

2016年6月

ザ・プリンス パークタワー東京
**シェフソムリエと料理長による、ワインとフルコースのペアリングディナーを
 4日間限定で販売**

【期 間】2016年6月20日(月)～6月23日(木)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1、総支配人:石川学)は、6月20日(月)～23日(木)の4日間限定で、ホテル最上階の「レストラン ブリーズヴェール」にて、シェフソムリエと料理長による、ワインとフルコースのペアリングディナーを販売いたします。

個性豊かな6種類のワインに合わせ、食材、スパイス、ソースをアレンジし、試作を重ねた7品からなるフルコースをご用意いたしました。シェフソムリエと料理長の二重奏をお楽しみいただけることから毎年ご好評をいただく期間限定イベントです。



ディナーコースイメージ

**「シェフソムリエ 市村義章の厳選ワインと
 料理長 吉田功の至福のワインペアリング」概要**

■期 間 2016年6月20日(月)～6月23日(木) 5:30P.M.～10:00P.M.(L.O. 9:00P.M.)

■場 所 ザ・プリンス パークタワー東京 33F ■料 金 ￥17,000 ※消費税込み・サービス料(10%)別

■メニュー

マダコ サザエ スルメイカ を彩り野菜と柑橘を効かせた爽やかなジュレで	【アペリティフ】 カステリ エステート「チェックメイト」メドトラディショナル スパークリング
毛ガニとホタテのラヴィオリ仕立て 塩レモンと香り豊かなオリーブオイルで	【白ワイン】 アルザス グラン クリュリースリング キッテルレ
手長海老のポワレ 大葉とバジルのジェノバゼ風ソース キウイのアクセントを添えて	【白ワイン】 チャートン マールボロ ベスト エンド ソーヴィニヨンブラン
スペルト小麦のリゾットにイペリコ豚のグリユと彩り野菜を添えて 深みと酸味の広がるバルサミコ風味の赤ワインソースで	【赤ワイン】 リュベロン ガルダレム
仔羊のロースト ローズマリーの香るジュ アクセントにホットスパイスとコーヒーのフレーバーを添えて	
ワインに合わせたチーズのお楽しみ	【赤ワイン】 ヴォルネイ ブルミエ クリュクロ デヴェルスイユ
パッションフルーツのムース エキゾチックのアイスクリーム 木苺とキャラメルソースとともに	【デザートワイン】 デ ボルトリ ディーン ボトリティス セミヨン



ザ・プリンス パークタワー東京 シェフソムリエ 市村 義章

1987年 (旧)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 ファイナリスト入賞
 1998年 第6回ボマー ソムリエスカラシップ 3位入賞
 1999年 第7回ボマー ソムリエスカラシップ 優勝
 フランス パリ「ミシェルロスタン」「ラ メゾン ブランシュ」「ビストロ デュ ソムリエ」にてスタジエ 研修
 2001年 第3回全日本最優秀ソムリエコンクール準決勝進出
 2002年 (旧)赤坂プリンスホテル シェフソムリエに就任
 2005年 ザ・プリンス パークタワー東京 シェフソムリエに就任



レストラン ブリーズヴェール 料理長 吉田 功

1990年 東京プリンスホテル入社
 1998年 東京プリンスホテル「仏蘭西料理 ポーセジュール」で研鑽を積む
 2001年 ビエールテタンジェ国際料理コンクール日本予選 準優勝
 2003年 FFCC(フランス料理文化センター)フランス料理コンクール アルザス部門 優勝、同コンクール 総合準優勝
 2009年 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」料理長に就任

■ご予約・お問合せ先 TEL:03-5400-1154(直通)

※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。

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略

TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174 <http://www.princehotels.co.jp/parktower/>

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。