

2019年1月

ミラノ、ナポリ、チェゼーナ 3地域のシェフを招聘 「Buono!Buono! ITALIA FAIR」 首都圏 9つのプリンスホテルで開催

【期 間】 2019年2月1日(金)～3月31日(日)

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:小山 正彦)は、首都圏9つのプリンスホテル(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、新横浜プリンスホテル)のレストラン・バーにて、イタリア大使館およびイタリア政府観光局、在日イタリア商工会議所による後援のもと、「Buono!Buono! ITALIA FAIR」を2019年2月1日(金)から3月31日(日)まで開催いたします。

プリンスホテルでは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、本フェアは今年で2回目の開催となります。世界中で愛されるイタリアの食は地域によって様々な個性があります。今回は、北部の「ミラノ」より「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」のエグゼクティブシェフと同ホテルメインダイニング「Terrazza Gallia」のチーフシェフ、南部の「ナポリ」よりミシュラン1つ星レストラン「Indaco」エグゼクティブシェフ、アドリア海にほど近い「チェゼーナ」からミシュラン2つ星レストラン「Magnolia」のオーナーシェフを招聘しイベントを開催。異なる魅力を持つイタリアの3都市を代表するシェフの味をお楽しみいただけます。その他、イタリアの食材を使用したメニューや、シェフソムリエ厳選のイタリアワインを展開し、イタリアの食の魅力を発信してまいります。

「Buono!Buono! ITALIA FAIR」概要

【期 間】 2019年2月1日(金)～3月31日(日)

※東京プリンスホテルは3月15日(金)まで、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は3月16日(土)まで。

【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、新横浜プリンスホテル

【後 援】 イタリア大使館、イタリア政府観光局、在日イタリア商工会議所

【協 力】 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 ラルベルゴ デラ レジーナ イザベラ、マニョーリア リストランテ

【協 賛】 アリタリア



①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・「Terrazza Gallia」チーフシェフ レヴァノ兄弟(兄:右、弟:左)

②ナポリ「Indaco」エグゼクティブシェフ バスカアーレ・バラマロ氏

③チェゼーナ「Magnolia」オーナーシェフ アルベルト・ファッカーニ氏

④ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
「All-Day Dining OASIS GARDEN」
仔牛のカツレツ-ミラノスタイル

◎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 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

TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174

■高輪・品川 マーケティング戦略

TEL:03-3447-1133 FAX:03-3473-1115

■新宿プリンスホテル 事業戦略 TEL:03-3205-5353 FAX:03-3205-1953

■新横浜プリンスホテル 事業戦略 TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189

■イタリアの3地域よりシェフを招聘しイベントを開催

Lebano Bros. 4 Hands Dinner

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町と同じ、マリオット・インターナショナルラグジュアリーブランド「ラグジュアリーコレクション」に加盟するミラノの「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のヴァインツェンツォ氏とホテルメインダイニング「Terrazza Gallia」でチーフシェフを務めるアントニオ氏のレヴァノ兄弟が来日。北イタリアの伝統料理をコンテンポラリーテイストに仕上げるミラノで話題のメニューをご提供いたします。

- 【日 程】2019年3月27日(水)～29日(金)
- 【時 間】5:30P.M.～10:00P.M.
- 【料 金】1名さま¥20,000
- 【場 所】ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町「All-Day Dining OASIS GARDEN」(36F)



Lebano Bros. 4 Hands Dinner
料理イメージ

パスクアーレ・パラマロ 特選料理フェア

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」内のミシュラン1つ星レストラン「Indaco」のエグゼクティブシェフ パスクアーレ・パラマロ氏を招聘したプレミアムフェアを開催。海の幸を豊富に取り入れた南イタリアを代表するレストランの味をご堪能いただけます。

- 【日 程】2019年2月28日(木)～3月2日(土)
- 【時 間】ランチ 12:00NOON.～3:00P.M. (L.O.1:30P.M.)
ディナー 5:30P.M.～10:00P.M.(L.O.8:30P.M.)
- 【料 金】ランチ1名さま¥12,000 ディナー1名さま¥23,000
- 【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)



パスクアーレ・パラマロ 特選料理フェア
料理イメージ

アルベルト・ファッカーニ 特選料理フェア

イタリア北部アドリア海を望む街、チェゼーナにある「Magnolia」のオーナーシェフ、アルベルト・ファッカーニ氏を招聘。ミシュラン2つ星の美しい料理の数々をホテル最上階から眺める東京の夜景とともに楽しみいただけます。

- 【日 程】2019年3月15日(金)～17日(日)
- 【時 間】5:30P.M.～10:00P.M. (L.O.8:30P.M.)
- 【料 金】1名さま¥24,000
- 【場 所】品川プリンスホテル
「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」TOKYO FUSION DAINING (メインタワー39F)



アルベルト・ファッカーニ 特選料理フェア
料理イメージ

■個性豊かなイタリアの食文化を楽しめるメニュー

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

セミブッフェランチ

セミブッフェランチのメインディッシュとして、「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 ヴァインツェンツォ・レヴァノ氏が監修する、同ホテルのシグネチャーメニュー「仔牛のカツレツ」など3品をご提供いたします。

- 【期 間】2019年2月1日(金)～3月31日(日)
- 【時 間】11:30A.M.～3:30P.M.
- 【料 金】セミブッフェランチ ¥4,800 ※各メニューは単品でもご注文いただけます。
- 【内 容】仔牛のカツレツ-ミラノスタイル(単品¥3,100)
シシリア風の魚料理(単品¥2,800)
イカとグリーンピースのフィジリ(単品¥2,200)
- 【場 所】「All-Day Dining OASIS GARDEN」(36F)



シシリア風の魚料理

東京プリンスホテル

イタリアフェア ディナーブッフェ

- ナポリをはじめとしたイタリアの食の魅力を取り揃えました。
- 【期 間】2019年2月1日(金)～3月15日(金)
 - 【時 間】平日 5:30P.M.～9:30P.M. 土・休日 5:00P.M.～9:30P.M.
 - 【料 金】おとな1名さま 平日¥5,500 土・休日¥6,000
 - 【場 所】「ブッフェダイニング ポルト」(3F)



イタリアフェア ディナーブッフェ

新宿プリンスホテル

イタリアフェア ディナーbuffet

イタリアの食をプリンスマルシェ風にアレンジした彩り豊かなお料理をご賞味ください。

【期間】2019年2月1日(金)～3月31日(日)

【時間】5:00P.M.～9:00P.M.

【料金】おとな1名さま ¥4,900

【場所】「buffetダイニング プリンスマルシェ」(B2)



イタリアフェア ディナーbuffet

新横浜プリンスホテル

イタリアンディナーコース「Vista」

牛の頬肉を赤ワインで煮込んだブラザート アル パローロなどイタリアの魅力コース料理でお楽しみいただけます。

【期間】2019年2月1日(金)～3月31日(日)

【時間】5:00P.M.～9:30P.M.(L.O.9:00P.M.)

【料金】1名さま¥7,500

【場所】「トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング」(41F)



イタリアンディナーコース「Vista」

■ジェラート発祥の地イタリアの味をアレンジしたジェラートプレート

プリンスホテル エグゼクティブ シェフパティシエ 内藤武志がジェラートの本場イタリアの味をアレンジ。ティラミスやピスタチオ、ストロベリー、ジェラートをケーキのように仕上げた華やかなジェラートプレートです。

【期間】2019年2月1日(金)～3月31日(日) ※レストランにより提供期間が異なります。

【料金】¥1,800

【場所】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」(1F)、
グランドプリンスホテル新高輪「Lounge Momiji」(1F)、ザ・プリンス パークタワー東京「ロビーラウンジ」(1F)、
東京プリンスホテル「ティーサロン ピカケ」(1F)、
品川プリンスホテル「コーヒールーミング マウナケア」(メインタワー2F)



イタリアンドルチェ デザートプレート

■進化するワイン大国イタリアのワインをシェフソムリエがセレクト

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、伝統とモダンが共存するイタリアワインを厳選。洗練された香りや味わいの特徴をもつワインを中心にセレクト。ワイン大国イタリアの個性あふれるワインをお楽しみください。

【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、新横浜プリンスホテル



エグゼクティブ シェフソムリエ
市村 義章

■サルヴァトーレ フェラガモのフレグランス付きステイプラン

ザ・プリンス パークタワー東京にて、サルヴァトーレ フェラガモのフレグランス付きステイプランを販売。異なる香りの2種類のイタリア製フレグランスが華やかなひとときを演出いたします。

【期間】2019年2月1日(金)～3月31日(日)

【料金】1名さま¥21,200より(1室2名ご利用時)

【内容】①サルヴァトーレ フェラガモのフレグランスセット

(アクア エッセンツィアーレ ホワイト オーデトワレ、インカントチャーム オーデトワレ)

②ハーフボトルシャンパン(1室1本) ③朝食



(右)アクア エッセンツィアーレ ホワイト オーデトワレ
(左)インカントチャーム オーデトワレ

<お客さまからのお問合せは>

- ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町：レストラン予約 TEL 03-3234-1136 (10:00A.M.～8:00P.M. ※土・休日は7:00P.M.まで)
- ザ・プリンス パークタワー東京：レストラン予約 TEL 03-5400-1170 (10:00A.M.～8:00P.M. ※土・休日は7:00P.M.まで)
- 東京プリンスホテル：レストラン予約 TEL 03-3432-1140 (10:00A.M.～6:00P.M.)
- 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：
レストラン予約係 TEL 03-3447-1139 (9:30A.M.～8:00P.M. ※土・休日は7:30P.M.まで)
- 品川プリンスホテル：レストラン予約 TEL 03-5421-1114 (9:30A.M.～8:00P.M.)
- 新宿プリンスホテル：レストラン予約 TEL 03-3205-1124 (9:00A.M.～7:00P.M.)
- 新横浜プリンスホテル：レストラン予約 TEL 045-471-1115 (10:00A.M.～7:00P.M.)

※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%(All-Day Dining OASIS GARDEN, DINING & BAR TABLE 9 TOKYOは13%)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。 ※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。 ※上記内容はリリース時点(1月25日)の情報です。