

2018 年1月

アリタリア-イタリア航空協賛のもとイタリア 3 泊 5 日の旅が当たるキャンペーンも実施

食の街・ナポリのミシュラン 1 つ星レストランの味を中心に
イタリアの食文化の魅力を発信
「Buono Buono イタリアフェア」
首都圏 10 のプリンスホテルで開催

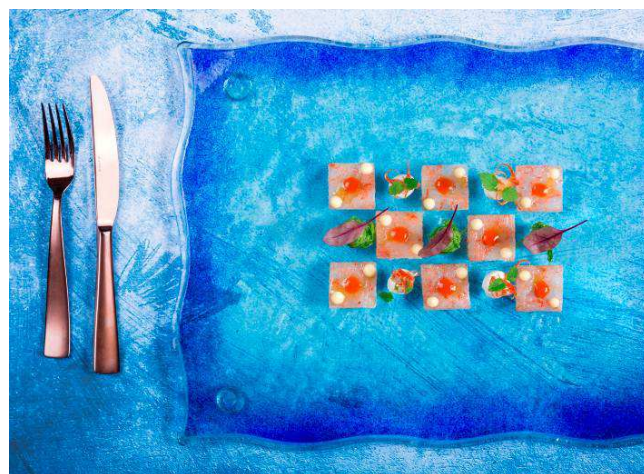
【期 間】 2018 年 2 月 1 日 (木) ～3 月 31 日 (土)

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、首都圏 10 のプリンスホテル(ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、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高輪、グランドプリンスホテル新高輪、東京プリンスホテル、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)のレストラン・バーで、イタリア大使館およびイタリア政府観光局後援のもと、「Buono Buono イタリアフェア」を 2018 年 2 月 1 日(木)から 3 月 31 日(土)の期間中に開催いたします。

プリンスホテルでは多彩な魅力にあふれた世界の国々の文化を発信するため大使館後援の国際交流を推進しており、このたびイタリアフェアを開催いたします。世界から愛されるイタリアの中でも、食の街として知られるナポリ イスキア島のミシュラン 1 つ星レストラン「Indaco」のエグゼクティブシェフ監修のメニューやシェフソムリエ厳選のイタリアワインを展開し、イタリアよりシェフを招聘したイベントを開催するほか、イタリアブランドのグッズを販売するなどイタリア食文化の魅力を発信いたします。またアリタリア-イタリア航空で行くイタリア 3 泊 5 日の旅が当たるキャンペーンも実施して盛り上げてまいります。



イタリア ナポリ イスキア島のミシュラン 1 つ星レストラン
「Indaco」



レストラン「Indaco」エグゼクティブシェフによる
メニュー(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)/広報担当
TEL: 03-3234-1111 FAX: 03-3234-1179
ザ・プリンス パークタワー東京
東京プリンスホテル 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
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

プリンスホテル 「Buono Buono イタリアフェア」 概要

【期 間】 2018年2月1日(木)～3月31日(土)

【実施ホテル】 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、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高輪、グランドプリンスホテル新高輪、東京プリンスホテル、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】 アリタリア-イタリア航空

【後 援】 イタリア大使館 / イタリア政府観光局

【協 力】 ラルベルゴ デラ レジーナ イザベラ

エクセルシオール ホテル ガリア, ラグジュアリーコレクションホテル, ミラノ

【お客さまからのお問合せ】 お問合せ・ご予約は各ホテルのレストラン予約までお問合せください。

1. イタリアよりシェフを招聘してのイベント開催

ザ・プリンス パークタワー東京ではナポリ イスキア島のミシュラン1つ星レストラン「Indaco」のエグゼクティブシェフを、ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町ではミラノ「エクセルシオール ホテル ガリア」のエグゼクティブシェフを、それぞれ招聘し、イタリアを代表するシェフらによる本場の料理がお楽しみいただけるイベントを開催いたします。

パスクアーレ・パラマロ氏 招聘フェア

【日程】 2018年3月1日(木)～3日(土)

【場所】 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」(33F)

【料金】 ランチ1名さま¥10,000、ディナー1名さま¥20,000



パスクアーレ・パラマロ氏

イタリア ナポリ イスキア島 5つ星ホテル「ラルベルゴ デラ レジーナ イザベラ」内ミシュラン1つ星レストラン「Indaco」エグゼクティブシェフ

1978年、イタリア イスキア島生まれ。母国の味と色を表現するため研究を続け2013年にミシュランの星を授与され2016年より現職。

ヴィンツェンツォ・レヴァノ氏 招聘フェア

【日程】 2018年3月22日(木)～24日(土)

【場所】 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
「オールデイダイニング オアシスガーデン」(36F)

【料金】 ディナー1名さま ¥20,000



ヴィンツェンツォ・レヴァノ氏

マリオット・インターナショナル「ラグジュアリーコレクション」加盟ミラノ「エクセルシオール ホテル ガリア」エグゼクティブシェフ

食材の宝庫とも言われるイタリア カンパニア州出身。ミシュラン3つ星レストランでの経験を経て現職。

2. ナポリ イスキア島、パスクアーレ・パラマロ氏監修の南イタリア料理の展開

イタリア南部、ナポリ湾に浮かぶイスキア島は温暖な気候の高級リゾート地として知られます。イスキア島のミシュラン1つ星レストラン「Indaco」のエグゼクティブシェフでイスキア島出身のパスクアーレ・パラマロ氏による、魚介を中心にトマトやオリーブオイルを多く取り入れた見た目に鮮やかなメニュー全12品を各ホテルのレストラン・バーにて展開し、南イタリアの料理をお楽しみいただけます。



ラルベルゴ デラ レジーナ イザベラ

【メニュー例】



カレイと茄子のパルミジャーナ包み
トマトとバジル風味 ¥4,500



仔牛フィレ肉のスカロッピーネ
スモーキーなチーズソース ¥4,800



アーモンドのピニエ
紅茶のクリームとアニスのゼリー ¥1,400

【提供レストラン】

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」、「スカイラウンジ ステラガーデン」ほか
ザ・プリンス さくらタワー東京「リストランテ カフェ チリエージョ」、グランドプリンスホテル新高輪「ラウンジ もみじ」
東京プリンスホテル「ティーサロン ピカケ」

*レストランにより提供メニュー、提供期間は異なります。

3. ヴィンツェンツォ・レヴァノ氏監修の北イタリアメニューの提供

ミラノ「エクセルシオール ホテル ガリア」のエグゼクティブシェフによる、バターやチーズを使用した料理や北イタリア伝統の煮込み料理などを提供いたします。

【提供レストラン】

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町「オールデイダイニング オアシスガーデン」



ミラノ風 仔牛のオッソブーコ煮込み
ポレンタ添え ¥3,200

4. シェフソムリエ厳選のイタリアワイン

プリンスホテル エグゼクティブシェフソムリエ市村義章が、海と山に囲まれたイタリアならではのバラエティ豊かなイタリアワインを買い付け、TPOに合わせて厳選いたしました。

【提供ホテル】

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、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高輪、グランドプリンスホテル新高輪、東京プリンスホテル、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



5. ‘イタリア式’ミネラルウォーターの Tasting Seminar

イタリアンプレートと世界で愛されるミネラルウォーター「サンペレグリーノ」などを合わせて、食事とミネラルウォーターの相性を楽しむセミナーを東京タワーを見上げるテラスで開催。

【日 時】 2018 年 2 月 25 日 (日) 12:30P.M.より (40 名さま限定)

【場 所】 東京プリンスホテル「カフェ&バー タワービューテラス」(3F)

【料 金】 1 名さま¥4,200

(セミナー、イタリアンプレート 2 皿、イタリアワイン 2 種とサンペレグリーノ/アクアパナを含むドリンクのフリーフロー)



6. イタリアンドルチェ ジェラートプレートの販売

プリンスホテル エグゼクティブシェフ パティシエ 内藤武志が、ティラミスやピスタチオ、ストロベリー製のジェラートをケーキのようにアレンジしたジェラートプレートを提供いたします。

【料 金】 単品¥1,800

【提供店舗】 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町「オールデイダイニング オアシスガーデン」

ザ・プリンス パークタワー東京「ロビーラウンジ」、

ザ・プリンス さくらタワー東京「リストラテ カフェ チリエージョ」ほか



7. イタリア最高峰の限定品グラッパの提供

340 年の歴史を持ちイタリア最古の蒸留所として知られるヴァルダ社が、北イタリアにある「ヴァイオリンの森」のみで栽培されるストラディヴァリウスの表面材に使われた赤モミを使った樽で 5 年熟成させたグラッパを提供いたします。

【料 金】 グラス¥3,200

【提供ホテル】 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、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、東京プリンスホテル、品川プリンスホテル



8. オリジナルカクテルの販売

イタリア発祥のリキュールを使ったカクテルやイタリア生まれのカクテルをご用意いたします。

【料 金】 ¥2,000 より

【提供ホテル】 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、ザ・プリンス パークタワー東京、グランドプリンスホテル新高輪、東京プリンスホテル、品川プリンスホテル



9. イタリアトップブランドの食器や食品を販売

ザ・プリンス パークタワー東京のギフトショップにて、イタリアのハウスウェアトップブランド「アレッシィ」の食器やフェアで提供するメニューに使用する調味料などを販売いたします。

【場 所】 ザ・プリンス パークタワー東京「THE SHOP at the Park」(1F)



10. アリタリア-イタリア航空で行くイタリア 3 泊 5 日の旅が当たるキャンペーン

期間中、クイズにご参加いただき正解された方の中から抽選で 1 組 2 名さまに、アリタリア-イタリア航空で行く、イタリア ナポリ イスキア島の 5 つ星ホテル「ラルベルゴ デラ レジーナ イザベラ」にご宿泊いただく旅をプレゼントいたします。

*詳細は http://www.princehotels.co.jp/contents/italian_fair/campaign/



※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(テイクアウト商品は除く)。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※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。※各メニューはイタリア産以外の食材も使用しております。※写真はイメージです。

※ホテル・店舗によりフェア終了日が異なります。