

2016年8月

世界の文化を発信すべく、大使館後援の国際交流を拡充

食欲の秋を満たす「オーストラリア フード&ワインフェア」を 首都圏 7つのプリンスホテルで開催

【期 間】 2016年9月1日(木)～10月31日(月)

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、“食欲の秋”にあわせ、9月1日(木)～10月31日(月)に、首都圏 7つのプリンスホテル・計 35カ所のレストラン・バーで、オーストラリア大使館後援による「オーストラリア フード&ワインフェア」を開催いたします。

プリンスホテルは多彩な魅力にあふれた世界の文化を発信すべく大使館後援の国際交流を拡充しており、オーストラリアフード&ワインフェアは昨秋の好評を受け今回で2回目の開催となります。フェアでは、前菜からデザートまで全てのプレートにオーストラリア食材を使用したコース料理、オージーの国民食「ミートパイ」、オーストラリア伝統のメレンゲスイーツ「パプロバ」など、豊かな食の宝庫として知られるオーストラリアの味をご提供いたします。今年は、世界トップ 10の生産量を誇るオーストラリアワインをシェフソムリエが厳選し、5つの州から特徴のあるワインを計 13種をご用意いたしました。

期間中、フェアのフードまたはワインをご注文いただいたお客さまに、抽選でシェフソムリエセレクトのオーストラリア産スパークリングワインをプレゼントするキャンペーンも実施いたします。



ザ・プリンス パークタワー東京
「レストラン プリーズヴェール」ランチコース(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」ディナーブッフェ(イメージ)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンス パークタワー東京 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
新宿プリンスホテル 事業戦略/広報担当
TEL: 03-3205-5353 FAX: 03-3205-1953
サンシャインシティプリンスホテル 事業戦略/広報担当
TEL: 03-5954-2250 FAX: 03-3988-1110

プリンスホテル 「オーストラリア フード&ワインフェア」 概要

【期 間】 2016年9月1日(木)～10月31日(月)

【実施ホテル】 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、新宿プリンスホテル、サンシャインシティプリンスホテル、新横浜プリンスホテル

【協 賛】 MLA 豪州食肉家畜生産者事業団、カンタス航空、ファームストーン株式会社

【協 力】 オーストラリア政府観光局

【後 援】 オーストラリア大使館マーケティング事務所

■ プリンスホテル「オーストラリア フード&ワインフェア」提供メニュー(一例)

ザ・プリンス パークタワー東京

「オーストラリアランチコース」

広大な大地で育まれたオーストラリアの食材を使用したランチコース。メインのオーストラリア産仔羊肉のグリルとブレゼ マスタード入り赤ワインソースは肉のうまみを存分に楽しめる一品です。

【レストラン】 レストラン ブリーズヴェール

【提供時間】 11:30A.M.～3:00P.M. (ラストオーダー2:30P.M.)

【料 金】 ¥6,300

【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



オーストラリアランチコース(イメージ)

ザ・プリンス さくらタワー東京

「Autunno Aussie」

前菜からデザートまで、全てのプレートにオーストラリア食材を使用した秋のコース。メインディッシュの仔羊背肉のグリルと仔牛のビエノワーズはオーストラリア産わさびマスタードでお召しあがりいただくのがおすすめです。

【レストラン】 リストランテ カフェ チリエージョ

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

※除外日:9月23日(金)～25日(日)

【料 金】 ¥9,000

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約 TEL: 03-3447-1139

(平日:9:30A.M.～8:00P.M. 土・休日:9:30A.M.～7:30P.M.)



Autunno Aussie(イメージ)

グランドプリンスホテル新高輪

「オーストラリア フード&ワインフェア ランチ・ディナーブッフェ」

オーストラリア産の食材を取り入れたメニューを、人気の定番メニューとともにブッフスタイルでご用意いたします。ディナー限定のオーストラリア産ローストビーフはじっくり低温調理したおすすめの一品です。

【レストラン】 レストラン マルモラーダ

【提供時間】 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¥3,400/ディナー おとな¥5,800

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約 TEL: 03-3447-1139

(平日:9:30A.M.～8:00P.M. 土・休日:9:30A.M.～7:30P.M.)



オーストラリア産ローストビーフ(イメージ)

品川プリンスホテル

「オーストラリア ランチ・ディナーブッフェ」

オーギービーフのステーキ、エアーズロック風に仕立てたハンバーグオムライス、仔羊肉の塩窯焼きなど見た目でも楽しめるメニューをご用意いたします。

【レストラン】 リュクス ダイニング ハプナ

【提供時間】 ランチ 11:00A.M.～3:00P.M./ディナー 5:30P.M.～10:00P.M.

【料 金】 ランチ おとな¥3,800/ディナー おとな¥6,000

【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.)



オーストラリア ディナーブッフェ(イメージ)

新宿プリンスホテル

「オーストラリア フード&ワインフェア」メニュー

素材の旨味を味わう「オーストラリア産牛リブロースステーキ(150g)」、ローストビーフにオーストラリア産牛を使用した「グジュールサンド(ローストビーフ)」、「そば粉のガレット(ローストビーフ)」の3種類のフードメニューと各種オーストラリア産ワインメニューをお楽しみいただけます。

【レストラン】 ザ・ステーション カフェバー

【提供時間】 11:00A.M.～10:00P.M. ※一部メニューを除く

【料 金】 「オーストラリア産牛リブロースステーキ(150g)」 ¥900 ※5:00P.M.より販売
 「グジュールサンド(ローストビーフ)」 ¥800/オーストラリア産ワインセット ¥1,500
 「そば粉のガレット(ローストビーフ)」 ¥800/オーストラリア産ワインセット ¥1,500

【お問合せ先】 レストラン予約 TEL: 03-3205-1124 (9:00A.M.～7:00P.M.) ※ザ・ステーション カフェバーのご予約は承っておりません。



オーストラリア産牛リブロースステーキ(150g)
(イメージ)

サンシャインシティプリンスホテル



「ビーフステーキツインカレー」

マイルド&スパイシーな2種のカレーにオーギービーフのステーキをトッピングしました。



「ビーフハンバーガー」

ボリューム満点でオーギービーフの肉汁がたっぷりのハンバーガーは、Chef's Palette オリジナルのBBQソースが決め手です。

【レストラン】 カフェ&ダイニング Chef's Palette

【提供時間】 11:00A.M.～10:00P.M. (ラストオーダー9:30P.M.)

【料 金】 ビーフステーキツインカレー ¥1,819/ビーフハンバーガー ¥1,455

【ご予約・お問合せ先】 カフェ&ダイニング Chef's Palette TEL: 03-5954-2254

新横浜プリンスホテル

「オーストラリアコース」

オーストラリアの味覚を詰め込んだコース。オーストラリア産サーロインステーキや伝統のスイーツ「パブロバ」をお楽しみいただけます。

【レストラン】 トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング

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

【料 金】 ¥6,000

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約 TEL: 045-471-1115 (9:30P.M.～6:00P.M.)



オーストラリアコース(イメージ)

■ プリンスホテル「オーストラリア フード&ワインフェア」提供ワイン(一例)

世界トップ10の生産量を誇るオーストラリアワインをシェフソムリエが厳選し、5つの州から特徴のあるワインを計13種ご用意いたしました。

(例)	州	ワイン名	料金
	西オーストラリア州	カステリ エステート “チェックメイト” 外ド トラディショナル スパークリング ボトル	¥8,200
	南オーストラリア州	ミロ アンジェラ シラーズ ボトル	¥11,800
	タスマニア州	トルパドル シャルドネ ボトル	¥15,000
	ヴィクトリア州	デ ボルトリ リオレット ザ・アビー ピノ・ノワール ボトル	¥15,000
	ニューサウスウェールズ州	デ ボルトリ ディーン ボトリティス セミヨン ボトル	¥5,400

※提供する銘柄はホテルにより異なります。

◆オーストラリアワインプレゼントキャンペーン◆

期間中、フェアのフード または ワインをご注文いただいたお客さまに、抽選でシェフソムリエセレクトのオーストラリア産スパークリングワインをプレゼントいたします。 ※応募締切: 2016年11月8日(火)4:00P.M.まで

※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」、新宿プリンスホテル「ザ・ステーション カフェバー」を除く。)

※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。

※各メニューはオーストラリアの食材を中心に構成されておりますが、全てがオーストラリア産の食材ではございません。