン・イベリコ・ベジョータ 36か月熟成(生ハム) ¥2,000

【ご予約・お問合せ先】レストラン総合予約 TEL: 03-5421-1114(9:30A.M.～8:00P.M.)



イカ墨のパエリア(イメージ)

新横浜プリンスホテル

トップオブヨコハマ 鉄板焼&ダイニング

スペインワインとよく合うタコ・マグロなどの魚介類や生ハム・イベリコ豚を使ったスペイン風料理を地上140mからの夜景とともにご堪能いただけます。

【プラン名】スペインコース(ダイニング)
 【利用時間】5:00P.M.～9:30P.M. (ラストオーダー9:00P.M.)
 【料 金】 ¥5,000
 【メニュー】スペイン風オードブル盛り合わせ
 白いガスパチョ“アホ・ブランコ”
 イベリコ豚のグリル/カタラーナ/コーヒー

【ご予約・お問合せ先】レストラン予約係 TEL: 045-471-1115(10:00A.M.～6:00P.M.)



スペインの味覚あふれる多彩な料理を堪能できる「スペインコース」イメージ

◆ワインについて

日本の約1.3倍の面積を持つスペインは、世界一のブドウ栽培面積を誇る、まさにワイン大国です。今回は、スペインを代表するワイン産地の中から、軽快で爽やかな辛口の「カバ」やアロマティックな香りの広がる白ワイン、そして凝縮した果実のニュアンスにスパイシーな香りが広がる赤ワイン、さらに芳醇な香りが漂う3種類のシェリーをラインナップしました。

スパークリング:カバ ファミリア ブルット ナトゥレ

白ワイン: リアス バイシャス ポルタ・ダ・リーア
 ルエダ カンタラーナス
 バレンシア パシオン・デ・モスカテル
 リオハ ビニャ・ムリエル ブランコ

赤ワイン: リオハ ムリエル レセルバ
 リベラ デル ドウエロ クリアンサ
 ヴィニョ デ パゴ マルケス・デ・グリニョン スンマ・バリエタリス
 モンテトロ アニャーダ セレクション
 フミージャ ルソン クリアンサ
 パシオン デ ボバル

シェリー酒:ヘレス(シェリー) ラス・メダージャス マンサニージャ
 ヘレス(シェリー) アモンティジャード アルグエソ
 ヘレス(シェリー) オロロソ アルグエソ

ボトル	¥7,200	グラス	¥1,200
ボトル	¥7,400	グラス	¥1,200
ボトル	¥5,000	グラス	¥850
ボトル	¥6,500	グラス	¥1,200
ボトル	¥11,000	グラス	¥1,800
ボトル	¥9,000	グラス	¥1,500
ボトル	¥16,000	グラス	¥2,600
ボトル	¥14,000	グラス	¥2,400
ボトル	¥5,500	グラス	¥900
ボトル	¥7,800	グラス	¥1,300
ボトル	¥8,000	グラス	¥1,400
ボトル	¥7,200	グラス	¥980
ボトル	¥9,800	グラス	¥980
ボトル	¥9,800	グラス	¥980

◆スペインフェア イベント

スペインフェアの開催にあわせ、スペインの伝統舞踊「フラメンコ」のショーや、バーではギターのショーを開催し、フェアを盛り上げます。

品川プリンスホテル クラブ eX

フラメンコ界きっての若手舞踊家、アンドイツ・ルイバルによるフラメンコショーを、円形でオペラ座をイメージしたテラス型のボックス席が特徴的なライブホール「クラブ eX」で開催いたします。

【開催日程】2016年4月30日(土)、5月1日(日)

【開催時間】6:00P.M.～7:00P.M.

【料 金】1名さま¥4,000

【内 容】1名さまのショー、ドリンク1杯

チケット販売 チケットぴあ ネット予約 <http://pia.jp> 電話予約 0570-02-9999 Pコード 294-507

※4月28日(木)には、グランドプリンスホテル新高輪の「メインバー あさま」にも時間限定で登場して踊りを披露し、熱いひとときを演出いたします。
 ※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
 ※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。

グランドプリンスホテル新高輪「レストラン マルモラーダ」・品川プリンスホテル「リュクス ダイニング ハブナ」ではサービス料をいただいております。



アンドイツ・ルイバル