NEWS RELEASE

Prince Hotel

2018 年 10 月

テーブルサイドサービスの演出で、食を“楽しむ”ディナータイムに

品川プリンスホテル

ニューヨークのミシュラン・スターシェフを「TABLE 9 TOKYO」に初招聘「GABRIEL KREUTHER SPECIAL DINNER」を開催

【期　間】2018 年 11 月 15 日（木）～17 日（土）

ガブリエル・クルーザー氏

品川プリンスホテル（所在地：東京都港区高輪4-10-30、総支配人：橋本哲充）は、ホテル最上階の「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて、オープン以来初となるシェフ招聘イベント「GABRIEL KREUTHER（ガブリエル クルーザー） SPECIAL DINNER」を2018年11月15日（木）から17日（土）まで開催いたします。

記念すべき第 1 回にお招きするのはニューヨークの巨匠、マンハッタンのミシュラン 1 つ星フレンチレストラン「GABRIEL KREUTHER」のオーナーシェフ、ガブリエル・クルーザー氏。お客さまの目の前で仕上げのパフォーマンスを行う「テーブルサイドサービス」を得意とするクルーザー氏ならではの、五感で楽しめる演出を取り入れたスペシャルコースをご提供いたします。

9 つあるエリアの中、今回の舞台に選んだのは中央にショーキッチンを配した「TOKYO FUSION DINING」。ライブ感のある食空間をご提案しているダイニングだからこそ実現できる 3 日間限定のコラボレーションディナーを、東京の景色を望みながらお楽しみいただけます。

ガブリエル・クルーザー氏　プロフィール

フランス・アルザス出身のミシュラン・スターシェフ。フランスで磨いた腕とともにニューヨークへ渡り、MoMA の「The Modern」、The Ritz-Carlton New York,Central Park の「Atelier」で料理長を務めたのち、現在はミッドタウンの一等地に自身のレストラン「GABRIEL KREUTHER」とチョコレートショップ「KREUTHER HANDCRAFTED CHOCOLATE」を構える。
レストランはミシュラン 1 つ星、ニューヨークタイムズでも 3 つ星を獲得。
また、2009 年には「料理界のアカデミー賞」と呼ばれるジェームズ・ビアード財団賞において、ニューヨーク・ベストシェフを受賞。

ニューヨークの「GABRIEL KREUTHER」

◎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　高輪・品川マーケティング戦略
TEL：03-3447-1133（直通）　FAX：03-3473-1115　EMAIL：tkn-mpr@princehotels.co.jp

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

GABRIEL KREUTHER SPECIAL DINNER　概要

【場　所】「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」TOKYO FUSION DINING（品川プリンスホテル メインタワー39 階）
【期　間】2018 年 11 月 15 日（木）～17 日（土）
【時　間】5:30P.M.～10:00P.M.（L.O. 8:30P.M.）
【料　金】1 名さま　￥27,000　※1 日 70 名さま限定
【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約 TEL 03-5421-1114（受付時間 9:30A.M.～8:00P.M.）
【U R L】https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/event/contents/gabriel_special/

シェフのライブ感を楽しめるショーキッチン
（TOKYO FUSION DINING）

東京を一望できる最上階からの景色も魅力のひとつ
（TOKYO FUSION DINING）

■■SPECIAL DINNER MENU■■　全 11 品

＊シェフからのおもてなしアミューズ 4 種
＊フォアグラテリーヌとピスタチオのキャラメリゼ　ナツメヤシのジャムとフェンネルのワッフルを添えて
＊ラングスティーヌのタルタルとそば粉のチュイル　カリフラワーとマカダミアのピューレとともに
＊スモークでアクセントをつけたチョウザメとザワークラウトのタルト　キャビアのムースリーヌを乗せて
＊杉の木の上で焼き上げたトラウト　イクラとシャンパーニュのクリームを注いで
＊メイソンジャーで香りを閉じ込めた黒トリュフ、白インゲン豆、菊芋のエスプーマ

Choice of :
＊牛テンダーロインの“Mignonette”
　バターナッツ南瓜とジェニパベリーの香るジュ
　　または、
＊ひな鳩のローストとフォアグラ
　グリーンキャベツのピューレとグレイズしたセルリアック

スモークでアクセントをつけたチョウザメと
ザワークラウトのタルト

Choice of :
＊栗のプチベール、バニラと栗のムースリーヌ、
　カシスのシャーベット
　　または、
＊スフィアチョコレートファッジ、
　ダーク＆ミルクチョコレートムース、
　キャラメルアイスクリーム

牛テンダーロインの“Mignonette”

GIFT from GABRIEL KREUTHER

来日を記念し、クルーザー氏より
サプライズプレゼントがございます。

※当日のシェフのインスピレーションにより、内容が変更になる場合がございます。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に 13%のサービス料を加算させていただきます。
※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。　※写真はイメージです。　※上記内容はリリース時点（10 月 15 日）の情報です。