NEWS RELEASE

Prince Hotel

2016 年 5 月

アジア大使館コラボレーション企画 第 5 弾

品川プリンスホテル
ブッフェレストラン「リュクス ダイニング ハプナ」

インドネシアを代表するシェフ「ウィリアム・ウォンソ氏」によるインドネシア料理を提供

期間： 2016 年 5 月 16 日（月）～6 月 30 日（木）

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:橋本哲充）は、ブッフェレストラン「リュクス ダイニング ハプナ」（メインタワー1F）のアジア大使館コラボレーションコーナーにて、インドネシアを代表するシェフ「ウィリアム・ウォンソ」氏によるインドネシア伝統メニューを 5 月 16 日（月）～6 月 30 日（木）まで提供いたします。

ウィリアム・ウォンソ氏は、フードコンサルタントやレストランプロデュースを手掛けるほか、テレビで自身の看板番組を持ち、風味豊かなインドネシア伝統料理を国内外で発信するイベント活動に携わるなど、インドネシアでは「食のエキスパート」として知られています。

リュクス ダイニング ハプナは、約 400 席の店内にさまざまなジャンルのメニューを、ランチで約 70 種、ディナーで約 90 種提供し、空間とメニューのスケール感をお楽しみいただいております。昨年 9 月より、アジアの大使館とコラボレーションしたコーナーを設け、季節でテーマ国を替えて大使館監修による本格アジア料理を提供しております。

このたびの第 5 弾企画では、インドネシア共和国大使館による協力のもと、ウィリアム・ウォンソ氏が提案するインドネシア伝統メニューをランチ、ディナーでそれぞれ 11 種類提供いたします。また、フェア 2 日目の 5 月 17 日（火）のランチタイムにはウィリアム・ウォンソ氏が店内に登場し、お客さまにお料理を取り分けサービスし、ブッフェを通じてインドネシアの食文化の魅力を発信いたします。

インドネシア料理フェア　メニュー（イメージ）

インドネシアを代表する食のエキスパート
ウィリアム・ウォンソ氏

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
株式会社プリンスホテル　高輪・品川マーケティング戦略　広報担当
TEL: 03-5421-7827（品川プリンスホテル マーケティング戦略 直通）
FAX: 03-3449-3348

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

リュクス ダイニング ハプナ アジア大使館コラボレーション企画
第５弾　インドネシア　概要

【レストラン】　リュクス ダイニング ハプナ （メインタワー1F）
【期　　間】　2016 年 5 月 16 日（月）～6 月 30 日（木）
【営業時間】　ランチ　11:00A.M.～3:00P.M.　　ディナー　5:30P.M.～10:00PM.
※土・日・祝は、ランチ・ディナーともに 4 部制
【料　　金】　ラ ン チ　おとな¥3,800、こども（小学生）¥2,800、幼児（3 才～未就学）¥1,800
ディナー　おとな¥6,000、こども（小学生）¥3,800、幼児（3 才～未就学）¥2,000
※5 月 24 日、6 月 7 日、21 日は、ドリンク飲み放題とタイムサービスメニューを提供する「ハプナデー」
ディナーおとな¥6,500、こども（小学生）¥3,800、幼児（3 才～未就学）¥2,000
【内　　容】　中華・アジアン料理ボードにて、インドネシアを代表するシェフ「ウィリアム・ウォンソ氏」によるインドネシア伝統メニュー全 11 メニューをランチ・ディナーで提供。
5 月 17 日（火）のランチタイムはウィリアム・ウォンソ氏が登場し、お料理の取り分けサービスを実施。
【主催・協力】　主催：品川プリンスホテル　　協力：インドネシア大使館、ジャルム・ファウンデーション
【お客さまからのお問合せ】
品川プリンスホテル　レストラン総合予約　TEL:　03-5421-1114　（受付時間　9:30A.M.～8:00P.M.）

■インドネシア料理の特徴

インドネシアでは生産や交易により、古くから香辛料がよく用いられ、唐辛子、コショウ、レモングラスやココナッツミルクなど、さまざまな種類の香辛料や調味料を使用したメニューが多く、スパイシーな味わいが特徴的です。
米が主食であり、ごはんとともに肉や野菜を香辛料で煮込んだ料理などをあわせて料理を食べるスタイルが一般的です。
このたびのフェアでは、インドネシアの家庭でもよく食べられている定番の伝統メニューを 11 種類ご用意いたしました。

■インドネシア料理フェア　提供メニュー（一例）

ルンダン・パダン
（牛肉のココナッツクリーム煮）

「ルンダン」は「煮込み」、「パンダン」は「牛肉」。牛肉をレモングラス、タマリンドなどさまざまな香辛料で炒め、ココナッツクリームを加えて約 4 時間かけて煮込んだ料理はインドネシアの定番メニュー。ウィリアム・ウォンソ氏のブランドでも販売。

アシナン・ジャカルタ
（スパイシーフルーツサラダ）

「アシナン」は塩と酢につけるという意味で、野菜と果物を使用したサラダ。ジャカルタでよく用いられるパパイヤやリンゴ、キュウリ、パイナップルを、唐辛子と砂糖をあわせた酢に漬けた、甘さの中に酸味が広がる、スパイシーなサラダです。

ガドガドジャカルタ
（茹で野菜のピーナッツソース添え）

「ガドガド」とは「ごちゃ混ぜ」という意味で、さまざまな種類の茹で野菜に、唐辛子やタマリンドなどの香辛料でアクセントをつけた甘辛いピーナッツソースをかけて食べる、インドネシア定番のサラダ。

サテー・アヤム・マドゥラ　（チキンの串焼き）

「サテー」は「串焼き」、「アヤム」は「鶏肉」。唐辛子やピーナッツをあわせたソースに鶏肉を漬けて焼く串料理。

エス・テレル
（アボカドとジャックフルーツのココナッツミルクデザート）

ジャックフルーツやココナッツなどのフルーツやアボカドと氷にココナッツミルクをかける定番のデザート。お客さまのお好みで盛りつけてお召しあがりいただきます。

WILLIAM WONGSO（ウィリアム・ウォンソ）

1947 年、インドネシア　東ジャワ生まれ。
路上の屋台店舗から高級レストランまでインドネシア国内や世界の食を求めて訪ねまわって得た知識をもとに、フードコンサルタントや料理評論家としてテレビや国際的なイベントで活躍。
インドネシア バンドンで開催された第 30 回アジア・アフリカ首脳会議のケータリングを担当したほか、航空会社ガルーダ・インドネシアの料理アドバイザーなどを務める。在外インドネシア大使館主催のさまざまなイベントに招待され、インドネシア料理の一人者として紹介した経験を持つ。

2001 年　フランス農業省の農業勲章（騎士）授章
2008 年　インドネシアの専門家認証団体より食の教育への貢献を評価され表彰
ほか経歴多数