

2020年11月

多くのファンを魅了するスマートでワイルドなスパイのこだわりの味に触れる

ザ・プリンス パークタワー東京

英国スパイ“ジェームズ・ボンド”の世界観を体験 こだわりのディナーやカクテルで主人公の気分に

期 間:2020年12月17日(木)まで

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園4-8-1 総支配人:田口真也)は、都内8つのプリンスホテルで開催中の「British Fair 2020 Timeless U.K.」の一環として、英国のスパイ“ジェームズ・ボンド”の世界観を表現したメニュー等を2020年12月17日(木)までお楽しみいただけます。

世界で最も有名なスパイ“ジェームズ・ボンド”は自分のルールを気難しく守る英国紳士気質として、こよなく愛するアイテムや食への特別なこだわりを持っています。海外旅行を控えられている方も多いことから、英国にいるような気分で小説の主人公になりきってお過ごしいただきたいという思いを込めて企画いたしました。

英国のスパイ小説から得たジェームズ・ボンドの食へのこだわりを忠実に料理に映し出した BLBG(ブリティッシュ・ラグジュアリーブランド・グループ)株式会社 代表取締役 CEO 田窪寿保氏監修のディナーを、ホテル最上階のレストラン ブリーズヴェールでお楽しみいただけます。ジェームズ・ボンド流のアレンジがされた料理を楽しんだ後は、隣接するスカイラウンジ ステラガーデンでボンドが愛したマティーニを味わいながら、引き続きその世界観に浸っていただくのもおすすめです。

その他にもジェームズ・ボンドが愛飲したシャンパンや、愛銃をモチーフにしたチョコレート等で“スパイ体験”をお楽しみいただけます。



illustration / © Tomoko Kaneko

英国スパイを体験する “ジェームズ・ボンド”企画

1. ボンドが愛したディナー
2. ボンドが愛したマティーニ
3. 愛飲したシャンパン
4. 愛銃をモチーフにしたチョコレート



◎本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略
TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174
<https://www.princehotels.co.jp/parktower/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

1. Bond Dinner~Diamond dinners are forever~

田窪 寿保氏監修のもと、ジェームズ・ボンドの世界観をイメージしたディナーをシェフが表現しました。厳選キャビアやスコティッシュサーモンを味わえる前菜から仔牛や黒毛和牛のメイン料理まで、ジェームズ・ボンドの愛したメニューを東京の夜景を望めるレストラン ブリーズヴェールでお楽しみいただけます。

場 所: レストラン ブリーズヴェール

時 間: 5:30P.M.~10:00P.M.(L.O.8:30P.M.)

料 金: ¥28,000 ※5 日前までのご予約制、2 名さまより

<前菜>

●厳選キャビア”ペルーガ”ブリニとメルバトースト コンディマンを添えて

ジェームズ・ボンドが愛する食材の代表といえば、黒いダイヤと呼ばれるキャビア。特にジェームズ・ボンドが常に指定するペルーガは珍しいもので、キャビアの中のキャビアと呼ばれています。今回はイアン・ Fleming 原作の「カジノロワイヤル」でジェームズ・ボンドがオーダーしたメニューをそのまま再現いたしました。



●スコティッシュサーモンのスモーク ライ麦のパンとセルヴィルドカニ

原作「ムーンレイカー」では、自分がいかに素晴らしいスモークサーモンが好きかということを上司の M に告げるシーンがあります。ケッパーやオニオンスライスをのせる必要のない極上のサーモンはキャビアと並び、当時から贅沢な前菜の一つだったようです。原作中でジェームズ・ボンドが薄く切った茶色いパンを円筒状にして包んだサーモンを口に運び、思慮を巡らせるシーンがあり、同じスタイルでお召しあがりいただけます。

●ブレイズ・クラブ特製アボカド リンゴのマセドワンヌとヴィネグレット

ブレイズ・クラブとは上司の M がメンバーに名を連ねるジェントルマンズ・クラブ。そこでジェームズ・ボンドはアボカド料理を前菜としてではなくデザートとしてヴィネグレットソースとともにオーダーします。当時英国ではアボカドは果物の一種として考えられており、「カジノロワイヤル」が出版された 50 年代は貴重で、入手困難な食材でした。世界を旅するジェームズ・ボンドならではのチョイスといえるアボカドを今回は前菜としてご提供いたします。

<メイン・デザート>

●ムーンレイカー風 仔羊のコートレット プティボワとポテトのピュレ アスパラガス添え

原作「ムーンレイカー」で、上司 M と食事をするジェームズ・ボンドが選んだメインディッシュが仔羊のコートレットでした。この付け合わせにはパイナップルが一切れ添えられます。どんな状況でも自分が食べたいものを流れるようにオーダーするジェームズ・ボンドですが、必ず自分好みにアレンジすることを忘れないのが特徴です。ジェームズ・ボンドのセンスで選んだ特別なメインディッシュの一皿目をお楽しみいただけます。

●仔牛腎臓とポム・スフレ 黒毛和牛フィレミニオン カジノロワイヤル風 ベアルネーズソースとアーティチョーク添え

メイン二皿目は原作「カジノロワイヤル」でジェームズ・ボンドが頼んだ牛フィレとヴェスパパーが頼んだ仔牛の腎臓を贅沢に一皿に盛り付けました。ここでジェームズ・ボンドが付け合わせに頼んだアーティチョークの芯には「あなたに夢中です」という意味があり、この食事の後にジェームズ・ボンドはヴェスパパーに求婚します。そんな二人の選んだ料理をお召しあがりいただけます。

●ワイルドストロベリーとフレッシュクリーム織りなすデザート

ディナーのラストを飾るのは原作「カジノロワイヤル」でヴェスパパーがオーダーしたストロベリーとクリームを組み合わせたデザートです。日本のストロベリーと比べるとヨーロッパのストロベリーは酸味が強いので、甘いクリームをたっぷりかけていただくのが当時の英国人にとっては贅沢なスタイルだったようです。

●コーヒー、小菓子

2. Bond Martini

舌が痺れるほどの冷たさになるまでシェイクするのが好みだったジェームズ・ボンド
こだわりのマティーニを東京の夜景を一望できるバーでお楽しみいただけます。

場 所: スカイラウンジ ステラガーデン (5:00P.M.~11:00P.M.)

料 金: 各¥2,200



- ダーティ・マティーニ 本来はドライジンがベースだが、ジェームズ・ボンドらしくウォッカを使用。
- ヴェスパ・マティーニ 「一度味を知ると、これしか飲みたくない」とボンドガールのヴェスパと同じ名前をつけたほのかな苦みとともに楽しめる一品。
- ウォッカ・マティーニ ウォッカ、ドライヴェルモット、オリヴでシンプルに仕上げた通称ボンド・マティーニ。

※上記カクテルは、東京プリンスホテル、グランドプリンスホテル新高輪、品川プリンスホテルのバーでもご提供いたします。

Bond Dinner、Bond Martini 監修

たくほ としやす
田窪 寿保氏

青山学院大学大学院国際経営学修士 (MBA) 修了。BLBG (ブリティッシュ・ラグジュアリーブランド・グループ) 株式会社代表取締役 CEO。2020年10月31日 (土) にオープンした新事業のリetailテイメント型複合施設「THE PLAYHOUSE」をはじめ、英国王室愛用のラグジュアリーブランドを取り揃えるアーケードショップ「VULCANIZE London (ヴァルカナイズ・ロンドン)」を全国展開。また、自他共に認める英国通であり、ジェームズ・ボンド通。著書に『ジェームズ・ボンド 仕事の流儀』、『ジェームズ・ボンド「本物の男」25の金言』(ともに講談社) など。



3. Reserved for Bond

東京タワーを目の前に望める特等席で、ジェームズ・ボンドの愛するシャンパン、ボランジェの「スペシャル・キューヴェ」限定コラボレーションエディションとマティーニを料理と共にご堪能いただけます。

場 所: スカイラウンジ ステラガーデン (5:00P.M.~11:00P.M.)

料 金: 2名さま¥59,000 ※5日前までのご予約制、2名さまより



4. Bond Chocolate

ジェームズ・ボンドの愛銃として有名なドイツ製の小型拳銃をモチーフに、パティシエがチョコレートで本物そっくりりに仕上げました。

場 所: THE SHOP at the Park (10:30A.M.~6:30P.M.)

料 金: ¥8,000 ※1週間前までのご予約制



お客さまからのご予約・お問合せ: レストラン予約 TEL:03-5400-1170 (10:00A.M.~6:00P.M.)

※上記情報はリリース時点(11月19日)時点の情報であり、営業内容等変更になる場合がございます。
※料金には消費税が含まれております。会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。(THE SHOP at the Parkを除く)
※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し出ください。
※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。