

2025年11月

“りんごの大地と港町のぬくもり”を味わう FUN な体験

品川プリンスホテル

## 北の魅力を味わい尽くす、冬から春へのおいしい旅 「品プリグルメ紀行～青森・函館フェア～」を開催

【期間】2025年12月1日(月)～2026年3月31日(火)

FUNな体験を創造する品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:春山新悟)は、「品プリグルメ紀行」第4弾となる“青森・函館フェア”を、2025年12月1日(月)～2026年3月31日(火)まで、ホテル内の6店舗にて開催いたします。

今春からスタートした「品プリグルメ紀行」の第4弾となる今回は、2025年12月～2026年3月に開催される「青森県・函館観光キャンペーン」と、2026年3月26日に迎える「北海道新幹線開業10周年」に合わせ、“青森県”と“函館市”にスポット。全国に広がるプリンスホテルならではのネットワークを活かし、大沼国定公園の大自然に囲まれた函館大沼プリンスホテルとの連携や、自治体・生産者さまの協力を得て、地域に根付く食文化をホテルならではのスタイルでご提供いたします。

当ホテル総料理長が実際に現地を訪問し、豊かな自然と生産者のこだわりに触れるなかで見出した食材は、「品プリグルメ紀行」で大切にしている、その土地へのリスペクトを表したローカルメニューと、ホテルならではのアレンジメニューへと昇華され、郷土の温もりをそのままに、現代的な感覚を添えることで、青森と函館の情景を思い描いていただけるような味わいをご堪能いただけます。

TAKANAWA GATEWAY CITY の開業により、品川・高輪エリアが新たな賑わいを迎えるなか、当ホテルはコンセプト“FUN! Goes On”のもと、生産者の想いとシェフの技が響き合う味わいを通して、土地のぬくもりや四季折々の情景を思い描きながら、青森・函館の奥深い食文化をお楽しみいただけるひとときをお届けいたします。

### 『品プリグルメ紀行～青森・函館フェア～』 概要

**【期 間】**

2025年12月1日(月)～2026年3月31日(火)

**【店 舗】**

LUXE DINING HAPUNA	(メインタワー 1F)
コーヒーラウンジ マウナケア	(メインタワー 2F)
ブーランジュリーシナガワ	(メインタワー 2F)
中国料理 品川大飯店	(メインタワー 4F)
味街道 五十三次	(メインタワー 38F)
DINING & BAR TABLE 9 TOKYO	(メインタワー 39F)

**【お問合せ】** レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114(受付時間:10:00A.M.～6:00P.M.)**【URL】** <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/restaurant/contents/fair/seikan/>**【協 力】** 青森県／函館市・七飯町／JR 東日本／JR 北海道／函館大沼プリンスホテル

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます(テイクアウト商品は除く)。  
※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。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
※状況により営業内容が変更となる場合もございます。最新の情報は公式 Web サイトをご確認ください。※写真はイメージです。  
※上記内容はリリース時点(11月28日)の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
品川プリンスホテル セールス&マーケティング  
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

## 『品プリグルメ紀行～青森・函館フェア～』メニュー概要

青森県と函館市の豊かな自然が育んだ食材をふんだんに使用したメニューをご用意いたしました。

地元の生産者が丹精込めて育てた食材を、料理人の技で丁寧に活かした一皿一皿。素材の力強さが広がる青函ならではの味わいをご堪能ください。

総料理長 安孫子明由



日本一のりんご産地として知られる青森県と、日本で初めて西洋りんごが栽培された北海道七飯町は、いずれも寒冷的な気候と豊かな自然に生まれ、独自のりんご文化を築いてきました。また、ドイツから伝わり函館に根付いた「函館カール・レイモン」のソーセージなど、異文化が地域の食に息づくことも青森と函館エリアの魅力です。本フェアでは、こうした特色や食文化の歩みに着目し、青森と函館の素材や料理をホテルならではのスタイルでご紹介いたします。

### <LUXE DINING HAPUNA>

メインタワー 1F



[ランチ]  
平日 ¥5,500  
土日 ¥5,700

[ディナー]  
平日 ¥7,500  
土日 ¥7,700

青森・函館の食の魅力を最大限に引き出した料理を揃えたブッフェレストラン。現地で親しまれるローカルメニューから、ハプナならではのアレンジを加えた逸品まで、多彩な味わいをご堪能ください。

#### ローカルメニュー

- ・いかめし
- ・山川牧場のミルクソフト ほか

#### アレンジメニュー

- ・七飯町王様しいたけ香るキノコのテリーヌ
- ・国産牛のローストビーフ 郷宝オニオンソース
- ・青森サーモンと鴨のブリオッシュ包み焼き ほか

### <DINING & BAR TABLE 9 TOKYO>

メインタワー 39F



函館カール・レイモンの  
ソーセージ盛り合わせ(左)  
¥2,800

仔羊肉のプロシエツト  
ジンギスカンスタイル(中)  
¥4,400

ジャスミンブラマンジェ(右)  
¥2,800  
ほか

#### ローカルメニュー

(左)「函館カール・レイモン」のレイモンヴルスト・レモン&パセリ・チョリソーの3種の味わいを、素材を引き立てるタレに絡めてお召しあがりください。

#### アレンジメニュー

(中)仔羊肉肩ロースを青森のりんごと定番のジンギスカンダレでマリネし、串焼きにして香ばしく焼き上げ、風味豊かなスパイスをふりかけました。付け合わせには、玉葱、人参、カボチャのグリルを添えて。

(右)青森県産スチューベンの果汁を使用した爽やかなシャーベットとジュレに、ジャスミン香るブラマンジェとフレッシュベリーを合わせました。

### <中国料理 品川大飯店>

メインタワー 4F



北海道産のいくらと青森県産  
のサーモンを使った海の幸の  
炒飯 上湯スープ添え(左)  
¥2,300

青森産りんごを使用した  
白酢豚(右)  
¥2,400

#### アレンジメニュー

(左)脂乗り豊かなサーモンと食感の良いいくらを使った贅沢な炒飯。最後に上湯スープをかけて、あっさりスープ炒飯としてもお楽しみいただけます。  
(右)青森県産のりんごで作る爽やかで珍しい白酢豚。香りと酸味が際立つ上品な味わいです。

### <味街道 五十三次>

メインタワー 38F



帆立の磯部焼き 昆布醤油と  
共に(左)  
¥4,000

選べる珍味(中)  
¥2,500

白口浜昆布出汁で新わかめ  
しゃぶ(右)  
¥2,800  
ほか

#### ローカルメニュー

(中)珍味6種類の中から好きな3品をお選びいただけます。

#### アレンジメニュー

(左)昆布醤油が帆立の甘味を引き立て、豊かな海の味わいをお楽しみいただけます。

(右)青森・函館の白口浜昆布の旨味出汁に新鮮なわかめをくぐらせ、磯の香りと瑞々しい食感をお楽しみいただく一品です。

### <コーヒーラウンジ マウナケア>

メインタワー 2F



いちごのヴェリーヌ(左)  
¥1,000

りんごのパウンドケーキ(右)  
¥2,800

※テイクアウト限定メニューです

#### アレンジメニュー

(左)1年を通して収穫される糖度の高い「はこだて恋いちご」を使用したいちごソースをたっぷりかけてお召しあがりください。

(右)キャラメル風味の生地に青森県産のりんごを合わせた、食感も楽しいパウンドケーキ。

### <ブーランジュリーシナガワ>

メインタワー 2F



函館昆布バタール  
¥520

※テイクアウト限定メニューです

#### アレンジメニュー

函館産の昆布を練りこみ、旨み豊かに焼き上げたブレッドをご用意しました。厳選素材が織りなす深い味わいを、ご自宅でもゆっくりとご堪能いただけます。