

2020年11月

都内8つのプリンスホテルで実施中の「British Fair 2020」の一環として提供

品川プリンスホテル

英国貴族の世界を描いた大ヒットドラマの世界観を楽しめるスイーツコース 『Downton Abbey Sweets Course』を販売

【期間】2021年1月14日(木)まで

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:佐々木潤)は、最上階 39F の「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」のAWA LOUNGEにて、英国貴族の世界を描いた大ヒットドラマ「ダウントン・アビー」に登場するデザートで構成したスイーツコース『Downton Abbey Sweets Course』を2021年1月14日(木)まで提供いたします。

こちらのスイーツコースでは、「<公式>ダウントン・アビー クッキングレシピ」を元に再現した数々のスイーツと、英国の紅茶を使用したエクレア等をお楽しみいただけます。「ダウントン・アビー」は20世紀前半の英国貴族の内情を、社会的背景とともに描いたテレビドラマで、2010年の放送開始より世界200カ国の地域で放送され、現在もお多くのファンに親しまれています。

結婚式や新年を祝うシーンに登場するシャンパンを使ったゼリーや、食卓の場に頻りに登場するシャーロットルッセをお召しあがりいただくことで、ドラマの世界に入り込んだような疑似体験をしていただけます。

貴族の優雅な世界を再現したスイーツコースをご堪能いただき、英国へのヴァーチャルトリップをお楽しみいただけます。



Downton Abbey TM & © Carnival Films



スイーツコース『Downton Abbey Sweets Course』イメージ



グランデザート シャーロットルッセ バニラアイスクリームとベリーのカリー イメージ

【場所】「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」AWA LOUNGE 品川プリンスホテル メインタワー39F

【期間】2021年1月14日(木)まで 12:30P.M.~5:00P.M.

【料金】1名さま ¥4,200

【メニュー】大ヒットドラマ「ダウントン・アビー」の世界を楽しむアフタヌーンスイーツコース+ドリンク《19種》

■セイボリー

・カブのポタージュ ・フォアグラのムース ・ずわい蟹のカネロニ ・リトルジェムレタスと神の海老のサラダ等

■バラエティーデザート

☆シャンパンゼリー ☆サマープディング ☆ジンジャーブレッドケーキ ・紅茶とチョコレートの2層のケーキ等

■グランデザート(下記3種よりchoice)

☆シャーロットルッセ バニラアイスクリームとベリーのクーリー

・マスカルポーネとストロベリーのコンポジション

・アールグレイのクレームブリュレ ジンジャーアイスクリームとシナモンクランブル

■プティフルパー(ショーケースより選ぶ)

☆ダンディーケーキ ・マカロン ・カヌレ ・フィナンシェ ・ボンボンショコラ等

■レーズンのスコーン

※☆のスイーツは「<公式>ダウントン・アビー クッキングレシピ」{(株)ホビージャパン刊}より再現しております。

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweet.cours202011d/>

【ご予約・お問合せ】TEL:03-5421-1114

※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(11月19日)の情報です。

◎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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。