NEWS RELEASE

Prince Hotel

2022 年 6 月

人気のアイスクリームをひと口食べて、ちょっとしたハワイ旅行気分を楽しむ

新宿プリンスホテル
今年の夏は、ひんやり甘いハワイアンスイーツを満喫
マウイ島発祥アイスクリーム『Coconut Glen's』とのコラボレーションメニューを販売

【期 間】2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)

新宿プリンスホテル(所在地:東京都新宿区歌舞伎町 1-30-1、総支配人:三宅康晴)は、ホテル内 3 レストラン「ブッフェダイニング プリンスマルシェ」(B2)、「ザ・ステーション カフェバー」(B1)、「和風ダイニング&バー FUGA(風雅)」(25F)にて 2022 年 7 月 1 日(金) から 8 月 31 日(水)まで、プリンスホテルの首都圏エリアを中心に開催する『Hawaiian Fair 2022』の一環として、マウイ島発祥のアイスクリーム店『Coconut Glen's(ココナッツグレン)』のアイスクリームを使ったコラボレーションメニューを販売いたします。

2019 年に日本に初上陸した『Coconut Glen's(ココナッツグレン)』は、元々ミシュランレストランでシェフをつとめていた、創業者の Glen Simkins(グレン・シムキンズ)氏によって 2006 年からマウイ島で始まったアイスクリーム店です。現地で採れた新鮮なココナッツをはじめ、厳選した原材料のみを使用した無添加で非乳製品なのに濃厚でコクのある味わいが特徴のアイスクリームは、地元民にこよなく愛されております。

「ブッフェダイニング プリンスマルシェ」では、ハワイのムードあふれる装飾を施した店内で『Coconut Glen's』のアイスクリームが食べ放題のほか、ハワイアンポークやモチコチキン、ロコモコ風ミニバーガーをはじめ、ランチタイムはシーフード、ディナータイムはハワイアンバーベキューなどハワイ料理の数々をブッフェ形式でお楽しみいただけます。

その他、「ザ・ステーション カフェバー」や「和風ダイニング&バー FUGA(風雅)」でも、『Coconut Glen's』のアイスクリームを使用したコラボレーションスイーツ、コラボレーションカクテル、イブニングハイティーをご用意いたします。
海外旅行へまだまだ行きづらい今、食を中心に思う存分、ハワイの魅力をお楽しみいただけます。

Coconut Glen's コラボレーションメニュー 概要

◆ ハワイアンブッフェ

■ブッフェダイニング プリンスマルシェ
「ハワイアンブッフェ」で提供するハワイアン料理と
マウイ島発祥「Coconut Glen's」のアイスクリームの食べ放題

◆ イブニングハイティー

■和風ダイニング&バー FUGA(風雅)
ハワイアンテイストのハイティーと、「Coconut Glen's」の
バニラフレーバーを取り入れたアレンジスイーツ

◆ コラボレーションスイーツ

■ザ・ステーション カフェバー
「Coconut Glen's」のコーヒートフィ
フレーバー使用したアレンジパフェ

「Coconut Glen's」のバニラ
フレーバーをあしらったフロート

◆ コラボレーションカクテル

■和風ダイニング&バー FUGA(風雅)
「Coconut Glen's」のジンジャーレモングラス
フレーバーを使用したアレンジカクテル

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先
新宿プリンスホテル セールス&マーケティング / 広報担当
TEL:03-3205-5353 FAX:03-3205-1953

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

◆ハワイアンブッフェ

ハワイアンポークやモチコチキン、ロコモコ風ミニバーガーなど、多彩なメニューに併せて、ランチタイムはシーフード、ディナータイムはハワイアンバーベキューをご用意いたしました。スイーツコーナーには「Coconut Glen's」のアイスクリーム(3フレーバー)をご提供いたします。ハワイのムードあふれる店内の装飾とともにお食事をお楽しみください。

【期　間】2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)
【時　間】ランチ　　11:30A.M.～3:00P.M.(L.O. 2:30P.M.)
　　ディナー　5:00P.M.～9:30P.M.(L.O. 9:00P.M.)
【場　所】ブッフェダイニング　プリンスマルシェ(B2)
【料　金】ランチ　　1 名さま　￥4,000
　　ディナー　1 名さま　￥6,000

ハワイアンブッフェ

「Coconut Glen's」
アイスクリーム

◆Coconut Glen's コラボレーションスイーツ

「Coconut Glen's」からコーヒートフィフレーバーのアイスクリームを使用した「パフェ」と、コーラ・メロンソーダ・コーヒーにバニラのアイスクリームをあしらった夏にぴったりな「フロート」をご提供いたします。

【期　間】2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)
【時　間】10:00A.M.～9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)
【場　所】ザ・ステーション　カフェバー(B1)
【料　金】アレンジパフェ　　￥1,400 ※提供時間 10:00A.M.～4:00P.M.
　　アレンジフロート　各￥ 800

アレンジパフェ

アレンジフロート

◆風雅イブニングハイティー

ミニチーズバーガーやガーリックシュリンプなどハワイアンテイストとなったハイティーをお楽しみいただけます。
また「Coconut Glen's」からバニラフレーバーのアイスクリームを使用したアレンジスイーツもご提供いたします。

【期　間】2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)
【時　間】6:00P.M.～9:30P.M.(L.O.8:00P.M.) ※2 時間制
【場　所】和風ダイニング＆バー FUGA(風雅)(25F)
【料　金】1 名さま￥7,000
　　(男性のお客さまは プラス￥1,500 でご案内いたします)

風雅イブニングハイティー

アレンジスイーツ

◆Coconut Glen's コラボレーションカクテル ～アラウア～

「Coconut Glen's」からジンジャーレモングラスフレーバーのアイスクリームを使用した「大人のクリームソーダ風」アレンジカクテル。ハワイのサンセットをイメージした色合いで見た目もお楽しみいただける一杯です。

【期　間】2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水) ※バー定休日：日曜日・祝日
【時　間】6:00P.M.～11:00P.M.(L.O.10:30P.M.)
【場　所】和風ダイニング＆バー FUGA(風雅)(25F)
【料　金】￥1,800

コラボレーションカクテル ～アラウア～

■Coconut Glen's(ココナッツグレン)とは

元々ミシュランレストランでシェフをつとめていた、創業者の Glen Simkins(グレン・シムキンズ)。シェフの仕事をやめ、2006 年にマウイ島のジャングルに移住しアイスクリーム作りをはじめました。現地で採れたココナッツをはじめ、厳選した原材料のみを使用することにこだわり、およそ 2 年の歳月をかけ、オーガニック＆非乳製品のココナッツアイスクリームが完成。
2008 年ココナッツグレン第 1 号店がマウイ島にオープン。地元民にこよなく愛され、島を代表するアイスクリームショップになりました。
2019 年初日本上陸。アイスクリームの常識を覆す魔法のような味わいで、日本の皆さまに笑顔を届けます。

◎お客さまからの ご予約・お問合せ
［レストラン予約係直通］TEL:03-3205-1124（受付時間：10:00A.M.～5:00P.M.）

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料 10%を加算させていただきます。
※当社のレストラン、宴会場など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など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、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。
※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。
※上記内容は、2022 年 6 月 17 日現在の情報であり、内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。