

報道関係各位
ニュースリリース

おこもり需要に対応！ 新たなテイクアウト商品で、豊かなステイホームをご提案
Prince × Princess 共同企画 第一弾
おうち de フレンチ 「プリ・プリボックス」 テイクアウトボックス販売開始

京都市内で営業するザ・プリンス 京都宝ヶ池(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:滝沢 政志)とホテル日航プリンセス京都(所在地:京都府京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地、支配人:河戸 省三)は、両ホテルのフレンチシェフが考案したさまざまな料理を詰め込んだ、ステイホーム中の食卓を華やかに彩るテイクアウトボックスの販売をいたします。

異なるホテルチェーンのフレンチシェフが、新たな取り組みとしてテイクアウトボックス商品を共同で作成する企画です。今だからこそ、各ホテルのお味を気軽に「おうちで楽しんでいただく」と両ホテルのフレンチシェフが、それぞれのオリジナリティを表現し、またコラボしたメニューを考案し、テイクアウトボックスの中に詰め込みました。

ホテル日航プリンセス京都とザ・プリンス 京都宝ヶ池は、withコロナ時代における「安全・安心で豊かな食体験の提供」を通して、さらに連携を深めてまいります。

<販売概要>

- 【名 称】 おうち de フレンチ 「プリ・プリボックス」
【期 間】 2021年2月16日(火)～3月31日(水)
【料 金】 5,000円(税込) ※1～2人前 バゲット付
【補 足】 ご利用の3日前の3:00P.M.までにご予約ください
【メニュー】

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 ★印はコラボレーションメニュー

上段左より

- ★香草とレモンの香るオマール海老のカダイフ ソース・アメリカヌ
(料理長 野口紗和子 & 料理長 西村誠介)
- ・「京の肉」のローストビーフ レフォールと西京みそソース
(料理長 野口紗和子)
- ・彩り野菜マリネとイカのタルタル タブナードソース
(料理長 野口紗和子)

下段左より

- ★丹波黒どりとフォアグラのファルシ ソース・アルビュフェラ
(料理長 野口紗和子 & 料理長 西村誠介)
- ・帆立貝と蟹サラダ グリーンアスパラガスのシャルロット 抹茶風味のクリームソース
(総料理長 佐野 文彦)
- ・京都ばーくのリエット 黒ごま風味 だら焼きスタイル
(料理長 鎌田 勇)



ホテル日航プリンセス京都 ★印はコラボレーションメニュー

上段左より

- ★香草とレモンの香るオマール海老のカダイフ ソース・アメリカース
(料理長 野口紗和子 & 料理長 西村誠介)
- ・サーモンのオーモニエール キャビア添え レムラードソース
(総料理長 中埜総料理長)
- ・パテ・ド・カンパーニュと鴨の燻製 野菜のピクルス
(料理長 西村誠介)

下段左より

- ・牛フィレとポルチーニ茸のロンデル 赤ワインとポルト酒の風味
(料理長 西村誠介)
- ・ブイヤベース風海の幸のジュレ
(料理長 西村誠介)
- ★丹波黒どりとフォアグラのファルシ ソース・アルビュフェラ
(料理長 野口紗和子 & 料理長 西村誠介)



【フレンチシェフ】

左から

- ・ホテル日航プリンセス京都
総料理長:中埜 智史
カフェ&ダイニング「アンバーコート」料理長:西村 誠介
- ・ザ・プリンスホテル 京都宝ヶ池
「メインダイニング いと桜」料理長:野口 紗和子
総料理長:佐野 文彦
料理長:鎌田 勇



お客さまからのお問合せ

ホテル日航プリンセス京都 1F カフェ&ダイニング「アンバーコート」

TEL:075-342-2156(直通) 11:00A.M.~7:00P.M.

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 テイクアウト予約係

TEL:075-712-1111 10:00A.M.~6:00P.M.

※リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ホテル日航プリンセス京都 宣伝・企画部

TEL:075-342-2575(直通) FAX:075-342-2411

Email : nakajima@princess-kyoto.co.jp または maki.kawarasaki.cy@princess-kyoto.co.jp

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 マーケティング戦略

TEL:075-712-1150 FAX:075-712-4848 <https://www.princehotels.co.jp/kyoto/>

Email : shino-ooe@princehotels.co.jp