

2026年2月27日

～日本のホテル唯一のコラボレーションが実現～

**西武・プリンスホテルズワールドワイド
「神の雫/Drop of God」シーズン2 とのコラボレーション企画を実施****【期間】2026年2月17日(火)～4月30日(木)**

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド(本社:東京都豊島区南池袋1-16-15、代表取締役社長:金田 佳季)は2026年4月30日(木)までの期間限定でHuluにて国内独占配信中のドラマ「神の雫/Drops of god」シーズン2とのコラボレーション企画を実施いたします。シーズン1のロケ地として使用されたザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町を含む4つのホテルにて、作中に登場する産地やワイナリーのワインや、その個性を引き立てる料理をご用意いたします。ドラマの世界観に浸りながら、芳醇なワインや各ホテルの“プリンスホテルレコメンドメニュー”をお楽しみいただける本作品とのコラボレーションは日本国内において当社のみとなります。

【コラボレーションホテル・レストラン】

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町	Sky Gallery Lounge Levita/WASHOKU 蒼天 SOUTEN
川越プリンスホテル	和食 むさし野/中国料理 古稀殿
新横浜プリンスホテル	トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼き&ダイニング
グランドプリンスホテル広島	ステーキ&シーフード ボストン

【コラボレーション企画 URL】<https://www.princehotels.co.jp/contents/drops-of-god/>**◆「神の雫/Drops of God」シーズン2**

世界中で愛され、日本のワインブームをけん引した伝説的人气漫画『神の雫』をドラマ化した本作は、原作の神咲雫をフランス人女性カミーユに置き換えとともに、山下智久演じる聡明なワイン評論家、遠峰一青“新たな主人公”に据え、2023年にHuluで配信を開始。そのクオリティは世界で認められ、翌2024年11月には第52回国際エミー賞連続「連続ドラマ部門」を受賞するという快挙を成し遂げています。

シーズン2ではカミーユと一青はこれまでで最も危険な試練に直面します。それは、かの伝説的な父アレクサンドル・レジェでさえ探しえなかった“世界最高のワイン”の起源を突き止めること。

その旅は、やがて大陸と世紀をまたぐ“真実の探求”へと変化し、世界の果てへ、そして自分たちの心の最も深い深淵へと追い込まれていくなかで、カミーユと一青は「どこまでを犠牲にできるのか」という決断を迫られます。

その答えは兄妹としての絆を打ち砕くのか、あるいは二人を破滅へ導くのか――

Huluにて1月23日(金)より国内独占配信中(毎週金曜新エピソード更新/全8話)
作品公式 HP:<https://www.hulu.jp/static/drops-of-god/>

©本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 広報部
TEL:03-6709-3302 Email:spw-press@seibugroup.jp

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。



< Sky Gallery Lounge Levita >

前作シーズン1のロケ地として使用されたザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町の「Sky Gallery Lounge Levita」は「滝」をイメージしたガラスアートに囲まれた、カクテルラウンジ・バー。圧倒的スケール感のガラス窓からは、刻一刻と表情を変える都心の景色を万華鏡のようにお楽しみいただけます。

～Season1、Episode1 での登場シーン～

舞台が東京に移り、遠峰一青(山下智久)はバーで一人の女性を待つ。バーから立ち去ろうとしたとき、電話がなり、衝撃的な連絡が届く。

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

【 期 間 】 2026年4月30日(木)まで

【 料 金 】 ・スリー・クヴェヴリ・テラスズ・ルカツィテリ No.12 ¥2,500
 ・ポル・ロジェ・ブリュット・レゼルヴ ¥3,900
 ・スリー・クヴェヴリ・テラスズ・ルカツィテリ No.12 × 鮎鱈の赤味噌鍋 ¥4,500
 ・ポル・ロジェ・ブリュット・レゼルヴ × 鮎茶碗蒸し ¥5,500

【 場 所 】 Sky Gallery Lounge Levita / WASHOKU 蒼天 SOUTEN

【 内 容 】 グラスワイン、グラスワイン×料理プラン

【 お 問 合 せ 】 03-3234-1136(レストラン予約 10:00A.M.～7:00P.M.)

<スリー・クヴェヴリ・テラスズ・ルカツィテリ No.12 (Sky Gallery Lounge Levita) > ※Glass Wine でご提供
 オレンジワインとは、白ブドウを果皮や種とともに醸し発酵させて造られるワイン。その起源は、ジョージアに伝わる土中に埋めた壺「クヴェヴリ」での醸造にまで遡ります。果皮由来の成分により、完熟したリンゴやアプrikott、紅茶を思わせる奥行きのある香りが広がります。

<ポル・ロジェ・ブリュット・レゼルヴ (Sky Gallery Lounge Levita) > ※Glass Wine でご提供
 英国王室御用達(ロイヤルワラント)を授与されたシャンパーニュ。フレッシュさと熟成由来の奥行きが美しく調和しています。

<スリー・クヴェヴリ・テラスズ・ルカツィテリ No.12 × 鮎鱈の赤味噌鍋 (WASHOKU 蒼天 SOUTEN) >
 ※Food+Glass Set でご提供
 ワインと味噌、それぞれの発酵が生む旨味とコクが重なり合い、料理との相性を美しく引き立てます。

<ポル・ロジェ・ブリュット・レゼルヴ × 鮎茶碗蒸し (WASHOKU 蒼天 SOUTEN) > ※Food+Glass Set でご提供
 英国王室御用達を授与されたシャンパーニュのフレッシュさや凝縮感のある味わいは、繊細なお出汁の優しい旨味と見事に寄り添います。



<画像上部: Sky Gallery Lounge Levita 提供メニュー、
 画像下部: WASHOKU 蒼天 SOUTEN 提供メニュー>

川越プリンスホテル

- 【 期 間 】 2026年4月30日(木)まで(メニューによって提供期間が異なります)
- 【 料 金 】 宴会席(パート1・パート2) ¥50,000 / 宴会プラン ¥59,000
- 【 場 所 】 和食 むさし野 / 中国料理 古稀殿
- 【 内 容 】 ポル・ロジェ・ブリュット・レゼルヴ(ボトル1本)と会席・コース
- 【 お 問 合 せ 】 049-227-1132(レストラン予約 10:00A.M.~6:00P.M.)

<宴会席(和食 むさし野)> ※Course+Bottle Set でご提供
料理長おすすめの会席2名さま分とポル・ロジェ・ブリュット・レゼルヴ1本をセットにした会席です。
季節の食材を使用し、丁寧に仕上げた料理とのペアリングをお楽しみいただけます。



<宴会席パート1>

2月18日(水)~2月28日(土)



<宴会席パート2>

3月1日(日)~4月30日(木)

<宴会プラン(中国料理 古稀殿)> ※Course+Bottle Set でご提供
料理長おすすめの「フカヒレの姿煮」や「伊勢海老」のついたコース2名
さま分とポル・ロジェ・ブリュット・レゼルヴ1本をセットにしたプランです。
素材本来の美しさを引き出す広東料理の技法で仕上げた料理とのペア
リングをお楽しみいただけます。



<宴会プラン>

2月17日(火)~4月30日(木)

新横浜プリンスホテル

7世代・約200年の家族経営を貫き、高品質で職人気質なシャンパーニュ
を作り続け、味を極めた人が行き着くシャンパーニュとも言われる「ビルカ
ール・サルモン」。コクのある豊かな味わいと酸味が特徴のシャンパーニュ
を、地上約140mから横浜の景色とともにお楽しみいただけます。

- 【 期 間 】 2026年4月30日(木)まで
- 【 料 金 】 ・ビルカール・サルモン ル・レゼルヴ
Full Bottle ¥25,000 / Half Bottle ¥14,500
・ビルカール・サルモン ブリュット・ロゼ
Full Bottle ¥44,000
- 【 場 所 】 トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング
- 【 内 容 】 ビルカール・サルモン(ボトル1本)
- 【 お 問 合 せ 】 045-471-1115(レストラン予約 10:00A.M.~5:00P.M.)



<ビルカール・サルモン>

グランドプリンスホテル広島

- 【 期 間 】 2026年4月30日(木)まで
【 料 金 】 ・くれえ海老のパートブリック包み揚げ ¥5,800
 ・瞬間スモーク ノルウェーサーモンと牡蠣のヴァプール シャンパンソース ¥5,800
【 場 所 】 ステーキ&シーフード ポストン
【 内 容 】 ポル・ロジェ・ブリュット・レゼルヴ(グラス)と料理のセット
【 お 問 合 せ 】 082-505-0608(レストラン予約 10:30A.M.~6:00P.M.)

〈くれえ海老のパートブリック包み揚げ〉※Food+Glass Set でご提供
主役は、広島県呉市下蒲刈産の栄養豊富な海で育まれた「くれえ海老」。弾力のある身とタップナードを軽やかな米粉のパートブリックに包み込んでお届けいたします。海老の甘味と旨味、ガーリックやアンチョビの香りとシャンパーニュのマリアージュをお楽しみいただけます。



〈くれえ海老のパートブリック包み揚げ〉



〈瞬間スモーク ノルウェーサーモンと牡蠣のヴァプールシャンパンソース〉

〈瞬間スモーク ノルウェーサーモンと牡蠣のヴァプール シャンパンソース〉
※Food+Glass Set でご提供
ノルウェーサーモンと広島県産牡蠣の旨味を閉じ込めるように、ふっくらと蒸しあげ、仕上げには桜のチップでスモークし、柔らかな春の香りをまとうせてご用意いたします。繊細な味わいの奥に、ほんのりと華やかな印象が残る一皿は、シャンパーニュとの相性も抜群です。

※掲載写真はイメージです。

※提供メニュー、提供方法はホテルにより異なります。

※記載がない限り、レストラン・イベントの表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%) (ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町は 15%)を加算させていただきます。(グランドプリンスホテル広島の表記料金には消費税・サービス料が含まれております。)

※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。

※当社のレストラン、宴会場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。

※上記の内容は2月27日時点の情報であり変更になる場合がございます。