

2024 年 4 月

釧路和商市場発祥「勝手井」や美唄やきとり 福よしの「もつ蕎麦」など、地元の味をホテルで再現

ザ・プリンス パークタワー東京

食材の宝庫 北海道 道東エリアの美食を堪能 「北海道フェア 2024」開催

【期間】 2024 年 4 月 27 日(土)～6 月 30 日(日)まで

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:神田泰寿)の 9 のレストランやバー、ショップで「北海道フェア 2024 一料理長たちの道東クエスター」を 2024 年 4 月 27 日(土)から 6 月 30 日(日)まで開催いたします。

広大な大地と海に囲まれた食材の宝庫、北海道。今年で 2 回目の北海道フェアは、網走、十勝、釧路などの道東エリアの食材にフォーカスし、ホテルの料理長が現地生産者の方たちを訪問し、自ら選りすぐった上質な食材と職人技が調合した数々のメニューをご提供いたします。

日本料理 芝桜は、北海道産雲丹や帆立貝など 15 種類の魚介類の中からお好みで 7 種類をお選びいただける釧路和商市場発祥「勝手井」を会席料理の締めにご用意。寿司 濱芝では旬の時鮭(トキシラズ)や利尻昆布を使った鯛の昆布締めなどを寿司懐石でお楽しみいただけます。北海道美唄の老舗やきとり「福よし」で愛され続けているもつ蕎麦を焼き鳥 とり芝で現地の味を再現いたします。その他、映画の舞台にもなった十勝の「チーズ工房 NEEDS」のチーズや日本最北の「国稀酒造」の酒粕を使用したパウンドケーキは、THE SHOP at the Park でご購入いただけます。

東京にいながらホテルで味わう北海道 道東の豊かな山海の恵みを心ゆくまでご堪能ください。



釧路和商市場発祥「勝手井」をホテルスタイルで(日本料理 芝桜)



「時鮭(トキシラズ)」をはじめとした寿司や刺身(寿司 濱芝)

「北海道フェア 2024」概要

【期 間】 2024 年 4 月 27 日(土)～6 月 30 日(日)

【実施店舗】 日本料理 芝桜、寿司 濱芝、焼き鳥 とり芝、天ぷら 天芝、中国料理 陽明殿、
レストラン ブリーズヴェール、スカイラウンジ ステラガーデン、メインバー もくれん、
THE SHOP at the Park【Web サイト】 <https://www.princehotels.co.jp/shiba-area/fair/hokkaido/>

【協 賛】 国稀酒造株式会社

【後 援】 厚岸町、幕別町

【協 力】 チーズ工房 NEEDS

【ご予約・お問合せ】 レストラン予約係 TEL: 03-5400-1170(10:00A.M.～6:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング 広報担当

TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174

◆北海道の海や山の豊かな食材を堪能◆

釧路和商市場発祥「勝手井」を和食料理長 竹内がホテルオリジナルスタイルにアレンジ

網走、厚岸、釧路で獲れた新鮮な北海しまえびやあさりなど全 15 種類の魚介類から 7 種類選べるホテルオリジナルの勝手井がお楽しみいただける会席料理をご提供いたします。幕別町産の大きくてしっかりとしたゆり根や長芋など道東の野菜そのものの味わいもご堪能ください。

【メニュー名】 釧路和商市場発祥 勝手井をめぐる道東の旅

【料 金】 1 名さま ¥15,000

【場 所】 日本料理 芝桜(B1)



北海道の海の恵みをお楽しみいただける寿司懷石

春から初夏にかけて獲れる貴重な時鮭(トキシラズ)や利尻産昆布を使った鯛の昆布締めのほか、料理長自らが目利きした鮪の赤身漬け・あぶり・トロの食べ比べをお楽しみいただけます。

【メニュー名】 北海道を味わう寿司懷石

【料 金】 1 名さま ¥23,000

【場 所】 寿司 濱芝(B1)



レストラン ブリーズヴェール 料理長 茂手木の色彩豊かなオリジナルコース

料理長 茂手木が北海道に赴き、自ら厳選した北海道産の蟹や野菜、北海道産和牛フィレ肉などに、茂手木の繊細で斬新なエッセンスを加えたフレンチコースをご提供いたします。

【メニュー名】 Specialty 〜Blessing of Hokkaido〜

【料 金】 1 名さま ¥20,000

【場 所】 レストラン ブリーズヴェール(33F)



料理長 壁谷が北海道の現地の味を再現

6 年の歳月をかけて育てられた、大きくて身が締まった十勝幕別町「野坂農場」のゆり根や北海道産和牛などの食材を料理長 壁谷がアレンジ。また、気軽にお楽しみいただける北海道のソウルフードである「味噌ラーメン」や「鶏手羽先揚げ」のほか、「厚岸産あさり あさりえもん白湯スープそば」をアラカルトでご用意しました。

【メニュー名・料 金】 北海道の山海の恵みランチ 1 名さま ¥6,000

北海道 味噌ラーメン ¥2,200

鶏手羽先揚げ 6 本 ¥2,200 / 12 本 ¥4,000

厚岸産あさり あさりえもん白湯スープそば ¥2,800

【場 所】 中国料理 陽明殿(B1)



左より時計回り、あさりえもん白湯スープそば、味噌ラーメン、鶏手羽先揚げ

美唄の老舗「元祖美唄やきとり 福よし」のもつ蕎麦を再現

北海道美唄のもつ串、室蘭の豚肉と玉ねぎなど北海道ならではのやきとりをお楽しみいただけます。お食事の締めには、老舗「元祖美唄やきとり 福よし」で愛され、現地で食されているもつ蕎麦の味を再現し、ご提供いたします。

【メニュー名】 とり芝で味わう北海道

【料 金】 1 名さま ¥8,000

【場 所】 焼き鳥 とり芝(B1)



◆お土産にも北海道の恵みを◆

十勝「チーズ工房 NEEDS」のミルクジャムや北海道名産ハスカップ、玉ねぎを使った3種のボンボンショコラをお届けいたします。国稀酒造の酒粕を使ったコクがあり風味豊かなパウンドケーキとチーズ工房 NEEDS の6種のチーズをホテルショップでご購入いただけます。また、チーズ工房 NEEDS のチーズ食べ比べやチーズをたっぷり使ったマルゲリータは、ホテル最上階「スカイラウンジ ステラガーデン」でご堪能いただけます。

【メニュー・料金】 北海道ボンボンショコラ(ピーナッツオニオン、THE MILK、ハスカップチーズ) 各 ¥400

国稀酒造の酒粕パウンドケーキ ¥3,000

チーズ工房 NEEDS 「カチョカパロ」、「大地のほっぺ」など6種類を販売

【場 所】 THE SHOP at the Park(1F)



左より時計周りに、THE MILK、ピーナッツオニオン、ハスカップチーズ



国稀酒造の酒粕パウンドケーキ



チーズ工房 NEEDS のチーズ各種

◆お料理とともに北海道限定のお酒を嗜む◆

- 創業明治 15 年、日本最北の老舗「国稀酒造」が作った日本酒は、暑寒別岳連峰を源とする清らかな水、吟味した良質の米で伝統的な技で杜氏が丁寧に造りあげました。

【メニュー・料金】 北海道限定 純米大吟醸 1合 ¥2,800

北海道限定 純米吟醸 1合 ¥2,300

国稀 純米酒 吟風 1合 ¥1,500

国稀 吟醸 1合 ¥3,000

【場 所】 寿司 濱芝、天ぷら 天芝、焼き鳥 とり芝 ほか



- 三石特産の三石こんぶのエキスを抽出した「三石こんぶ焼酎」、豊かな味わいの北海道礼文島のこんぶを使った「礼文島こんぶ焼酎」をレストラン・バーでお楽しみいただけます。

【料 金】 グラス各種 ¥1,300

【場 所】 日本料理 芝桜、メインバー もくれんほか



※上記内容はリリース時点(4月9日)の情報であり変更になる場合がございます。※レストランの料金には消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。(テイクアウト商品を除く)※当社のレストラン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(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。※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。※写真はイメージです。※北海道産以外の食材も使用しております。