

2021 年 4 月

安全安心に食で旅するステイケーションをご提案

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

空港からミラノ観光まで映像とともに現地ホテルの料理を味わう

1泊2日のバーチャル旅行プラン「JOURNEY to MILAN」をスタート

期 間：2021 年 4 月 24 日(土)～9 月 30 日(木)

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、1泊2日のバーチャルミラノ旅行を楽しむ宿泊プラン「JOURNEY to MILAN IN-ROOM GOURMET STAY」を2021年4月24日(土)から9月30日(木)まで販売いたします。

今年のゴールデンウィークや夏休みは、海外旅行や遠出を控える方が多いことが予想されることから、当ホテルは安全安心に特別な時間を過ごす「体験プラン」を多数ご用意しております。今回ご用意するのは、当ホテルと同じくマリOTT・インターナショナルのラグジュアリーコレクションに加盟イタリア、ミラノの中心地に位置する「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」とのコラボレーションプランです。

旅の始まりは、現地ミラノの中心地にある同ホテルのエグゼクティブシェフ、ヴィンツェンツォ・レバノと、メインダイニング「Terrazza Gallia Restaurant」のチーフシェフ、アントニオ・レバノの兄弟監修のウェルカムメッセージから始まります。アリタリア航空に乗って、ミラノ・マルペンサ国際空港に到着すると、ミラノの観光名所であるドゥオーモやガッレリア等、有名観光地を巡りながらレバノ兄弟が監修する本場のミラノのコースディナーをご堪能いただけます。

地上約 180m からの景色が広がるお部屋は、外気を取り込むエアインテークを完備しており、安全安心にバーチャル海外旅行を体験する“食のステイケーション”をお楽しみいただけます。



左上: 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
左下: インルームコースディナー イメージ



右上: アリタリア航空 バーチャル旅行の映像イメージ
右下: 紀尾井スイート

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 マーケティング
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179
URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

宿泊プラン「JOURNEY to MILAN IN-ROOM GOURMET STAY」

期 間： 2021 年 4 月 24 日(土)から 9 月 30 日(木)

料 金： 1 名さま ¥67,762 より (1 室 2 名さまご利用時)

※料金には、下記内容、消費税・サービス料が含まれております。

内 容： 1. 95 m²の紀尾井スイートにご宿泊

2. 「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」シェフ監修のスペシャルディナー

3. ディナーと共に楽しむシェフからのメッセージや、空港からミラノ観光までバーチャル旅行体験をする映像

4. 「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」オリジナルギフト

5. ホテル内レストランでの朝食

6. 駐車場無料

ご予約・お問合せ： 宿泊予約係 TEL:03-3234-1111 (9:30A.M.～6:00P.M.)

～空港からミラノのドウオーモ等数々の観光名所を巡る映像とともに味わう MENU～



牛バラ肉のシチュー ポレンタと共に

バターとラードを使ってフライパンでこんがり焼いた牛肉を数時間煮込んだシチュー。ミラノを州都に持つロンバルディア州でポピュラーな家庭料理 ポレンタ（トウモロコシの粉を煮込んだ料理）と併せた一皿です。



～北イタリア伝統料理～
セージ香るカゾンチェッリ コーンクリームソース

14 世紀から北イタリアのおもてなし料理としてふるまわれたロンバルディア州の代表的な詰め物パスタ"カゾンチェッリ"。ハーブの爽やかさと、チーズフォンデュ・コーンクリームの酪を一皿に込めました。



真鯛のソテー サフラン風味のマヨネーズ
オレンジのアクセント

クリスピーな真鯛は、ミラノの伝統的な"カツレツ"（肉料理）を魚料理に変えて解釈した料理。サフランの香りが真鯛の味を引き立てます。



仔牛のカツレツ ミラノスタイル

地元ミラネーゼ（ミラノ子）が愛し、街を代表するメインディッシュです。エクセルシオールホテル・ガリアのメインダイニング「Terrazza Gallia Restaurant」の看板メニューでもある一皿をレバノ兄弟から愛を込めて贈ります。



ズブリソローナ
From Excelsior Hotel Gallia

ロンバルディア州の代表的なアーモンドを使ったデザート。硬めのデザートだが、口の中でホロッと崩れ、砕けやすいため「Sbrisa」（砕け散る）から「Sbrisolona」と名付けられました。エクセルシオールホテル・ガリアでは朝食でも人気の一品です。



ヴァンツェンツォ・レバノとアントニオ・レバノ

こんにちは。私達の友人であるザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町へようこそ！今回、本場北イタリア・ミラノの料理をお届けする機会を得たことを嬉しく思います。私達兄弟の料理への情熱は祖母から受け継がれたものです。今回、地元で愛されるメニューに私達の愛情と創造力を組み合わせ、心を込めたレシピをお届けします。私達の料理で、東京からミラノへの旅を想像してください。
Grazie mille!

<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>

1932 年にイタリアのファッション・デザイン・ガストロノミーを代表する最新トレンドの街、ミラノに開業したホテル。街の中心であるミラノ中央駅の向かいにあり、洗練されたきらめきを映し出すデザインとアールデコ様式の面影を融合させたランドマークとして、多くのゲストを魅了しています。ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町と同じくマリオット・インターナショナルの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。ヴァンツェンツォ・レバノは同ホテルのエグゼクティブシェフ、弟のアントニオ・レバノは、同ホテルのメインダイニング「Terrazza Gallia Restaurant」のチーフシェフ。



※上記内容は、リリース時点(4 月 23 日)の情報であり、営業内容や仕入れ状況により、変更がある場合がございます。※画像はイメージです。
※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)がございましたら、係へお申し付けください。