

2021年6月

+Happy Project

グランドプリンスホテル新高輪

“高輪”から幻想的なハワイの森へバーチャルトリップ
 プールサイドのビアガーデン「高輪フォレストガーデン」で
 ボタニカルをテーマにした女子会プランを販売

【期間】2021年8月10日(火)～9月20日(月・祝)

グランドプリンスホテル新高輪(所在地:東京都港区高輪 3-13-1 総支配人:山本誠)は、緑に囲まれたプールサイドでバーベキューを楽しめる屋外ビアガーデン「高輪フォレストガーデン」を2021年8月10日(火)から9月20日(月・祝)までオープンいたします。

今年は「ボタニカルハワイ」をテーマに、コロナ禍によりなかなか旅行や外出がしにくい中、緑に囲まれたプールサイドとハワイの大自然をリンクさせ、ハワイへの疑似旅行気分をお楽しみいただける女子会プランを販売いたします。ローカルのスーパーマーケットをイメージしたパイナップル等が盛りだくさんのフルーツワゴンやハワイの草花で飾ったフォトスポットでボタニカルハワイを演出いたします。メニューは、ハワイの定番フードをアレンジしたマラサダバーガーやロコガールに愛されるスーパーフードを使用したサラダやスープ、デザートは、パイナップルの器が可愛いフルーツたっぷりのアサイーボウルで、最後まで常夏気分パワーチャージしていただけます。

その他、会食や記念日等にもご利用いただける和牛や鮑、タラバ蟹等を味わえる、贅を尽くしたハワイアン BBQ をご用意いたしました。

また、フラダンスとハワイアンミュージックバンドによるコラボレーションや日本バーベキュー協会ご協力のもと、ハワイアンスタイルのバーベキューの楽しみ方をレクチャーいただく日にち限定のイベントを実施し、ハワイ感満載な夏の夜をお届けいたします。



女子会プラン専用メニュー「ボタニカルハワイセット」



プールサイドのビアガーデン「高輪フォレストガーデン」

“ボタニカルハワイ” ポイント

- ハワイ空間を楽しめる“フォトスポット”
- ボタニカルを意識した“スーパーフード”を使用したメニュー
- 定番フードからアレンジメニューまで楽しめる“ハワイアンメニュー”
- ビタミンカラーが鮮やかなキウイやマンゴーを使った“ウェルカムドリンク”



ホテル工による商品開発チーム
 「+Happy Project」が考案しました



ウェルカムドリンク

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
 グランドプリンスホテル新高輪 マーケティング戦略
 TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115 EMAIL: tkn-mpr@princehotels.co.jp
<https://www.princehotels.co.jp/shintakanawa/>

「高輪フォレストガーデン」概要

場所：グランドプリンスホテル新高輪 ダイヤモンドプール プールサイド

期間：2021年8月10日(火)～9月20日(月・祝)

時間：6:00P.M.～9:30P.M. (ラストオーダー9:00P.M.)

URL: <https://www.princehotels.co.jp/shintakanawa/forestgarden2021>

お問合せ・ご予約：宴会予約係 TEL:03-3442-1120 (10:00A.M.～5:30P.M.)

1. ボτανカルハワイセット (プラン専用フリーフロー付き) 1名さま ¥7,000

※1日4組限定(1組2～4名さままで) ※女子会プラン専用メニューです。

※3日前までの予約制

■ハワイ空間を楽しめるフォトスポット■

鮮やかな南国フルーツやハワイの草花で飾られたフォトスポットが登場！
ボτανカルな気分を味わえる空間で自由に撮影をお楽しみいただけます。

■ボτανカルを意識したメニュー■

スーパーフードとして人気の高いキヌアやチアシードを使ったメニュー等、
猛暑を乗り越えるボτανカルメニューでパワーチャージ！

- ・5種豆とキヌアのサラダ
- ・ひんやりトマトスープ～チアシード入り～
- ・ハウアピ～マンゴーソース添え～ ・ごろごろフルーツのアサイーパイナップル

■定番フードからアレンジメニューまで楽しめるハワイアンメニュー■

- ・スペアリブ ポリネシアン ・赤身の牛ロース ・ジューシー牛カルビ
- ・特製マラサダバーガー
- ・小エビとホタテのガーリックソテー ・彩り野菜の串焼き
- ・ロミロミサーモン ・タロイモ&トルティーヤチップ
- ・生ハムパイ

■ビタミンカラーが鮮やかなウェルカムドリンク■

キウイやマンゴーを使った夏空に映えるトロピカルモクテル2種をご用意。



ボτανカルハワイセット



「ごろごろフルーツのアサイーパイナップル」

2. ハワイアン 和牛&シーフードバーベキューセット 1名さま ¥15,000

※プレミアムフリーフロー付き ※3日前までの予約制

和牛に加えたらば蟹やオマール海老等のシーフード付きプレミアムメニューです。

3. ハワイアン 炭火焼バーベキューセット 1名さま ¥7,500

※フリーフロー付き

ロミロミサーモンやタコポキ等のハワイアンフードに、ロースやカルビ等のお肉が盛りだくさんのメインプレートをご用意いたしました。

■アニバーサリープレート ¥1,500■

ハワイのビーチをイメージしたデザートプレートで大切な方と記念日をお祝いしていただけます。

※20文字程度のメッセージを入れることができます。 ※3日前までの予約制



ハワイアン 和牛&シーフード
バーベキューセット



アニバーサリープレート



日本バーベキュー協会
会長 下城民夫氏

フラダンス



ハワイアンミュージックバンド「Na Lei」

イベント

◆Hawaiian Style BBQ

世界各国のバーベキュー文化に精通している日本バーベキュー協会 会長 下城民夫氏の協力
もと、ハワイアンスタイルのバーベキューの楽しみ方等をレクチャーいただく1日限定の
イベントを開催いたします。

【期日】2021年8月20日(金) 6:00P.M.～

【料金】1名さま ¥8,500

【内容】・日本バーベキュー協会 会長 下城民夫氏によるレクチャー
・日本バーベキュー協会 会長 下城民夫氏監修の特別バーベキューセット
・フリードリンク

【協力】日本バーベキュー協会

◆Hawaiian Hula Dance Night

ハワイアンミュージックバンド「Na Lei (ナーレイ)」と優雅なフラダンスのパフォーマンス
に癒やされ、ハワイ気分になるひとときをお過ごしください。

【期間・時間】2021年8月13日(金)、14日(土)、27日(金)、28日(土)

各日 7:00P.M.より

【協力】Hula Hālau Kahula O Hawai'i

※最新の営業状況等は、WEBをご確認ください。 ※料金には、消費税・サービス料が含まれております。

※上記以外にもセットメニュー、ア・ラ・カルトメニューをご用意しております。 ※雨天の場合は、屋根付きのテラススペースをご利用いただけます。

※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。 ※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、
食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。 ※写真はイメージです。 ※上記内容はリリース時点(6月25日)の情報です。