

2026年5月

絶景を望めるホテル内のレストランで夏らしい特別メニューをご提供

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

猛暑でも食べたい涼やかな料理とやさしい味わい

## 季節の食材を豊富に使用 夏の“涼”新メニューを販売

期 間：2026年6月1日(月)から8月31日(月)

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、2026年6月1日(月)から8月31日(月)の期間、ホテル内のレストランにて夏の新メニューを販売いたします。



環地中海料理をお楽しみいただけるダイニング「All-Day Dining OASIS GARDEN(36F)」では、季節の食材を味わうディナーのコースに加え、植物由来の食材を使用した自然の恵みを味わえるヴィーガンのディナーコースでも夏の新メニューをご提供いたします。会席や寿司をはじめとする伝統の味をコンテンポラリーなテイストでお楽しみいただける日本料理レストラン「WASHOKU 蒼天 SOUTEN(35F)」では、ランチやディナーにおすすめの新メニューをご用意いたします。

今年の夏も猛暑が予想されます。絶景を望めるホテルで暑さに疲れた心や体を内側からととのえるような、涼やかな料理とやさしい味わいのメニューを、ゆったりとお楽しみいただけます。

## All-Day Dining OASIS GARDEN 主な夏の“涼”新メニュー

## 【コース】季節の食材を活かしたシェフこだわりのディナーコース「Azure」

肉厚で濃厚な甘みが特長のアオリイカ、上品な味わいで脂がのったスズキ、夏野菜をふんだんに使用したディナーコースです。素材の旨味を引き出す、シェフこだわりの調理方法や味わいも特長です。「アオリイカのヴィエノワーズ ブルーチーズとレモンのコンフィ」は、愛媛の契約漁港から直送した新鮮なアオリイカに、バターやパルメザンチーズで濃厚に仕上げたクルートを重ね、香ばしさをプラスしたレモンを添えることで、濃厚かつさっぱりとした夏におすすめの味わいをお楽しみいただけます。

レストラン：All-Day Dining OASIS GARDEN(36F)

料 金：¥20,000



## Menu

## アミューズ

本鮪の薫香グリル サラダ・ニソワーズ仕立て

アオリイカのヴィエノワーズ ブルーチーズとレモンのコンフィ

フォアグラのロワイヤル とうもろこしのブルーテ

スズキのナクレ ツブ貝のナージュ ハーブのエッセンス

仔羊のグリル バジルの香るスムール クスクススタイル

又は和牛フィレ肉 赤ワインソース (+ ¥ 3,500)

又は和牛フィレ肉 フォアグラ トリュフ “ロッシーニ” (+ ¥ 5,500)

季節のフルーツのジュレ

シエル・シトラス ～柑橘のデザート～

©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  
 TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179  
 URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

### 【コース】 トマトやズッキーニなど季節の野菜を取り入れたヴィーガンディナー 「NATURE DELIGHT」

トマトのガスパッチョやズッキーニのグリルなど、夏がおすすめの季節の野菜そのものを活かしたコースです。NATURE DELIGHT の定番料理でもある「ジャンボマッシュルームのオープン焼き」は、夏らしいアレンジで仕上げています。静岡県富士市の長谷川農産のジャンボマッシュルーム「ポットベラ」にオリーブオイルと塩を加えてオープンでしっとりと焼き上げ、アスパラガスをサラダ仕立てにして添えました。カルダモンやクミンなどスパイシーなオイルソースと合わせてお楽しみいただけます。

レストラン : All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)

料 金 : ¥8,500 / ¥12,000



#### Menu

ワイルドライスとキノアのクロケット

HATAKE 10種の野菜を添えて

冷製カッペリーニ トマトのガスパッチョ

ズッキーニのグリル トリュフ風味と茄子のボロネーゼ仕立て

ジャンボマッシュルームのオープン焼き アスパラガスと共に スパイスイープソース

ヴィーガンデザート

※ ¥8,500 のコースは一部メニューをお選びいただけます。

### 【アラカルト】 熊本県八代産の規格外トマトを使用 「濃厚なウニとキャビアの冷製カッペリーニ」

良質なエキストラバージンオリーブオイルと絡めたカッペリーニに雲丹醬を絡ませ、濃厚な味わいのウニの上に、甘えび、マスの卵、キャビアをふんだんに盛り付けました。市場に出回らない、熊本県八代産の規格外トマトを使ったガスパッチョと共にさっぱりと味わえる、夏におすすめの Pasta です。

レストラン : All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)

料 金 : ¥5,000



## WASHOKU 蒼天 SOUTEN 主な夏の“涼”新メニュー

### 【コース】 季節野菜を豊富に使った、夏におすすめの和食会席 「純漣 KAISEKI」

枝豆、大葉、トウモロコシ、順菜、キュウリ、茄子など季節野菜を多く使用、ガリとシャリと合わせたエスプーマなど夏に食べやすいすっきりとした味わいや程良い辛さのアレンジを加えたメニューです。枝豆を使用した「冷製枝豆ポタージュ 香味白玉団子アレンジ」は、カレー風味の香味白玉をポタージュに入れており、ピリッとした辛さを加えています。また、「ドライトマトの炊き込み御飯」は、ドライトマトを昆布だしで炊き込んだご飯に、ごま油で炒めた玉ねぎやシラスをトッピングし、アクセントに季節野菜の大葉を刻んでおります。

レストラン : WASHOKU 蒼天 SOUTEN (35F)

料 金 : ¥14,000



#### Menu

水蛸と金時草浸し 織長芋

ガリのエスプーマ

玉蜀黍ムース

冷製枝豆ポタージュ 香味白玉団子

造り 三種盛り合わせ

茄子釜揚げ煮卸し

和牛ロースステーキ 焼野菜

ドライトマトの炊き込み御飯

マンゴープリン 添え果実

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.~7:00P.M.)

※上記料金には、消費税が含まれております。(サービス料別途15%) ※上記内容は、リリース時点(5月26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。