

2021 年 11 月

深呼吸したくなる針葉樹の香りに包まれながら冬のアレンジメントを作る体験型ワークショップ

品川プリンスホテル

あきさだ みぎわ

フラワーデザイナー 秋貞美際さんと過ごす特別なクリスマス支度 パリスタイルのアレンジメントワークショップ付きステイプランを販売

【期 日】2021 年 12 月 11 日(土)から 1 泊 2 日 30 名さま限定

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:佐々木潤)は、フラワーデザイナーの秋貞美際さんによる体験型ワークショップイベント付きのステイプラン「冬のフラワーアレンジメント〜パリのエスプリに包まれて〜」を 2021 年 12 月 11 日(土)から 1 泊 2 日、30 名さま限定で販売いたします。

近づくクリスマスシーズンに合わせ、パリスタイルのアレンジメントを得意とするフラワーデザイナー 秋貞美際さんを特別講師にお迎えし、葉や枝等を飾り付けた器にクリスマス仕様のブーケを飾る、パリスタイルのスペシャルアレンジメントをお作りいただけます。器のデコレーションには針葉樹の葉や枝等をふんだんに使用するため、まるで深い森の中にいるかのような心地よい香りに包まれながらワークショップをお楽しみいただけます。

ワークショップ後は、当プランのためにホテルのシェフが菜園をイメージして考案したフレンチコースをお召しあがりいただき、特別なディナータイムを満喫していただけます。またディナー後のスペシャルコンテンツとして、フラワーデザイナーとして単身パリに渡り、さまざまな経験を積んだ秋貞美際さんを囲んでのトークショーも開催いたします。ステイプランならではのゆったりとした時間の中で、安全・安心なホテルで過ごす贅沢な冬支度をご提案いたします。



【 PROFILE 】

秋貞 美際 (あきさだ みぎわ)

フラワーデザイナー

横浜生まれ。IT 業界から転身し 2013 年渡仏。

パリ 6 区「ROSE BUD」にて修行し、2014 年の帰国を機に独立。

2018 年、千駄ヶ谷に花屋「migiwa flower」をオープン。

現在は麻布十番へ移転し活動中。

テレビや雑誌等メディアで活躍する一方、アトリエレッスンを主宰。

都内有名レストランや企業の空間装飾も手掛ける。

【 主なメディア出演 】

NHK「あさイチ」/NHK「世界はほしいものにあふれている」

宿泊プラン「冬のフラワーアレンジメント〜パリのエスプリに包まれて〜」 概要

【期日】 2021 年 12 月 11 日(土)から 1 泊 2 日

【料金】 メインタワー ツインルーム

1 名さま ¥ 35,000 より (1 室 2 名さまご利用時)

【内容】 秋貞美際さんによるフラワーアレンジメントワークショップ、
「和ビストロ いちよう坂」でのスペシャルディナー、
秋貞美際さんを囲んでのトークショー

【ご予約・お問合せ】 品川プリンスホテル 宿泊予約係

TEL: 03-3440-1111

【URL】 https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/christmas2021/flower_workshop



©本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル マーケティング戦略
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

冬色のフラワーアレンジメント ワークショップについて

【日 時】2021年12月11日(土) 3:00P.M.~5:30P.M.

【場 所】品川プリンスホテル 宴会場 30F「ダイヤモンド」

【内 容】クリスマスシーズンを彩るテーブルアレンジメントのワークショップ。

針葉樹の葉や枝を用いて器からデコレーションをするパリスタイルのフラワーアレンジメントです。

森の中にいるような深呼吸したくなる香りに包まれながらフラワーアレンジメント作りをご体験いただけます。

【完成サイズ】幅 約 20 cm × 高さ 約 40 cm

※ワークショップへは当ステイプランご利用の方のみご参加いただけます。※作品はお持ち帰りいただけます。



テーブルアレンジメント

和ビストロ いちよう坂 ディナータイムについて

【日 時】2021年12月11日(土)

ディナー 7:00P.M.~9:00P.M./トークショー 8:30P.M.~9:00P.M.

【場 所】和ビストロ いちよう坂 (アネックスタワー1F)

【MENU】

Marine de fruits de mer sur rémoulade de crabe à l'aneth

＜天使の海老と鮑、帆立貝のマリネ 雲丹 キャビア飾り 蟹のレムラード シャロット仕立て＞

Foie-gras poêlée sauce balsamique

＜フォアグラのポワレ 胡桃を散らしたサラダ添え バルサミコソース＞

Dorade braisée à la sauce au Vermouth

＜ヴェルモットの香る真鯛のブレゼ＞

Filet de Bœuf grille sauce vin rouge et Champignon à la crème

＜牛フィレ肉のグリル 芳香な赤ワインソース＞

Crème brûlée

＜クレームブリュレ＞

Pain, Café

＜パン、コーヒー＞



フレンチディナーコース

※料金には1泊室料、消費税・サービス料が含まれております。※写真はイメージです。

※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。※上記内容はリリース時点(11月12日)の情報です。