

2025年6月

お客さまに感謝の気持ちを込めた料理長こだわりの WASHOKU とペアリングを東京の絶景と共に味わう

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
おかげさまでホテル開業9周年
料理長と日本ソムリエ協会会長によるペアリングディナー
「-会席- Fermentation～9th Anniversary～」を開催

期 日:2025年8月5日(火)、6日(水)

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)は、開業9周年を記念して、料理長 高橋賢と日本ソムリエ協会 会長 上野文一によるスペシャルディナーイベント「-会席- Fermentation～9th Anniversary～」を2025年8月5日(火)、6日(水)に開催いたします。

当ホテルは、長い歴史と緑が豊かなエリア、日本の伝統と海外の文化が交じり合う街“紀尾井町”に誕生して 2025年7月27日(日)におかげさまで9周年を迎えます。9年の時を経て、国内はもちろんのこと世界のさまざまな国からお客さまにお選びいただけるホテルへと成長することができました。今回、お客さまへの感謝の気持ちを込めて、料理長と日本ソムリエ協会 会長による“Fermentation=発酵”をテーマにしたセンセーショナルなペアリング WASHOKU コースをご用意いたしました。

コースは、カクテルグラスに味噌漬けた玉子とフォアグラムースをフロマージュブランとヨーグルトのエスプーマで包み柚子で香り付けた料理長の得意とするコンテンポラリーな料理と厳選した芳醇なフランスのシャンパーニュから始まりです。アイルランドのギネスビールで煮込んだ和牛の温物に続き、器にこだわった梅肉醤油で味わう鱧の湯引きなどのお造りをスペイン アンダルシアのワインで味わえます。魚料理は鰻の蒲焼きの揚げ出し豆腐をイタリア シチリアの甘くボリュウムのある赤ワインで、肉料理は鹿児島牛フィレ塩麴焼、純米酒 紀土と合わせるのは鰹節寿司、そしてパフェのようなメロンのティラミスラインナップ。食材本来の味わいにクリエイティブなエッセンスを加えるコースが完成しました。

お客さまの笑顔を作るために開業からたくさんの学びを得てチャレンジを続けてきた当ホテル。これからも“Connect to your future”を実現するため世界中から足を運んでくださるお客さまの想いを未来へとつなぐホテルとして成長を続けてまいります。



©本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 セールス&マーケティング 広報担当
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179
URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

 Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

～会席～ Fermentation～9th Anniversary～

期 日：2025年8月5日(火)、6日(水)

レストラン：WASHOKU 蒼天 SOUTEN (35F)

料 金：1名さま ペアリング付き ¥35,000 ※料金には、消費税が含まれております。(サービス料別途15%)

メニュー：

前 菜 フロマー・ジュブランとヨーグルトの泡 (写真)

鳥骨鶏の水晶玉子 フォアグラムース 柚子

煎り酒と道南昆布締め

甘鯛 胡瓜 生ハム

アンリオ ブリュット ミレジメ

フランス シャンパーニュ

温 物 アイルランドギネスビール煮込み

和牛すね 玉葱 セロリ 人参 ガーリック トマトソース

ポテトサラダ バケット

ハーマン・J・ウィーマー ドライ・ロゼ

アメリカ ニューヨーク

造 り 鮭と醤油麹 納豆掛け

鱧湯引きと梅肉醤油

鱸氷洗い白州の香りと岩塩

マンサニージャ・ラ・ヒターナ

スペイン アンダルシア

魚料理 鰻蒲焼きの揚げ出汁豆腐

茗荷 塩辣蕪 グリーンアスパラガス ぶどう山椒 卸しべっこう鮓

テヌータ・デッレ・テッレ・ネーレ・エトナ・ロツツ (写真)

イタリア シチリア

肉料理 鹿児島牛フィレ塩麹焼

ズッキーニ 茄子 エリンギ茸 ラディッシュ

栄螺つぼ焼アヒージョ

トマト チーズ ブロッコリー 蛸

ムルソー ル・テツソン ドメーヌ・サンジェルム/

ジャン・フィリップ・フィシエ

フランス ブルゴーニュ

寿 司 鰹節寿司 (鮭づけ)

香の物寿司 (茄子一夜漬け)

味噌寿司 (あぶり車海老)

酒粕汁 (鮭 大根 葱 湿地茸 牛蒡)

紀土 純米酒

日本 和歌山県

デザート 和三盆マスクメロンティラミス

マスカルポーネ コーヒーゼリー ビーカンナツ ジェノワーズ 添え果実

ドメーヌ・ジ・ロレンス リムー・メトド・

アンセストラル

フランス ラングドック ルーシヨン



料理長 高橋賢

ホテル開業から、新感覚のコンテンポラリーな WASHOKU 料理を提供しております。スペイン マヨルカ島を会場に、世界から傑出したシェフの技と5大陸プースコーナーを設けた、グローバル規模のグルメイベント「Culinary Safari」へ日本人として初参加するなど国内外で活躍。器使いや演出にこだわりの料理は“まるでアートのよう”と世界中のお客さまから好評をいただいております。



料飲部門支配人 上野文一

2021年に卓越した技能者に贈られる北海道産業貢献賞を受賞。札幌プリンスホテル 料飲部門支配人として2019年のG20大阪サミット、ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 料飲部門支配人として2023年G7広島サミットのソムリエとして経験を積み、2025年に一般社団法人日本ソムリエ協会会長に就任。



お客さまからのお問合せ・ご予約：レストラン予約 TEL: 03-3234-1136 (10:00A.M.～7:30P.M.)

※上記内容は、リリース時点(6月27日)の情報であり、営業時間や仕入れ状況により、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。※写真はイメージです。
※当社のレストラン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など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料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。特定原材料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。一部アレルギー対応ができないメニューがございますのでご了承ください。