

2026年2月

桜の美しさを手元を感じるワークショップや参加型の桜のロビーアートも登場

ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪、高輪 花香路、グランドプリンスホテル新高輪

**17種類約210本の桜により春色に染まる日本庭園の
特等席で味わう「絶景朝食」や「桜の竹あかりライトアップ」を今年も開催****【期間】2026年3月6日(金)～4月19日(日)まで**

ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪、高輪 花香路、グランドプリンスホテル新高輪(所在地:東京都港区高輪3-13-1、総支配人:高橋禎久)は、日本庭園の桜が次々と咲き誇る2026年3月6日(金)から4月19日(日)まで、「高輪 桜まつり2026」を開催し、特等席で味わう絶景朝食や夜桜を華やかに彩る竹あかりライトアップをはじめ、春の訪れを五感で楽しむ体験をお届けいたします。

美しい自然と歴史的建造物、竹あかりが調和する約20,000㎡の日本庭園が広がる高輪エリアのプリンスホテルでは、品川駅から徒歩5分ほどの都心にいながら静けさに包まれ、17種類約210本の桜景色とともに心豊かな春をご体験いただけます。

桜の開花時期と合わせ今年も開催する「高輪 桜まつり2026」では、1日8組限定となる桜を間近に望む特等席での朝食を2日間限定で開催。日本庭園内の栈敷席にて、東京の味覚や桜の彩りを添えた本イベント限定の和朝食を、桜天井の下で優雅にご堪能いただけます。さらに、光と音の演出で夜の庭園を一層華やかに彩る桜の竹あかりライトアップが登場し、夜桜と調和する風雅な景色をご鑑賞いただけます。

また、ハーバリウムボールペンやアロマストーン作りなど、桜の花びらや香りに触れるワークショップを日程限定で開催するほか、桜のメッセージカードに想いを重ねていただき、お客さまのご参加が増えるごとに花を咲かせるロビーアートの展示、お花見を満喫するステイプランや旬の食材が織りなす華やかなレストランメニューをご用意いたします。

桜を愛でながら味わう朝食から幻想的な夜桜鑑賞まで、春色に包まれる空間で心ときめくご滞在をお楽しみください。



桜の特等席で味わう絶景朝食



桜の竹あかりライトアップ ※画像は昨年のイメージです。

「高輪 桜まつり2026」概要**【期間】**2026年3月6日(金)～4月19日(日) ※日程によりイベント内容が異なります。**【内容】**各種イベント(桜の特等席で味わう絶景朝食、桜の竹あかりライトアップ、桜のワークショップ ほか)、桜のロビーアート、桜が一望できるステイプラン、彩り豊かな春の美食メニューなど

Web サイト

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
グランドプリンスホテル高輪 マーケティング
TEL:03-3447-1133(直通) FAX:03-3473-1115

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

桜の特等席で味わう絶景朝食

●高輪の美食～和 NAGOMI～

東京の味覚や桜の彩りを添えた和朝食を日本庭園内の棧敷席にてご用意いたします。テーブルタイプのこたつで快適にお過ごしいただきながら、手に届きそうなほどの桜を前に、心と身体が満たされる春のひとつときをお楽しみください。

【日程】4月4日(土)、5日(日)

【会場】鉄板焼 桂「棧敷席」(日本庭園内)

※雨天時は店内のお席をご案内させていただきます。 ※1日8組限定

【時間】①7:00A.M. ②7:30A.M. ③8:30A.M. ④9:00A.M. (各回60分制)

【料金】¥12,000

<メニュー内容>

■桜花爛漫膳

桜えびと青菜お浸し/出汁巻き玉子 染卸し/清瀬野菜サラダ 江戸味噌ドレッシング/
東京軍鶏のマリネ/鮭塩焼き 銀鱈袖香焼き 花蓮根/菜花昆布/東京ビーフ生ハム巻きなど

■煮物

甘鯛桜葉蒸し 桜麩 桜花漬け 銀鮓

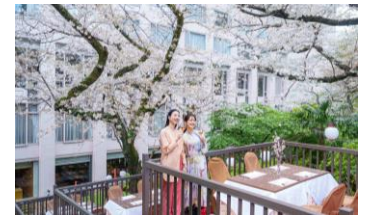
■食事

東京ビーフ時雨煮出汁茶漬け/薬味(三つ葉、海苔、あられ、山葵)/
香の物(桜花長芋、春キャベツ、山ごぼう)

■甘味

甘酒ヨーグルト/苺大福

(オプション)ロゼシヤンパン ※別途料金を頂戴いたします。



桜天井の下で楽しむ絶景朝食

桜 日本庭園に幻想的にきらめく春の竹あかり

●桜の竹あかりライトアップ

春の日本庭園に「光のオーケストラ」をテーマにした期間限定の竹あかりが登場。

桜をモチーフにした竹あかりの数々が、まるでオーケストラの奏者のように

音楽に合わせて光を灯し、夜桜とともに庭園内を鮮やかに彩ります。

さらに、オリジナルアイテムを用いると特別な演出をお楽しみいただけます。

【日程】3月6日(金)～4月19日(日)

【時間】4:30P.M.～12:00MID.

【会場】日本庭園内

【料金】鑑賞無料/特別な演出を楽しむ「高輪廿六夜オリジナル木札」は1個¥1,000(税込)

※ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪、グランドプリンスホテル新高輪 各フロントにて販売

【協力】CHIKAKEN

CHIKAKEN

熊本を拠点に全国各地で「竹あかり」を灯し、その土地にしかない“風景”と“物語”を創りつづけている。「人と人・人とまち・人と自然」を繋ぐ「竹あかり」が一過性の「事業」として消費されるのではなく、新たな日本の「文化」として受け継がれることを目指している。日本開催のG7伊勢志摩サミット(2016年)、G7広島サミット(2023年)にて「竹あかり」を展示し、世界に「竹あかり」の魅力を発信。



日本庭園を風雅に彩る
「桜の竹あかりライトアップ」

桜の美しさを手元を感じるワークショップ

【日程】3月28日(土)、29日(日) ※内容により開催日が異なります。

【時間】12:00NOON～6:00P.M.

【会場】ザ・プリンス さくらタワー東京 2F コンファレンスフロア

※ワークショップは事前ご予約制となります。なお、ご予約状況に応じて当日参加を承ります。

●桜のハーバリウムボールペン作り

桜色の花材や色鮮やかなお花を入れて、オリジナルのハーバリウムボールペン作りをお楽しみいただけます。透明感のあるデザインで春らしく可愛らしいボールペンです。

【日程】3月28日(土)

【料金】¥4,700 ※事前決済制

【講師】Luana Ruban D'or(ルアナリュヴァンドール)



ハーバリウムボールペン作り

●桜のアロマストーンアレンジボックス作り

石膏を用いて桜の形のストーンを作り、アロマを垂らしたストーンと春のお花でアレンジボックス作りをご体験いただけます。

【日程】3月28日(土)

【料金】¥4,300 ※事前決済制

【講師】Rosatillia(ロサティリア)



アロマストーンアレンジボックス作り

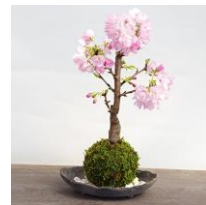
●桜盆栽作り

旭山桜の苗木とお好きな鉢をお選びいただき、自分だけの桜の盆栽作りをお楽しみいただけます。

【日程】3月29日(日)

【料金】¥9,000

【講師】みどり屋 和草(にこぐさ)



桜盆栽作り

●つまみ細工

桜のクリップアクセサリ作りをご体験いただけます。つまみを重ねて花のくぼみをつくり、花芯を添えて仕上げさせていただきます。

【日程】3月29日(日)

【料金】¥4,000

【講師】つまみ細工「ひなぎく」



桜のつまみ細工

桜のロビーアート

●想いを咲かせる桜のロビーアート

桜の形をしたカードへ、ホテルで過ごした思い出やお好きなメッセージをご記入いただき、ロビーのオブジェに花を咲かせていただきます。

皆さまの想いを重ね桜を咲かせる、どなたでもご参加可能なロビーアートです。

【期間】3月6日(金)~4月19日(日)

【会場】グランドプリンスホテル新高輪 1F ロビー



桜のロビーアート

●桜みくじ

日本庭園に咲き誇る17種類の桜の花言葉を込めたおみくじ。おみくじに書かれている桜を探しながら、春爛漫な庭園の散策や記念撮影をお楽しみください。

【期間】3月20日(金・祝)~4月12日(日)

【会場】ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪、グランドプリンスホテル新高輪 1F ロビー

【対象】期間中に高輪エリアのプリンスホテルにご宿泊またはレストランをご利用いただいた Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま
※フロントまたはレストランにてお渡しするメダルでおみくじをお戻しください。
※1日のおみくじのご用意には限りがございます。



桜みくじ

●桜アート

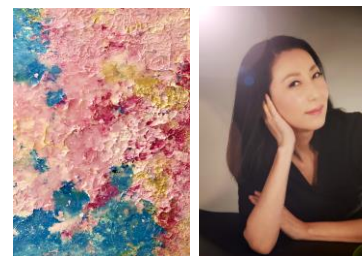
現代アーティスト西村有紀子氏の描く桜の世界が本年もロビーに登場いたします。

日本古来の行事として、秋の豊作を予め祝う“予祝”であった花見。神社に奉職する西村氏の美しき祝詞と桜アートをお楽しみください。

【会場】グランドプリンスホテル高輪 1F ロビー

【協力】西村有紀子

西村有紀子
有名芸能人や各界オピニオンリーダーを数多くプロデュースするウェディングドレスブランド“YUKIKO NISHIMURA International”デザイナー。
2015年よりアーティストとしてホテル、ギャラリーを中心に多くの個展を開催。



西村有紀子氏による桜アート

桜 彩り豊かな春の美食

【期間】3月6日(金)~4月19日(日)

●Il Mio: CILIEGIO

春の味覚を存分に味わう、和の情緒を感じるイタリアンディナーコース。窓の外には夜桜と竹あかりによる幻想的な景色が広がり、華やかなひとときを演出します。

【場所】リ스토랑テ カフェ チリエージョ (ザ・プリンス さくらタワー東京 1F)

【料金】1名さま ¥14,500 ※消費税込み、サービス料別途



Il Mio: CILIEGIO

●月待ちセット~SAKURA~

春のお月見をイメージしたパティシエ特製スイーツとさくら紅茶のセット。桜が香るマカロンに、苺と桜クリームのおいしい甘さが重なる春の味わいをお楽しみいただけます。

【場所】ラウンジ 光明 (グランドプリンスホテル高輪 1F)

【料金】1名さま ¥2,800 ※消費税込み、サービス料別途



月待ちセット~SAKURA~

●レストランのお問合せ TEL:03-3447-1139 (受付時間 10:00A.M.~6:00P.M.)

◎ステイプランや Instagram キャンペーンなど、そのほかのイベント情報は Web サイトよりご覧いただけます。

※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、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。なお、ラウンジ 光明の月待ちセットにつきましては、商品の性質上、食物アレルギーの対応はいたしかねます。※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。
※開花状況により桜の見え方が異なる場合がございます。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(2月13日)の情報です。