

2016年10月

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
紀尾井町で過ごす6年ぶりのクリスマス
クリスマス限定
宿泊プラン、レストランメニューを販売
期間：2016年12月20日（火）～12月25日（日）

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町 1-2 総支配人:大森伸翁)は、上質な大人のクリスマスを演出する、“クリスマス限定宿泊プラン”“クリスマス限定レストランメニュー”を販売いたします。

当ホテルは2016年7月27日の開業から最初のホリデーシーズンを迎えます。2010年の“赤プリ”ラスト・クリスマスから6年の時を経て、「ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町」がお届けする“ファースト・クリスマス”。これまで“赤プリ”をご利用いただいていたお客さまには懐かしくあたたかなおもてなしを、初めてご利用いただくお客さまには、新鮮な感動と心に残る時間をお約束いたします。

ホテル内にはクリスマス限定のデコレーションを行い“ホテルで1室だけのスイートルームでおふたりだけでインルーム Noel Menu をお召しあがりいただけるクリスマス特別宿泊プラン”や“ホテル内の各レストランで各店舗のシェフが織り成すクリスマスディナー”を販売いたします。



【イメージ】



【ザ・プリンス ギャラリースイート】

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 事業戦略(マーケティング):担当/金光、奥島

TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

株式会社プリンスホテル プロモーション部:担当/笠井、新倉

TEL: 03-5928-1154(直通) FAX: 03-5928-1514

クリスマス 特別宿泊プラン

1. 【The First Christmas】 Private Noel Dining ～in The Prince Gallery Suite～

ホテルで1室しかないスイートルームで心ときめくひとときをお過ごしいただける、1日1室限定のクリスマス特別宿泊プランをご用意いたしました。

ディナーはおふたりだけでゆっくりとお召しあがりいただけるようインルームダイニングにてご用意。暖炉の火の柔らかい光の中プライベートなクリスマスをお楽しみいただけます。

- <期間>2016年12月23日(金・祝)～25日(日)
<客室>ザ・プリンスギャラリースイート
<料金>1室2名利用時(1名さま)¥197,750より
<内容>1泊室料(ザ・プリンスギャラリースイート)、朝食(クラブラウンジ)、夕食(インルーム)、消費税、サービス料
※宿泊税は含まれておりません。



【ザ・プリンスギャラリースイート】

2. 【The First Christmas】 Sparkling Time Stay with Noel Dinner

オールデイダイニング オアシスガーデンが贈る、クリスマス特別メニュー「Noel Menu」とステイがセットになったプラン。

高層階に位置する客室から臨むクリスマスならではの景色の移ろいと共にロマンチックな一時を演出します。

- <期間>2016年12月20日(火)～25日(日)
<客室>全部屋タイプ
<料金>デラックスツイン1室2名利用時(1名さま)¥53,104より
<内容>1泊室料(デラックスツイン)、朝食、夕食(オアシスガーデン)、朝食、消費税、サービス料
※宿泊税は含まれておりません。



【デラックスキング】

【宿泊プランに関するお客さまからのお問合せ・ご予約】

TEL: 03-3234-1111 (代表)

クリスマス・スペシャルディナー

1.オアシスガーデン Noel Menu

約2ヵ月をかけてじっくりと熟成させる、北海道 東大雪蝦夷鹿の熟成骨付き肉を始め、シェフが選び抜いた食材をベストな組合せ、クラシックかつ斬新な調理法で昇華させ美しく仕上げたコースをご堪能いただけます。

<期間>2016年12月20日(火)～25日(日)

<レストラン>オールデイダイニング オアシスガーデン (36階)

<時間>5:30P.M.～11:00P.M.(ラストオーダー10:30P.M.)

<料金>ディナーコース¥20,000 (1名さま)

※ご利用は2名さまより承ります。

<メニュー>

- ・アミューズ～聖夜のディナーの始まりに シェフからのプレゼント～
- ・フレッシュオマール海老と帆立貝のロンド カリフラワームースとサクサクのガレット キャビア添え
- ・鴨のフォアグラと鶉のアンサンブル ポルチーニと茸のフォーム
- ・舌平目とズワイガニのバリグール 刺激的なスパイシーなソースで
- ・黒毛和牛ヒレ肉のパヴェ フレッシュトリュフと根セロリのマカロニグラタン
または 北海道 東大雪蝦夷鹿のポアレ マロンのピューレーとブドウのコンフィ
- ・ノエルスペシャルデザート
- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶



【オアシスガーデン (内観)】



【オアシスガーデン Noel Menu (イメージ)】

2.クリスマス会席

旬の食材である河豚を始め、全メニューがメインとなるようなお料理の組合せをお楽しみいただけます。焼物の“骨付仔羊”はお好みにより、“和牛フィレステーキ”への変更も承ります(追加料金¥5,000)。いつもとは違う、WASHOKUのクリスマス会席をご堪能ください。

<期間>2016年12月20日(火)～25日(日)

<レストラン>WASHOKU 蒼天 SOUTEN (35階)

<時間>5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー9:30P.M.)

<料金>¥30,000 (1名さま)

※ご利用は2名さまより承ります。

<メニュー>

- ・前菜／揚げ河豚のトリュフトス、
- ・キャビア・ズワイ蟹と二色チーズムース 梅香ソース
- ・温物／ハンガリー産焼フォアグラの小茶碗蒸し ポン酢ソース 刻み青葱
- ・造り／河豚の刺身 黒胡椒たれ 茗荷 鮪・本山葵 醤油 飾り野菜
- ・煮物／岩手県吉浜産干し鮑香草蒸し 伊勢海老チリソース 青味野菜
- ・焼物／スペイン産カラビネーロ生雲丹焼 白い卵のタルタルソース
オーストラリア産骨付き仔羊味噌漬け焼 レモン
- ・天婦羅／冬鰻の白子 安納芋 青野菜 天出汁 岩塩 酢立
- ・食事／寿司盛り合わせ 江戸甘味噌赤出汁
- ・デザート／温かいガトーショコラ ベリオレットのジェラート



【WASHOKU 蒼天 SOUTEN(内観)】



【クリスマス会席 (イメージ)】

3.2016 蒼天 鉄板焼 クリスマスランチ

WASHOKU 蒼天 SOUTEN の中にある鉄板焼きカウンター。カウンター席からは、皇居の緑と空の青のコントラストをお楽しみいただけます。開放感溢れる都心の景色と共に、目の前でシェフが焼き上げてくれるクリスマスだけの鉄板焼ランチコースをお楽しみいただけます。食前酒としてシェフが選んだシャンパンも付いております。

<期 間>2016年12月23(金・祝)～25日(日)

<レストラン>WASHOKU 蒼天 SOUTEN (35階)

<時 間>11:30A.M.～3:30P.M.(ラストオーダー2:30P.M.)

<料 金>¥25,000 (1名さま)

※ご利用は2名さまより承ります。

<メニュー>

- ・前菜
- ・フォアグラソテー
- ・活鮑鉄板蒸焼 香草バター
- ・黒毛和牛フィレステーキ 温野菜添え
- ・ガーリックライス
- ・味噌汁 香の物
- ・クリスマスデザート
- ・コーヒー
- ・ヴーヴ クリコ ポンサルダン ブリュットロゼ／ハーフボトル



【WASHOKU 蒼天 SOUTEN 鉄板焼き(内観)】



【2016 蒼天 鉄板焼 クリスマスランチ(イメージ)】

4.2016 蒼天 鉄板焼 クリスマスディナー

丸ノ内ビル群の煌びやかな夜景を目の前に臨む特別な空間で、シェフが織り成すお料理をご堪能いただけます。

クリスマスメニュー限定の”トリュフ入り炊き込みご飯“や、お料理に合ったお飲物が含まれております。

＜期 間＞2016年12月23日(金・祝)～25日(日)

＜レストラン＞WASHOKU 蒼天 SOUTEN (35階)

＜時 間＞6:00P.M.～、8:00P.M.～、

＜料 金＞¥40,000 (1名さま)

※ご利用は2名さまより承ります。

＜メニュー＞

- ・前菜(クリスマス飾り)
- ・フォアグラソテー
- ・活伊勢海老鉄板焼 アメリカンソース
- ・活鮑鉄板蒸焼 香草バター
- ・黒毛和牛フィレステーキ 温野菜添え
- ・トリュフ入り炊き込みご飯
- ・赤出汁 香の物
- ・クリスマスデザート
- ・コーヒー
- ・ヴーヴ クリコ ポンサルダン ブリュットロゼ/ハーフボトル
- ・シャトー バタイエ/ハーフボトル



【2016 蒼天 鉄板焼 クリスマスディナー(イメージ)】

【レストランに関するお客さまからのお問合せ・ご予約】

レストラン予約係 TEL: 03-3234-1136

(受付時間: 平日 10:00A.M.～8:00P.M.、土・休日 10:00A.M.～7:00P.M.)

※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。

※上記メニューにつきましては、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。

※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。