

The Final Collaboration Dinner

「レストラン ブリーズヴェール」 20年のエピローグ 新たな時代へのプロローグ

このたび、ザ・プリンス パークタワー東京はみなさまのご愛顧に支えられ、開業20周年を迎えます。この節目の年に、レストラン ブリーズヴェールは更なる進化を遂げるため、リニューアルを行う運びとなりました。長年のみなさまのご愛顧に感謝を込め、この20年の集大成となる特別なディナーをお届けいたします。ブリーズヴェール料理長 茂手木了と西武プリンスホテルズ&リゾート エグゼクティブシェフソムリエ 市村義章が紡ぐ「20年のエピローグ、そして新たな時代へのプロローグ」となる一夜をドラマチックなピアノの音色とともにお楽しみください。

会場	ザ・プリンス パークタワー東京 レストラン ブリーズヴェール(33F)
日時	2025年 5月9日(金) 受付 6:00P.M. / 開宴 6:30P.M. 5月10日(土)・11日(日) 受付 5:30P.M. / 開宴 6:00P.M.
料金	ペアリングコース 1名さま ¥52,000 Seibu Prince Global Rewards/ SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥46,000

※アルコールをお召しあがりになれないお客さまがご同席の場合は、お料理のみで承らせていただきます。
※表記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(15%)を加算させていただきます。
※特別催事につき、お食事はみなさまと一緒に提供させていただきます。
※仕入れの状況により、食材・メニューが変更となる場合がございます。
※各種割引は対象外とさせていただきます。



Menu

Small appetizer
アミューズ・ブーシュ ～海と大地～

Terrine of foie gras with Amanatsu orange pairing
duck confit with salad
フォアグラテリーヌ 甘夏とのマリージュ
鴨コンフィのサラダ仕立て

Shellfish à la nage, served with leek and ginger-scented mousse
貝類のア・ラ・ナージュ リーキと生姜香るムースとともに

Blue lobster with savoy cabbage pairing lobster dine sauce
オマールブルー
サボイキャベツとのマリージュ ソース・オマールディヌ

Sendai beef fillet, slow-cooked in herb-infused oil, truffle sauce
仙台牛フィレ肉
ハーブ香るオイルでじっくり焼き上げて ソース・ペリゲー

Loquat and chestnut pumpkin tart
with rum-scented anglaise sauce
枇杷とかぼちゃのタルト ラム酒香るアングレーズソース

Café gourmand
カフェ・グルマン

Coffee
コーヒー

Wine List

Champagne
Gondé Rousseaux Millésime Blanc de Noirs 2014
ゴンドールソー ブランド ノワール

White Wine 1
Schloss Johannisberg Grünlack Spätlese 2021
シュロス ヨハニスベルク グリューン ラック シュペートレーゼ

White Wine 2
Chorey les Beaune 2020 / Domaine Chapuis
ショレイ レ ポース

White Wine 3
Chassagne Montrachet 1er Cru Clos de la Rocquemaure Monopole
Magnum 2005 / Domaine Fleurot Larose
シャサーニュ モンラッシュェ プルミエ クリュ
クロ ド ラ ロックモール

Red Wine
Château Sociando Mallet 1996 / Haut Médoc
シャトー ソシアンド マレ

Dessert Wine
Noble One 2021/ De Bortoli
ノーブルワン

※ワインのコンディションにより銘柄およびヴィンテージが
変更になる場合がございます。

※ワインは料理に合わせた一定量でサービスさせていただきます。



※仕入れの状況により、食材・メニュー・ワインの銘柄に変更がある場合がございます。※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、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。8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。

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