NEWS RELEASE

The Prince Gallery Tokyo Kioicho

2020 年 12 月

美食の街のホテルシェフによる監修ディナーを東京のスイートルームで堪能

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

美食の街 スペイン・サンセバスチャンへ近場旅
1 泊 2 日のバーチャル海外旅行
宿泊プラン「JOURNEY to SAN SEBASTIAN」を販売

【販売期間】2021 年 1 月 9 日(土)～3 月 31 日(水) ※予約受付開始は 12 月 17 日より

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)は、美食の街として知られるスペイン バスク地方、サンセバスチャンへの海外旅行気分をご体験いただける1泊2日の宿泊プラン「JOURNEY to SAN SEBASTIAN」を2021年1月9日(土)から3月31日(水)まで販売いたします。

新しい生活様式とともに近場への旅が定着する中、日本から約1万km離れたスペインの、美食の街として知られるサンセバスチャンの「ホテル マリア クリスティーナ, ラグジュアリーコレクションホテル」とコラボレーションし、東京で本場スペインの味覚とともにサンセバスチャンへの海外旅行気分をご体験いただける宿泊プランをご用意いたしました。

バル巡りで有名なサンセバスチャン伝統のタパスや、バスク伝統のイカ料理、ホテル秘伝のレシピで作る本場のバスクチーズケーキ等、「ホテル マリア クリスティーナ」エグゼクティブシェフ、ヘスス・カバジェーロ氏の監修によるコースディナーを、サンセバスチャンの街並みの映像が流れるスイートルームにご用意いたします。「ホテル マリアクリスティーナ」からのおみやげとともに、本場の味覚を、現地を旅しているかのような気分でお召しあがりいただけます。

プリンスホテルでは、衛生・消毒基準「Prince Safety Commitment」を導入いたしており、都心の眺望が広がるスイートルームで、安心して“1泊2日スペイン サンセバスチャンへの近場旅”をお楽しみいただけます。



東京の夜景が広がるスイートルームでスペイン サンセバスチャンへの海外旅行気分をお楽しみいただけます (プランイメージ)



ホテル マリア クリスティーナ, ラグジュアリーコレクションホテル, サンセバスチャンの外観

◎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 マーケティング / 広報担当
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179
URL: https://www.princehotels.co.jp/kioicho/
E-mail: kioi-mrk@princehotels.co.jp

Seibu Group でかける人を、ほほえむ人へ。

宿泊プラン「JOURNEY to SAN SEBASTIAN」 概要

スペイン北部、バスク地方のサンセバスチャンはミシュラン星付きレストランが集まり、世界屈指の美食の街として知られます。1912年開業の歴史ある「ホテル マリア クリスティーナ」は、サンセバスチャンを代表するラグジュアリーホテルとして世界中のファンを魅了しています。同ホテルエグゼクティブシェフ、ヘスス・カバジェーロ氏監修による本場の味覚を、現地の旅の映像とともにスイートルームにご用意し、美食の街へのバーチャル海外旅行をお楽しみいただけます。

【宿泊期間】 2021 年 1 月 9 日(土)～3 月 31 日(水) ※3 日まで要予約
【内　　容】・東京タワーを望む 95 ㎡の「紀尾井スイート」ご 1 泊、ご朝食
・お部屋で「ホテル マリア クリスティーナ」エグゼクティブシェフ監修のディナーコース
・お部屋にサンセバスチャンの街並みやバル巡りの映像をご用意
・おみやげにお持ち帰りいただける「ホテル マリア クリスティーナ」のオリジナル扇子を 1 名さま 1 本
【料　　金】 1 名さま ¥67,762 より (1 室 2 名さまご利用時)
※その他、ペアリングワインがセットになったプランもございます。
【お客さまからのお問合せ】 宿泊予約係 TEL:03-3234-1111 (9:30A.M.～6:00P.M.)

■JOURNEY to SAN SEBASTIAN　メニュー



メニュー

～クラシックギルダ～ アンチョビと唐辛子とオリーブ
アンコウのポワレ アサリとハマグリのソース 緑をちりばめて
～バスク伝統料理 チピロネス エン ス ティンタ～
ラングスティーヌと海老を詰めた烏賊 イカスミのソースで
国産牛テールの赤ワイン煮 クリスピーブレッドのカネロニ仕立て
バスクチーズケーキ
from ホテル マリア クリスティーナ



「～クラシックギルダ～」

串に刺した 3 本のチリとオリーブをアンチョビで巻いた一品。1940 年代の映画の名前に由来するこのタパスは、映画ともなじみ深いサンセバスチャンならではの一品です。



「～バスク伝統料理
チピロネス エン ス ティンタ～」

イカを墨で柔らかく煮込んだ、スペイン北部、海沿いのバスク地方伝統料理。



「バスクチーズケーキ
from ホテル マリア クリスティーナ」

とろけるような食感が魅力の本場のバスクチーズケーキ。ホテル マリア クリスティーナ秘伝のレシピで、国内で唯一、当ホテルだけが使用を許されています。

■ホテル マリア クリスティーナ, ラグジュアリーコレクションホテル, サンセバスチャン

避暑に訪れたかつてのスペイン王妃の名前に由来した歴史ある「ホテル マリア クリスティーナ」は、20 世紀初頭の建築デザインとともに華やかなサンセバスチャンを代表するホテルとして世界中から多くのゲストをお迎えしています。



■JESUS CABALLERO (ヘスス・カバジェーロ氏)

ホテル マリア クリスティーナ, ラグジュアリーコレクションホテル, サンセバスチャン
エグゼクティブシェフ

バスク料理の伝統、ルーツ、地元の食材に影響を受け、古き良きバスク地方のメニューにモダンな要素を取り入れ、スペインだけにとどまらず、海外のグルメイベントにも出場した経験を持つ気鋭のシェフです。



※上記料金には、消費税、サービス料が含まれております。
※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。
※特定原材料 7 品目アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のあるお客さまはお申し出ください。
※画像はイメージです。