

2024年8月

日頃ご愛顧いただいていた皆さまへの感謝を込めて。

札幌プリンスホテル

札幌プリンスホテルタワー20年の歴史に一つの区切りを迎える今、 レストラン開業より支え続けてきた2人が演出する最後の賞味会を開催

【期間】9月21日(土)・22日(日・祝) / 9月27日(金)・28日(土)

札幌プリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:泉水 誠之)は、2024年10月6日(日)をもちまして、営業形態の変更により「フランス料理 トリアノン」が20年間の営業に幕を下ろし閉店する運びと相成りました。紡がれてきた歴史に1つの区切りを迎える今、日頃ご愛顧いただいていた皆さまへの感謝を込めて、タワー開業当時よりレストランの営業に携わってきた前料飲部門支配人 上野 文一(現:ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 料飲部門支配人)とバーテンダー 門間 輝典(現:品川プリンスホテル TABLE 9 TOKYO マネジャー)の両名を招聘し、それぞれのレストランで最後の賞味会を開催いたします。

開業当時より関わってきたスタッフ・積み重ねてきた技術が織りなす美食体験・変わらずにあり続ける札幌の絶景。札幌プリンスホテルの持つ魅力全てをもって20年間の歴史に有終の美を飾ります。



門間 輝典のカクテルナイトフェア

■門間 輝典(もんま てるのり)
品川プリンスホテル TABLE 9 TOKYO マネジャー

バーテンダー門間輝典のシグネチャーカクテル2杯とフィンガーフードの盛り合わせオードブルがセットになったプランです。
数々のコンクールで結果を残してきたオリジナルカクテルが、特別な夜を演出します。

【期間】2024年9月21日(土)~9月22日(日・祝)
【時間】7:00P.M.~10:00P.M. (L.O. 9:00)
【会場】スカイラウンジ トップ オブ プリンス(28F)
【料金】カクテル2杯 + フィンガーフード盛り合わせ ¥6,000
追加ドリンク ¥1,500



A History of Le Trianon

■上野 文一(うえの ふみかず)
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 料飲部門支配人
一般社団法人日本ソムリエ協会 専務理事

シニアソムリエ上野文一のシグネチャーワインと、フランス料理 トリアノンの新旧シェフが共同で手掛けるフルコースがセットになったディナープランです。

【期間】2024年9月27日(金)~9月28日(土)
【時間】6:00P.M.~10:00P.M. (L.O. 9:00)
【会場】フランス料理 トリアノン(28F)
【料金】ペアリングワイン&コース料理 1名さま ¥27,000
コース料理のみ 1名さま ¥19,500
ノンアルコールペアリング 1名さま ¥4,500

【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約係 TEL:011-241-1251(受付時間 10:00A.M.~6:00P.M.)

※写真はイメージです。※上記内容は、リリース時点(8月28日)の情報であり、営業内容や仕入れの状況によるメニュー、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。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
札幌プリンスホテル セールス&マーケティング部門
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647



この費用は1冊あたり約1kgのCO2をオフセットいたします。
※東京エナジーサービス株式会社提供。



でかける人を、ほほえむ人へ。