

2024年12月

～福岡県産あまおうや“はかた地どり”、糸島豚や明太子も提供～

東京プリンスホテル

あまおうを使用したアフタヌーンティーや地鶏、もつ鍋など

福岡県の食材やソウルフードを堪能！

「福岡フェア」を4のレストランで開催

【期間】2025年1月16日(木)～3月7日(金)

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、館内4のレストランで「福岡フェア」を2025年1月16日(木)から3月7日(金)まで開催いたします。

新しい年を迎えるにあたり、みなさまの幸せを祈願し、お客さまに料理で“福”を届けたいという想いから日本屈指のグルメの街として有名な福岡の食を東京の中心で味わえるレストランフェアを開催。いちごのトライフルやいちごのムースだけでなく、セイボリーにもあまおうを使用したいちご尽くしのアフタヌーンティー。フォアグラとあまおうのカナッペはカットしたあまおうをあまおうジャムにのせ、贅沢にフォアグラのムースにかけており甘みと塩味のハーモニーがたまらない一品です。

その他、福岡のソウルフードのもつ鍋や“はかた地どり”を使った水炊き、シェフが生産地に赴き、目利きした食材をアレンジしたあまおうジャムの北京ダックなど、各レストランで福岡の食を感じることができるフェアとなっております。

福岡県農林水産物ブランド化推進協議会と東京促成青果株式会社の協力のもと、地元の食材を使って福岡の“福”を年の始まりから堪能できる料理の数々をご家族や友人と一緒に楽しみいただけます。

福岡フェア

【期間】2025年1月16日(木)～3月7日(金)

【実施店舗】ティーサロン ピカケ(1F)、中国料理 満楼日園(1F)、和食 清水(1F)、ブッフェダイニング ポルト(3F)

【Web サイト】<https://www.princehotels.co.jp/tokyo/restaurant/contents/fukuoka/>

【協力】福岡県農林水産物ブランド化推進協議会、東京促成青果株式会社

【ご予約・お問合せ】レストラン予約 TEL:03-3432-1140 (10:00A.M.～6:00P.M.)



Strawberry Afternoon Tea(ティーサロン ピカケ)



開業60周年記念コース“FUKUOKA”(中国料理 満楼日園)



清水会席～ばりうまか～(和食 清水)



[ランチ]うまかもんブッフェ(ブッフェダイニング ポルト)

◎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: 03-3432-1118(直通) FAX: 03-3434-5551

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

ティーサロン ピカケ

あまおうを贅沢に全ての段に使用したアフタヌーンティー。大きないちごのしっぽが特徴の愛らしいリスは甘いホワイトチョコレートで全て食べられます。フルーティーな味わいのルビーチョコレートを飾り付けたバイクドチーズのタルトにもあまおうをのせ濃厚かつフレッシュな味わいに。プリプリな海老とカラフルなパプリカをあまおういちご酢で甘酸っぱく仕上げたマリネは食感と香りが楽しめ、甘いスイーツの合間に挟むのにぴったりなセイボリーです。

【メニュー名】Strawberry Afternoon Tea

【料 金】1名さま ¥6,500 ※事前予約制 ※3時間制

◆スイーツ(上段)

- ・いちご尾リスのホワイトチョコレート
- ・いちごスコーン
- ・ルージュムース
- ・いちごのトライフル

◆スイーツ(中段)

- ・ピンクマカロン
- ・いちごタルトフロマージュ
- ・シュー・オ・フレーズ

◆セイボリー(下段)

- ・フルーツマト入り肉厚ミニバーガー
- ・フォアグラとあまおう苺のカナッペ
- ・シーフードとパプリカのマリネ



和食 清水

福岡産の川茸のお椀や、現地の食べ方でキャベツを入れるのがポイントの“はかた地どり”の水炊き、八女抹茶のカステラとあまおうのデザートなどが味わえる会席料理。



【メニュー名】清水会席～ばりうまか～

【料 金】1名さま ¥14,000

中国料理 満楼日園

あまおうジャムで甘じょっぱいアミューズの北京ダックや、“はかた地どり”と春を告げる蕾菜を合わせた福岡スタイルのフカヒレスープなどを味わえる豪華なコース。



【メニュー名】開業 60 周年記念コース“FUKUOKA”

【料 金】1名さま ¥14,000

ブッフェダイニング ポルト

目の前のライブキッチンで仕上げる鉄板焼きは、曜日、時間限定で“はかた地どり”と糸島豚を提供。福岡のソウルフードのもつ鍋や福岡の方が愛してやまない明太子を添えたごぼ天うどんなど、ブッフェだからこそ味わえるさまざまなメニューをお楽しみいただけます。デザートにはあまおうを使用したショートケーキや八女抹茶のロールケーキ、看板メニューの生絞りモンブランにも季節限定であまおうピュレを使用し提供いたします。



【メニュー名】うまかもんブッフェ

【料 金】1名さま ランチ 平日 ¥5,000・土休日 ¥6,000

ディナー 平日 ¥7,000・土休日 ¥8,000

※悪天候による出荷停止、また生育状況により、使用するいちごを変更させていただく場合がございます。※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。※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。※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。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(12月19日)の情報であり、変更になる場合がございます。