

2024年4月

かつてレストランで提供していたブイヤベースも復活

東京プリンスホテル
ホテル開業 60 周年記念 第 2 弾
懐かしい制服の復刻版が登場

【期間】 2024年4月16日(火)～



東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園 3-3-1 総支配人:石川学)は、2024年9月1日(日)にホテル開業60周年を迎えるにあたり、2024年4月16日(火)から開業記念企画第2弾を実施してまいります。

東京プリンスホテルでかつてスタッフが着用していたユニフォームを現代風にアレンジして復刻いたします。ホテルコンセプトである「Timeless Nostalgia」や、60周年記念のキャッチコピー「あなたとともに 時を紡ぐ」を象徴する時代の移り変わりを表現するため、現在と過去(復刻ユニフォーム)のそれぞれのユニフォームをスタッフ一人一人が身にまとい、ロビーやレストランでお客様をお出迎えいたします。また、館内ロビーにも復刻版のユニフォームを展示いたします。

さらに、シェフ 佐野克志がフランスリヨンのホテル ヴィラ フロランティエヌへ修行に行った際、本場マルセイユで受け継がれてきたブイヤベースの味を継承。当時、ホテルのメインダイニング「フランス料理 ボーセジュール」で提供していた思い出の一皿が「ティーサロン ピカケ」で復刻メニューとして登場いたします。魚介のうまみがつまった濃厚なスープをご堪能いただけます。

昔懐かしいユニフォームの復刻

過去のユニフォームを一部復刻させ、現在のユニフォームと当時のユニフォームを着たホテルスタッフがお客様をお出迎えいたします。今昔が融合したホテル空間は、どこか懐かしい気持ちを彷彿とさせます。

【期間】 2024年4月16日(火)～2025年3月31日(月)

【場所】 フロント、ロビー、中国料理 満楼日園、ティーサロン ピカケ ほか



(旧) (現在)
ロビーサービス

(旧) (現在)
中国料理 満楼日園

(旧) (現在)
ティーサロン ピカケ

継承されたブイヤベース

【メニュー・料金】 ブイヤベース ー本場マルセイユ継承の味ー ¥3,500

【場所】 ティーサロン ピカケ
※今後もブイヤベースを使用したメニューを展開予定

【お問合せ】 レストラン予約 TEL:03-3432-1140

<佐野克志 経歴>

1986年 東京プリンスホテル入社
 2009年 東京プリンスホテル 料理長
 2017年 鎌倉プリンスホテル 料理長
 2021年 サンシャインシティプリンスホテル 料理長
 2023年 東京プリンスホテル チーフマネージャー 現在に至る



シェフ佐野克志

※料金には消費税が含まれております。別途、会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。※写真はイメージです。
 ※仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※ブイヤベースは、食物アレルギー対応が出来かねますので、あらかじめご了承くださいませ。
 ようお願いいたします。※上記内容はリリース時点(4月15日)の情報であり、変更になる場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
 東京プリンスホテル マーケティング/広報担当
 TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174