

2013年6月24日

各 位

株式会社プリンスホテル

メニュー表示と異なった食材を使用していたことに関するお詫びとお知らせ  
高輪・品川地区以外の施設での調査結果について

株式会社プリンスホテル（本社：東京都豊島区）では、12施設、20店舗、55商品で、メニュー表示と異なった食材を使用してお客さまに料理を提供していた事実が判明いたしました。

これは、当社が運営する高輪・品川地区の4ホテル、5店舗において、メニュー表示と異なった食材を使用していたことが判明し、2013年6月17日に公表させていただきましたが、その後、当社が運営する当該地区以外の国内全てのホテル・ゴルフ場等の施設においても同様のケースがないか、社内調査を実施した結果、追加で判明したものです。調査はすでに終了しており、判明した商品は、別紙一覧表のとおりでございます。

ご利用いただきましたお客さまをはじめ関係の皆さまに多大なご迷惑をおかけいたしましたことをあらためて深くお詫び申し上げます。

当社といたしましては、今般の事態を大変重く受け止め、今後、従業員一同、再発防止に向けて全力で取り組んでまいります。

なお、当該各店舗等におきましては、現在、適切なメニュー表示で営業を行っております。詳細は下記のとおりです。

記

1. 判明した経緯

グランドプリンスホテル新高輪のレストランをご利用いただきましたお客さまから、メニュー表示と異なった食材を使用しているのではないかとのご投稿が、他社予約WEBサイトにあり、直ちに高輪・品川地区全体において社内調査を実施するとともに、その後国内のすべてのホテル・ゴルフ場等の施設についても社内調査を実施した結果、判明いたしました。

なお、高輪・品川地区については、すでに6月17日に調査結果ならびに今後の対応等を公表させていただいております。

2. 主な原因

- (1) メニューを作成する調理部門、食材の発注・仕入れをする購買部門、メニュー表示をするレストラン部門の間において、情報伝達の仕組みに不備がありました。
- (2) 使用食材を変更する際、本来、チラシ・メニュー等もあわせて変更すべきところ、その作業過程に遺漏がありました。
- (3) 従業員の景品表示法・JAS法の理解不足・知識不足から、表示についての認識が誤ってございました。

### 3.再発防止策

(1)調理部門、購買部門、レストラン部門との連携による使用食材と表示のチェック体制をさらに強化いたします。

産地、ブランド、固有名称などが誤表示にならないよう、調理部門が作成したメニュー内容と購買部門が発注・仕入れをする食材を事前に照合したうえ発注するとともに、メニュー表示を行うレストラン部門とも、その情報を共有いたします。

(2)チラシ・メニュー等の表示に関するチェック機能をさらに強化いたします。

レストラン部門内において、店内のメニュー、WEB やチラシに表示する内容とご提供するメニューを事前に照合・確認いたします。

(3)景品表示法・JAS 法に関する社内講習会を実施し、グループワークを中心に従業員の意識・知識の向上を図ります。

### 4.お客さまへの対応方法について

(1)ご利用いただきましたお客さまには、ご利用状況をお伺いしたうえで、当該施設において、代金を返金させていただきます。

(2)当社ホームページ、当該施設レストラン等のホームページおよび店頭・店内にて「お詫びとお知らせ」を設置いたしました。

(3)6月24日から当該施設ごとに「お客さま窓口」を開設いたしました。

### 5.お客さまからのお問合せ先

(1)ザ・プリンス パークタワー東京

・ルームサービス

・焼き鳥 とり芝

電話番号 03-5400-1111

受付時間 10:00A.M.~6:00P.M.(全日)

(2)新宿プリンスホテル

・和風ダイニング&バーFUGA(風雅)

・ロビーラウンジ「ラウンジ・バー」

電話番号 0120-316-450

受付時間 9:30A.M.~5:00P.M.(全日)

(3)札幌プリンスホテル

・中国料理 芙蓉城

・宴会場「国際館パミール」

電話番号 0120-241-113

受付時間 9:30A.M.~5:00P.M.(全日)

(4)苗場プリンスホテル

・ステーキ&シーフード ニューヨーク

電話番号 025-789-4111

受付時間 10:00A.M.~5:00P.M.(全日)

- ( 5 ) ザ・プリンス 軽井沢
- ・ダイニングルーム「ボーセジュール」
  - ・ルームサービス
- 電話番号 0 1 2 0 - 2 2 8 - 3 3 2  
受付時間 1 0 : 0 0 A.M. ~ 5 : 0 0 P.M. ( 全日 )
- ( 6 ) 軽井沢プリンスホテル( イースト、ウエスト )
- ・メインダイニングルーム
  - ・中国料理 桃李
  - ・宴会場
  - ・ブッフェレストラン「ニューヨーク」
  - ・レストラン「こぶし」
- 電話番号 0 1 2 0 - 2 2 8 - 3 3 2  
受付時間 1 0 : 0 0 A.M. ~ 5 : 0 0 P.M. ( 全日 )
- ( 7 ) 軽井沢プリンスホテル フォレスターナ軽井沢( 婚礼施設 )
- 電話番号 0 1 2 0 - 2 2 8 - 3 3 2  
受付時間 1 0 : 0 0 A.M. ~ 5 : 0 0 P.M. ( 全日 )
- ( 8 ) 軽井沢 浅間プリンスホテル
- ・ダイニングルーム シャルダン デテ
- 電話番号 0 1 2 0 - 2 2 8 - 3 3 2  
受付時間 1 0 : 0 0 A.M. ~ 5 : 0 0 P.M. ( 全日 )
- ( 9 ) 万座プリンスホテル
- ・レストラン「しゃくなげ」
- 電話番号 0 2 7 9 - 9 7 - 3 1 1 2  
受付時間 1 0 : 0 0 A.M. ~ 5 : 0 0 P.M. ( 全日 )
- ( 1 0 ) 孀恋プリンスホテル
- ・ホテルレストラン
- 電話番号 0 2 7 9 - 9 7 - 3 1 1 2  
受付時間 1 0 : 0 0 A.M. ~ 5 : 0 0 P.M. ( 全日 )
- ( 1 1 ) 箱根園
- ・和風レストラン「ななかまど」
- 電話番号 0 4 6 0 - 8 3 - 1 2 0 1  
受付時間 9 : 3 0 A.M. ~ 5 : 0 0 P.M. ( 全日 )
- ( 1 2 ) 大磯プリンスホテル
- ・中国料理「李芳」
- 電話番号 0 4 6 3 - 6 0 - 3 0 5 1  
受付時間 9 : 3 0 A.M. ~ 5 : 0 0 P.M. ( 全日 )

以 上

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管理部までお願いいたします。  
代表電話番号 0 3 - 5 9 2 8 - 1 1 1 1

## メニュー表示と異なった食材を提供した内容等の一覧

施設名	提供場所等	誤表示の内容	ご利用人数	提供期間
ザ・プリンスパークタワー東京	ルームサービス	客室内設置メニューには「ロシア産キャビア(20g)メルバトーストサワークリーム添え」と表示していましたが、ロシア産キャビアではなくアメリカ産キャビアを提供して おりました。 ホームページには適正な表示をし、オーダー時には、その旨をご説明させていただ いておりましたが、一部ご説明が不足していた可能性がございます。	300	2007年4月1日 ～2013年6月5日
		客室内設置メニュー・ホームページには「フレッシュジュース オレンジまたはグレー プフルーツ」と表示していましたが、フレッシュジュースではなく冷凍保存したフ ローズジュースを提供しておりました。	18,419	2009年4月1日 ～2013年6月5日
		客室内設置メニュー・ホームページには「鮮魚と浅利ドライトマトのアクアパッツァ」と 表示していましたが、鮮魚ではなく冷凍保存した生魚を提供しておりました。	1,888	2006年4月11日 ～2013年6月5日
		客室内設置メニューには「鮮魚と帆立貝のオリエンタル風」と表示していましたが、 鮮魚ではなく冷凍保存した生魚を提供しておりました。	77	2013年1月10日 ～6月5日
		セット料理の一部として提供した「産地直送鮮魚と帆立貝のナージュ」において、鮮 魚ではなく築地から仕入れ冷凍保存した生魚を提供しており、客室内設置メニュー には「産地直送鮮魚」、ホームページには「鮮魚」とそれぞれ表示しておりました。	2,720	2006年4月11日 ～2013年6月5日
		セット料理の一部として提供した「特選牛フィレ肉のポアレ香り豊かな赤ワインソ ース」において、特選牛フィレではなく国産牛フィレを提供しており、ホームペー ジには適正な表示をしていましたが、客室内設置メニューには「特選牛フィレ」と表示 しておりました。	2,720	
		客室内設置メニュー・ホームページには「国産地鶏とところ野菜のフリカッセ」と表 示していましたが、国産地鶏ではなく国産銘柄鶏(越乃鶏)を提供しておりました。	1,584	2006年4月11日 ～2013年6月5日
		単品料理として提供した「特選牛フィレステーキサンドウィッチ」において、特選牛 フィレではなく国産牛フィレを提供しており、ホームページには適正な表示をしてお りましたが、客室内設置メニューには「特選牛フィレ」と表示しておりました。	4,296	2006年4月11日 ～2013年6月5日
		客室内設置メニュー・ホームページには「生ビール(アサヒ熟撰)グラス370ml」と表 示していましたが、アサヒ熟撰ではなくアサヒスーパードライを提供しておりま した。	291	2008年4月1日 ～2013年6月5日
	焼き鳥「とり芝」	メニュー・ホームページには「地鶏の串焼き」と表示していましたが、地鶏ではなく いわい鶏を提供しておりました。	94,880	2006年4月11日 ～2013年6月5日
メニュー・ホームページには「地鶏の立田揚げ」と表示していましたが、地鶏ではな くいわい鶏を提供しておりました。		824	2006年4月11日 ～2013年6月5日	
メニュー・ホームページには「地鶏串焼き5種盛り合わせ」と表示していましたが、 地鶏ではなくいわい鶏を提供しておりました。		22,314	2006年4月11日 ～2013年6月5日	
新宿プリンスホテル	和風ダイニング&バー FUGA(風雅)	セット料理の一部として提供した「湯葉南蛮漬け芝えび胡瓜玉ねぎセルフィーユ」に おいて、メニュー・ホームページ・チラシには「芝えび」と表示していましたが、芝海 老ではなくバナメイ海老を提供しておりました。	265	2013年5月9日 ～6月5日 (昼営業時)
		メニューには「フレッシュオレンジジュース」と表示していましたが、フレッシュ ジュースではなくストレートジュースを提供しておりました。	3,202	2006年12月1日 ～2013年6月6日
		メニューには「フレッシュグレープフルーツジュース」と表示していましたが、フレ ッシュジュースではなくストレートジュースを提供しておりました。	1,718	2006年12月1日 ～2013年6月6日
	ロビーラウンジ	メニュー・ホームページには「和栗のモンブラン」と表示していましたが、和栗では なく韓国産栗を提供しておりました。	4,796	2010年9月1日 ～2013年6月6日
札幌プリンスホテル	中国料理「芙蓉城」	メニュー・ホームページには「フレッシュジュース(オレンジまたはグレープフル ーツ)」と表示していましたが、フレッシュジュースではなくストレートジュースを提供 しておりました。	7,019	2005年6月1日 ～2013年6月6日
		buffet料理の一部として提供した「芝海老と玉子のチリソース煮」において、芝海 老ではなくバナメイ海老を提供しており、メニュー・ホームページには適正な表示を しておりましたが、チラシには「芝海老」と表示しておりました。	1,257	2013年4月6日 ～6月2日 (土・休日、昼営業時)
		コース料理の一部として提供した「芝海老のチリソース煮」において、芝海老では なくバナメイ海老を提供しており、メニュー・ホームページには適正な表示をしており ましたが、チラシには「芝海老」と表示しておりました。	219	2013年4月1日 ～6月5日 (夜営業時)
	国際館パミール宴会場内	セット料理の一部として提供した「芝海老のチリソース煮」において、芝海老では なくバナメイ海老を提供しており、ホームページには適正な表示をしていましたが、チ ラシには「芝海老」と表示しておりました。	5	2013年4月1日 ～6月5日
		パーティー料理の一部として提供した「芝海老のチリソース煮・マヨネーズ和え盛 り合わせ」において、芝海老ではなくバナメイ海老を提供しており、ホームページに は適正な表示をしていましたが、チラシに「芝海老」と表示しておりました。	416	2013年4月1日 ～6月5日

苗場プリンスホテル	ステーキ&シーフード ニューヨーク	メニューには「八海山サーモンと日本海産真鯛の香草風味十日町妻有そばのガレット添え」と表示していましたが、日本海産真鯛ではなく、瀬戸内産養殖真鯛を提供してありました。	54	2012年12月29日 ～2013年1月5日 (夜営業時)
ザ・プリンス軽井沢	ダイニングルーム 「ボーセジュール」	コース料理の一部として提供した「信州産ホワイトアスパラのカクテル海老の小さなサラダを添えて」において、メニュー・ホームページには「信州産」と表示していましたが、信州産ではなくアメリカ産を提供してありました。	124	2013年5月31日 ～6月4日 (夜営業時)
		メニューには「お子さまプレート(ミニハンバーグステーキ、オムライス、エビフライ、信州温野菜、カップスープ)」と表示していましたが、ほうれん草は茨城産を提供してありました。	71	2013年4月1日 ～6月4日 (夜営業時)
		セット料理の一部として提供した「高原野菜を食べるスープ」において、メニュー・ホームページには「高原野菜」と表示していましたが、キャベツ・セロリ・水菜は高原をイメージさせる長野県産ではなく他県産を提供してありました。	3,086	2013年4月1日 ～6月4日 (朝営業時)
		セット料理の一部として提供した「高原野菜のフレッシュサラダ」において、メニュー・ホームページには「高原野菜」と表示していましたが、モロコインゲン・ラディッシュは高原をイメージさせる長野県産ではなく他県産を提供してありました。	3,086	
	ルームサービス	客室内設置メニューには「高原野菜を食べるスープ」と表示していましたが、キャベツ・セロリ・水菜は高原をイメージさせる長野県産ではなく他県産を提供してありました。	53	2013年4月1日 ～6月4日 (朝営業時)
		客室内設置メニューには「高原野菜のフレッシュサラダ」と表示していましたが、モロコインゲン・ラディッシュは高原をイメージさせる長野県産ではなく他県産を提供してありました。	53	
		客室内設置メニューには「信州ポークのサイドミート2種添え」と表示していましたが、信州産ではなくカナダ産(県内加工)を提供してありました。	53	2013年4月1日 ～6月4日
		客室内設置メニューには「高原野菜のフレッシュサラダ」と表示していましたが、モロコインゲン・ラディッシュは高原をイメージさせる長野県産ではなく他県産を提供してありました。	6	
		お子さまプレートの一部の信州温野菜において、メニューを「信州温野菜」と表示していましたが、ほうれん草のみ茨城産を提供してありました。	6	
		客室内設置メニューには「サクサク天使の海老フライ信州産温野菜添え」と表示していましたが、ほうれん草は茨城産を提供してありました。	14	
軽井沢プリンスホテル (イースト、ウエスト)	「メインダイニングルーム」	バスタランチの一部として提供した「信州高原野菜の彩りフレッシュサラダ」において、メニュー・ホームページには「信州高原野菜」と表示していましたが、プチトマトとわさび菜は茨城県産、きゅうりは群馬県産、カリフラワーは愛知県産、ピーマンは韓国産を提供してありました。	202	2013年4月1日 ～6月5日 (昼営業時)
		フォレストランチの一部として提供した「信州高原野菜の彩りフレッシュサラダ」において、メニュー・ホームページには「信州高原野菜」と表示していましたが、プチトマトとわさび菜は茨城県産、きゅうりは群馬県産、カリフラワーは愛知県産、ピーマンは韓国産を提供してありました。	67	
		スバ&ランチの一部として提供した「信州高原野菜の彩りフレッシュサラダ」において、メニュー・ホームページには「信州高原野菜」と表示していましたが、プチトマトとわさび菜は茨城県産、きゅうりは群馬県産、カリフラワーは愛知県産、ピーマンは韓国産を提供してありました。	6	
		チルドディッシュディナーの一部として提供した「信州高原野菜の彩りフレッシュサラダ」において、メニュー・ホームページには「信州高原野菜」と表示していましたが、プチトマトとわさび菜は茨城県産、きゅうりは群馬県産、カリフラワーは愛知県産、ピーマンは韓国産を提供してありました。	57	
	プッフェレストラン 「ニューヨーク」 ならびに ～グループランチ～	セットメニューの一部として提供した「信州産ポークロインの香草パン粉焼きマスタートド風味」において、メニュー・ホームページ・チラシには「信州産」と表示していましたが、信州産ポークではなく国産豚冷凍ロースを提供してありました。	353	2013年3月1日 ～6月7日 (昼営業時)
		セットメニューの一部として提供した「仔牛肉のカツツミラノ風信州高原野菜のグリル添え完熟トマトソース」において、メニュー・ホームページ・チラシには「信州高原野菜」と表示していましたが、ズッキーニは群馬県産、茄子は高知県産を提供してありました。	254	2013年3月1日 ～6月7日 (昼営業時)
	レストラン「こぶし」	メニュー・ホームページ・チラシには「信州のごろごろ野菜とやわらかビーフのカレー」と表示していましたが、信州野菜ではなく茄子とオクラは高知県産、新ジャガは長崎県産、モロコは茨城県産、ピーマンは韓国産を提供してありました。	300	2013年4月19日 ～6月8日 (昼営業時)
		メニュー・ホームページ・チラシには「信州ポークとたっぷりチーズのカルボナーラ温泉タマゴのせ」と表示していましたが、信州ポークではなく国産豚肉を提供してありました。	143	2013年4月19日 ～6月8日 (昼営業時)
		メニュー・ホームページには「総料理長特製"極み"牛丼"和牛&フランス産フォアグラ"(ビーフコンソメスープ付)」と表示していましたが、フランス産フォアグラではなくハンガリー産フォアグラを提供してありました。	8	2013年4月19日 ～6月8日 (昼営業時)
		メニュー・ホームページには「高原野菜とハム&チーズ タマゴサラダのミックスサンド」と表示していましたが、トマト・きゅうりは高原をイメージさせる長野県産ではなく他県産を提供してありました。	73	2013年4月19日 ～6月8日 (昼営業時)
メニュー・ホームページには「国産牛パティのオリジナル軽井沢バーガー2013」と表示していましたが、国産牛パティではなく国産牛と豚肉の合挽き肉を提供してありました。		190	2013年4月19日 ～6月11日 (昼営業時)	

	中国料理 「桃李」 ならびに 宴会場 ～グループランチ～	グループランチの一部として提供した「蒸し鶏と高原野菜のバリバリサラダトマト風味」において、メニュー・ホームページ・チラシには「高原野菜」と表示していましたが、水菜は高原をイメージさせる長野県産ではなく茨城県産を提供してありました。	149	2013年3月1日 ～6月6日 (昼営業時)
		グループランチの一部として提供した「白身魚と信州野菜の黒豆ソース炒め」において、メニュー・ホームページ・チラシには「信州野菜」と表示していましたが、赤ピーマンは高知県産を提供してありました。	149	
		グループランチの一部として提供した「海老とベビーホタテ、信州野菜の香り炒め」において、メニュー・ホームページ・チラシには「信州野菜」と表示していましたが、人参は千葉県産を提供してありました。	327	2013年3月1日 ～6月6日 (昼営業時)
		グループランチの一部として提供した「高原キャベツの桜海老チャーハン」において、メニュー・ホームページ・チラシには「高原キャベツ」と表示していましたが、高原をイメージさせる長野県産ではなく愛知県産を提供してありました。	327	
中国料理 「桃李」	メニュー・ホームページ・チラシには「甘い高原キャベツと彩り野菜のジャージャー麺」と表示していましたが、高原キャベツは高原をイメージさせる長野県産ではなく、愛知県産を提供してありました。	68	2013年4月1日 ～6月6日 (昼営業時)	
軽井沢プリンスホテル フォレスターナ軽井沢	フォレスターナ軽井沢	コース料理の一部として提供した「信州産春野菜のテリーヌと魚介のデュエット 天使の海老を添えて」において、メニュー・ホームページ・チラシには「信州産春野菜」と表示していましたが、テリーヌ食材においてキャベツは茨城県産および愛知県産、ポロ葱はニュージーランド産、ヤングコーンはタイ産、赤ピーマンおよび黄ピーマンは韓国産を提供してありました。	6,314	2011年9月18日 ～2013年6月8日
軽井沢浅間プリンスホテル	ダイニングルーム 「ジャルダン デテ」	浅間湯葉膳の一部として提供した「独活と湯葉のフキ味噌和え」において、独活ではなく金時草を提供しており、メニューには季節により内容が異なる旨を表示していましたが、メニュー・ホームページ・チラシには「独活」と表示してありました。オーダー時には「食材の都合上、内容が変更になる場合があります」とご説明させていただいてはいたしましたが、一部ご説明不足であった可能性がございます。	6	2013年6月3日 ～6月6日 (昼営業時)
万座プリンスホテル	しゃくなげ	buffet料理の一部として提供した「高原野菜サラダ」において、店内表示に「高原野菜」と表示していましたが、きゅうり・トマト・レタスは高原をイメージさせる長野県産ではなく群馬県産野菜を提供してありました。	26,306	2012年7月27日 ～2013年6月12日 (夜営業時)
		buffet料理の一部として提供した「高原野菜と上州老神舞茸の揚げたて天婦羅」において、店内表示に「高原野菜」と表示していましたが、高原をイメージさせる長野県産ではなく国産野菜を提供してありました。	26,306	
嬌恋プリンスホテル	ホテルレストラン	ハーフbuffet料理の一部として提供した「嬌恋名物高原野菜のたっぷりサラダバー」において、店内表示・ホームページに「高原野菜」と表示していましたが、キャベツ・レタス・ミニトマト・きゅうり・小松菜・ジャガイモは高原をイメージさせる長野県産ではなく群馬・長野県産野菜を提供してありました。	1,172	2013年4月19日 ～6月12日 (夜営業ハーフbuffet時)
箱根園	和風レストラン 「ななかまど」	メニューには「しらす井駿河の地ならではの名物メニュー！」、チラシには「しらす井駿河湾であがった新鮮な釜揚げしらす」と表示していましたが、冷凍シラス釜揚げ(駿河湾産)ではなく冷凍シラス(愛知産)を提供してありました。	720	2013年4月26日 ～6月7日 (昼営業時)
大磯プリンスホテル	中国料理「李芳」	セット料理の一部として提供した「蛸とイタヤ貝の香草炒め」において、メニュー・ホームページ・チラシにはイタヤ貝と表示していましたが、イタヤ貝ではなく帆立貝を提供してありました。	100	2013年6月1日 ～6月20日 (昼営業時)