

2026年6月

ALOHA な気分で FUN なひとときを

品川プリンスホテル

本場ハワイの美食を品川で 「品プリグルメ紀行～ハワイアンフェア～」を開催

【期間】2026年7月16日(木)～9月15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、全国13のプリンスホテルで開催する「ハワイアンフェア 2026」の一環として、五感で巡るハワイの食の旅『品プリグルメ紀行～ハワイアンフェア～』を2026年7月16日(木)～9月15日(火)まで、ホテル内の3つのレストランとブーランジュリーで開催いたします。

海外旅行需要が緩やかに回復するなか、昨今では円安や物価高の影響により、気軽に海外へ足を運ぶことが難しい状況が続いています。そのような背景のなか、当ホテルでは、「旅に出たい」というニーズに応え、異文化との出会いや旅の高揚感を楽しめる新たな価値を提案いたします。

今回のフェアでは、ハワイ島コハラコーストの美しい海に面し、長年多くのゲストに愛されてきた当社運営施設「マウナ ケア ビーチ ホテル」の大規模リニューアルが2026年4月に完了したことに伴い、ハワイ現地にあるプリンスホテルも一体となって全面協力。現地のレシピやエッセンスを取り入れ、遠く離れたハワイと品川を「食」でつなぐ、進化を遂げた特別なグルメ体験を実現いたしました。

本フェアのテーマは「五感で楽しみ、体感する食の旅」。現地の食文化やリゾートの空気感を表現したメニューを通じて、ハワイが持つ豊かな魅力を五感で存分にご堪能いただけます。ハワイ現地の味わいを再現した“ローカルメニュー”と、ホテルならではの技と感性で仕上げた“アレンジメニュー”の2つのスタイルで、心ほどける南国のひとときをお届けいたします。

「TAKANAWA GATEWAY CITY」のグランドオープン及び「OIMACHI TRACKS」のまちびらきに伴い、さらなる進化を遂げる広域品川圏。日本と世界をつなぐ玄関口に位置する当ホテルは、ホテルコンセプト“FUN! Goes On”のもと、世界の多様な文化を身近に感じられる豊かな社会の実現を目指し、今後もさまざまな「非日常体験」を創出してまいります。

『品プリグルメ紀行～ハワイアンフェア～』 概要

**【期 間】**

2026年7月16日(木)～9月15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)
DINING & BAR TABLE 9 TOKYO (メインタワー 39F)

【ご予約・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.)

【U R L】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/special/hawaiianfair2026>

※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。※各メニューはハワイ産以外の食材も使用しております。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(6月29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

 Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

『品プリグルメ紀行～ハワイアンフェア～』メニュー

<LUXE DINING HAPUNA>

メインタワー 1F

ハワイアンbuffet

		料金
ランチ	おとな	¥ 5,700
	小学生	¥ 3,700
	3才～未就学	¥ 2,600
ディナー	おとな	¥ 7,700
	小学生	¥ 4,400
	3才～未就学	¥ 2,800



ハワイの定番グルメやハワイにあるプリンスホテルのレシピを再現したローカルメニューと、ハプナのシェフの感性で仕上げたアレンジメニューまで、多彩なハワイアンbuffetをご堪能ください。

■ローカルメニュー

- ・モチコチキン
- ・アヒボケ
- ・ハワイアン・ルーツ・チャウダー
- ・リリコイブリュレ ほか

■アレンジメニュー

- ・ハプナ風カルアピッグ
- ・スパムガーリック炒飯
- ・ハワイアンスパムピッツァ
- ・ハワイアン鍋 ほか

2日間限定!【エグゼクティブシェフ招聘イベント】

【実施日】2026年8月22日(土)・23日(日)

「マウナ ケア ビーチ ホテル」と「プリンス ワイキキ」のエグゼクティブシェフ2名を招聘し、2日間の限定イベントを開催いたします。シェフ自らライブキッチンで腕を振るい、本場のハワイアンメニューをお届けいたします。



(左) Peter Abarcar Jr.氏
(右) Brooke Tadena 氏

<DINING & BAR TABLE 9 TOKYO>

メインタワー 39F



ロミロミ風サーモンのヴェリーヌ アボカドのクリームとオシエトラキャビア(左)
¥2,200

あぐー豚のカルアピッグ風トルティーヤロール(右)
¥2,800

(左) ハワイの伝統料理「ロミロミサーモン」をイメージし、サーモンとマトを爽やかにアレンジ。なめらかなアボカドソースとキャビアの塩味が味わいに奥行きを添えた、軽やかなアペタイザーです。

(右) やわらかくほぐしたあぐー豚をハワイの伝統料理「カルアピッグ」風に仕上げ、パイナップルサルサとともにトルティーヤで包んだ南国テイストのロールです。

<コーヒーラウンジ マウナケア>

メインタワー 2F



トロピカルワッフルマウンテン
¥2,500

注文ごとに香ばしく焼き上げるワッフルに、ココナッツとパッションフルーツのソース、そして彩り豊かなフルーツを合わせました。

<ブーランジュリーシナガワ>

メインタワー 2F



ハワイアンカレーパン(左)
¥650

ハワイアンコーヒーブレッド(右)
¥650

テイクアウトのみの販売です

(左) キーマカレーを包み込んだ特製カレーパン。パイナップルの輪切りとココナッツの香りが、スパイスの旨みを引き立てる一品。

(右) 柔らかな酸味のハワイ産コーヒーとキャラメリゼしたマカダミアナッツを合わせた香り豊かなブレッド。

「マウナ ケア ビーチ ホテル」のレシピ再現ドリンク



フレデリコ(左)

¥2,800

シチリアン マイタイ

(右)

¥2,800