

2026年5月

辛味と涼味のハーモニー

東京プリンスホテル

# 酷暑日乗り越える！熱と冷を食で楽しむ 「HOT&COOL -夏のグルメフェア-」を開催

【期間】2026年6月1日(月)～8月31日(月)

東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園 3-3-1 総支配人:布川 史明)は、2026年6月1日(月)から8月31日(月)まで、5のレストランにて「HOT&COOL -夏のグルメフェア-」を開催いたします。

2026年4月に最高気温が40℃以上に達する日を「酷暑日」と定義されるなど、暑い夏が予想される本年は「辛味・熱さ(HOT)」と「涼味・ひんやり(COOL)」をテーマに各料理長が趣向を凝らし、暑さを乗り越える料理を提供いたします。

中国料理 満楼日園では沖縄のブランド牛「もとぶ牛」に香りと辛味を効かせた一品や、柚子の酸味と胡麻を合わせた特製だれで味わう冷やし翡翠麺など、涼やかな余韻と食欲をそそる香りが織りなす中国料理ならではの「HOT&COOL」な料理をご用意しました。

東京のまんなかで、熱と冷を味わう「HOT&COOL」な食の体験をお楽しみいただけます。

## 「HOT&COOL -夏のグルメフェア-」概要

【期間】2026年6月1日(月)～8月31日(月)

【実施店舗】ブッフェダイニング ポルト、和食 清水、中国料理 満楼日園、ティーサロン ピカケ、メインバー ウインザー

【Webサイト】<https://www.princehotels.co.jp/tokyo/restaurant/contents/summer/>

【ご予約・お問合せ】TEL:03-3432-1140(レストラン予約係)10:00A.M.～5:00P.M.

## 「HOT&COOL -夏のグルメフェア-」メニュー例

### ●中国料理 満楼日園<茉莉花コース>

料理長の技が織りなす辛さと涼やかな味わいを調和させたコース料理をご用意。おすすめは沖縄のブランド牛「もとぶ牛」の煎り焼き。麻辣醬や山椒、黒酢をきかせた辛味のある醤油ソースがもとぶ牛の豊かな旨味を引き立てます。シグネチャーメニューのフカヒレの姿煮込みもお楽しみいただけます。

【時間】ディナー 5:00P.M.～9:30P.M. 【料金】1名さま ¥15,000



### ●ティーサロン ピカケ

暑い夏にはガラムマサラの香りが食欲をかきたてるスパイシーキーマカレー、ひんやりメニューにはミルク氷を薄く削りだしたふんわりと柔らかい「ふわふわミルクかき氷」。マンゴーもしくは宇治金時の2種のソースからお選びいただけます。

【時間】9:00A.M.～6:00P.M.

【料金】スパイシーキーマカレー ¥2,500 / ふわふわミルクかき氷 各¥1,850



### ●ブッフェダイニング ポルト<HOT&COOL ブッフェ>

アヒージョやサンドウブチゲなど食欲をそそる熱を感じる料理とビシソワーズやポキ丼など涼を感じる料理が並びます。醤油糍でマリネした国産牛ローストビーフもご堪能いただけます。

【時間】ランチ 11:30A.M.～3:00P.M./ディナー 5:30P.M.～9:30P.M.※土・休日は 5:00P.M.～9:30P.M.

【料金】1名さま ランチ 平日 ¥5,500 / 土・休日 ¥6,500  
ディナー 平日 ¥7,500 / 土・休日 ¥8,500



### ●和食 清水<清水会席 -夜涼->

夏の味覚、鰻を主役にした鰻椀は一番出汁の澄んだ旨味を引き立てる一品です。和の熱と冷が織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。

【時間】ディナー 5:00P.M.～9:30P.M 【料金】1名さま ¥16,000



※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%)を加算させていただきます。※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※当社のレストラン等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。※上記内容はリリース時点(5月20日)の情報であり、変更になる場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
東京プリンスホテル マーケティング/広報担当  
TEL: 03-3432-1118(直通) FAX: 03-3434-5551