

2017年2月

弁慶濠の桜並木とともに旬の春グルメが満開

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

28種、4,536通りの組み合わせが楽しめる「オールプリフィクスコース」
アフタヌーンティーや春限定フラワースタイルカクテルなど春メニューを販売

【期間】2017年3月3日(金)～5月31日(水)

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)では、2017年3月3日(金)～5月31日(水)まで、ホテル内4ヶ所のレストラン、バー・ラウンジにおいて「GALLERY, SPRING, BIRTH」をテーマに、開業してから最初の春、お花見の季節に合わせて旬の食材を取り入れた期間限定の春メニューを販売いたします。

地上約180mに位置する大きな窓から東京の景色を一望できるメインダイニング「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」にて4,536通りの組み合わせが楽しめる「オールプリフィクスコース」をご用意いたしました。春らしい食材にこだわった前菜、メイン、食事、デザート、計28種類からそれぞれ1品ずつお好みでお選びいただくオリジナルランチコースをお楽しみいただけます。

さらに、2フロア吹抜けの大きな窓からの煌めく都心の眺望が印象的なカクテルラウンジ・バー「Sky Gallery Lounge Levita」では、東京ガーデンテラス紀尾井町のモニュメント「花」を表現した3種類の「フラワースタイルカクテル」と、四つ葉のクローバーを模ったアイシングクッキーや苺のデザート、蝶の飴細工の飾りで華やかに彩られた「ギャラリーアフタヌーンティー～シーズン2～」をお楽しみいただけます。また、グリーンアートが配され空中庭園をイメージしたインテリアが特徴的な最上階に位置するレストラン「All-Day Dining OASIS GARDEN」では、彩り豊かな数々の野菜が盛られたプレート「オアシスファーム“HATAKE”」や春が旬の新鮮な魚と野菜、貝などを使った日替りの「アクアパッツァ～各地の漁港から～」を販売いたします。

その他、レストラン春メニューと宿泊がセットになったお得な宿泊プランもご用意しております。咲き誇る新たな感動の息吹を感じながら、春の木漏れ日溢れる大都会の天空で至福のお花見スタイルをお楽しみいただけます。



オールプリフィクスコース(イメージ)



ギャラリーアフタヌーンティー～シーズン2～(イメージ)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 事業戦略(マーケティング)
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

春メニュー 商品概要

◆メインダイニング「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」

- 【名称】 オールプリフィクスコース
【場所】 WASHOKU 蒼天 SOUTEN (35階)
【時間】 11:30A.M.～3:30P.M.
【料金】 1名さま 6,000円(税込み、別途サービス料10%)
【内容】 28種類の前菜・温物・メイン・食事・デザートより
1品ずつお好みで選べるランチコース

◆前菜

- ・ホールポテトサラダ 和風ドレッシング
- ・ズワイ蟹と青菜のお浸し
- ・お造り二種盛り合わせ
- ・生ハムを焼アスパラガス ミモレットチーズ掛け
- ・水雲グレープフルーツピネガー 蟹身
- ・野菜サラダ 和風ドレッシング

◆温物

- ・白い卵の茶碗蒸し イクラ醤油漬掛け 柚子
- ・本日のお吸い物
- ・蕪のポタージュ 焼ベーコン ブラックペッパー

◆メイン

- ・お造り四種盛り合わせと本日の焼魚
- ・イベリコ豚角煮黒酢ソースと海老のフライタルタルソース
- ・天麩羅盛り合わせと鮪山掛け
- ・鰻蒲焼白身魚のそばカルパッチョ
- ・和牛ステーキと焼き野菜
- ・霧島豚のとんかつと芋まんじゅう 木の子餡掛け
- ・油林鶏タルタルと芋まんじゅう 木の子餡掛け

◆お食事

- ・南魚沼産こしひかりのお食事セット(味噌汁・香の物)
- ・大江戸そば(冷製または温製)
- ・稲庭うどん(冷製または温製)
- ・炊き込みご飯(味噌汁・香の物)
- ・寿司四種盛り合わせ 味噌汁
- ・海老と野菜餡掛けかた焼きそば

◆デザート

- ・あんみつと苺のシャーベット
- ・フルーツ盛り合わせと苺のシャーベット
- ・杏仁豆腐と苺のシャーベット
- ・焼餅おしること苺のシャーベット
- ・抹茶ケーキと苺のシャーベット
- ・干し柿チーズタルトと苺のシャーベット



メインダイニング WASHOKU 蒼天 SOUTEN



鰻蒲焼白身魚のそばカルパッチョ(イメージ)



イベリコ豚角煮黒酢ソースと
海老のフライタルタルソース(イメージ)



オールプリフィクスコース(イメージ)

◆カクテルラウンジ・バー「Sky Gallery Lounge Levita」

- 【名 称】 フラワースタイルカクテル
- 【場 所】 Sky Gallery Lounge Levita(35 階)
- 【時 間】 11:00A.M.～5:00P.M./5:00P.M.～1:00A.M.
- 【料 金】 各 2,500 円(税込み、別途サービス料 10%)
- 【内 容】 ・Blooming Season(写真奥)
・Levitating Flower(写真左)
・Golden Breeze(写真右)



フラワースタイルカクテル 3 種(イメージ)

- 【名 称】 ギャラリースタイルアフタヌーンティー～シーズン 2～
- 【場 所】 Sky Gallery Lounge Levita(35 階)
- 【時 間】 2:00P.M.～4:00P.M
- 【料 金】 1 名さま 4,400 円(税込み、別途サービス料 10%)
- 【内 容】 ・エクレア、マカロン、バラ香る苺のショートケーキ、
抹茶と柚子オペラ、フルーツコルネなど約 7 種類
のデザート
・グラスデザート 2 種類
・スコーン 2 種類
・キッシュ、サーモンミルクフィッシュ、テリーヌなどの
セイボリー 5 種類



ギャラリースタイルアフタヌーンティー(イメージ)

◆「All-Day Dining OASIS GARDEN」

- 【名 称】 オアシスファーム“HATAKE”
- 【場 所】 All-Day Dining OASIS GARDEN(36 階)
- 【時 間】 11:30A.M.～3:30P.M./5:30P.M.～11:00P.M.
- 【料 金】 2,500 円(税込み、別途サービス料 10%)
- 【内 容】 黒オリーブなどのパウダーを畑に見立て、
色鮮やかな野菜が多彩に盛られたサラダ。



オアシスファーム“HATAKE” (イメージ)

- 【名 称】 アクアパッツァ ～各地の漁港から～
- 【場 所】 All-Day Dining OASIS GARDEN(36 階)
- 【時 間】 11:30A.M.～3:30P.M./5:30P.M.～11:00P.M.
- 【料 金】 4,000 円(税込み、別途サービス料 10%)
- 【内 容】 旬の魚を使用する日替わりのアクアパッツァ。
魚にあった野菜や貝と共に味わう一品。



アクアパッツァ ～各地の漁港から～(イメージ)

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 10%を頂戴いたします。

※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。

※特定原材料 7 品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客さまは、事前に係りにお申し付けください。

※各種割引対象外の商品とさせていただきます。

【 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.)