

2026 年 8 月

生産者の想いとホテルシェフの技が紡ぐ美食体験を、旬に合わせた二期構成でお届け

ザ・プリンス パークタワー東京

4 料理長×ソムリエの感性が響き合う限定ディナーも 「北海道フェア 2026」開催

【期間】 2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)まで

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:神田泰寿)は、11 のレストランやバー、ショップで「北海道フェア 2026」を 2026 年 9 月 1 日(火)から 11 月 30 日(月)まで開催いたします。

今年で 4 回目を迎える北海道フェアは、これまで出会った生産者や食材に加え、新たに日本料理、中国料理の料理長とシェフソムリエが、中富良野や幕別、増毛、仁木を訪れ、食材を厳選いたしました。実りの秋を迎える北海道ならではの豊かな恵みを多彩なメニューでお届けいたします。

また、フェア期間中の特別イベントとして、日本料理・西洋料理・中国料理・製菓の各料理長と、西武プリンスホテルズ&リゾーツ エグゼクティブ シェフソムリエ 市村 義章による二夜限定のコラボレーションディナーを開催。生産者が丁寧に育んだ北海道の恵みを生かした料理と、北海道産ワインや日本酒のペアリングをご堪能いただけます。ジャンルを超えて集う料理長とソムリエの美食の饗宴をお楽しみください。

東京にしながら、北海道の恵みを味わえる贅沢なひとときをご提供いたします。

Harvest of Hokkaido 『北海道の実りが彩る美食の饗宴』

- 【日 程】 2026 年 10 月 16 日(金)、17 日(土)
【時 間】 受付 6:00P.M. ～ 開宴 6:30P.M.
【料金・内容】 特別コースとワイン(日本酒) ペアリング 1 名さま ¥34,000
【場 所】 中国料理 陽明殿 (B1)

※写真は、左からエグゼクティブ シェフソムリエ 市村 義章、
「中国料理 陽明殿」料理長 藤井 信弘、「Private Dining Brise Verte」料理長 茂手木 了、
「日本料理 芝桜」料理長 高崎 博昭、製菓 料理長 野上 大輔



勝手井でめぐる北海道の旅(日本料理 芝桜)



福コース 北海道の味覚(中国料理 陽明殿)



中富良野ノーヴィンヨンプラン 2025 中富良野シャルドネ 2025

北海道フェア 2026 概要

【期 間】2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)

【実施店舗】Sky Bar & Dining Stellar Garden、日本料理 芝桜、寿司 濱芝、天ぷら 天芝、焼き鳥 とり芝、
中国料理 陽明殿、メインバー もくれん、ロビーラウンジ、THE SHOP at the Park

※Private Dining Brise Verte、ステーキハウス 桂は、ドリンクメニューを提供

【Web サイト】<https://www.princehotels.co.jp/shiba-area/fair/hokkaido/>

【協 力】北海道ワイン株式会社、国稀酒造株式会社、チーズ工房 NEEDS、Domaine Raison、NIKI Hills Winery

【後 援】北海道、幕別町、厚岸町

【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL:03-5400-1170(10:00A.M.～6:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング 広報担当
TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174

北海道を堪能するメニュー 一例

■日本料理 芝桜(B1)

15 種より 7 種をセレクトできる釧路和商市場発祥の勝手井に加え、一期では北海道発祥の珍味「めふん」、二期では最北端の酒蔵「国稀酒造」の酒粕を使用した焼き物などをご用意いたします。北海道各地より取り寄せた「味」をご堪能いただけます。

【メニュー名】勝手井でめぐる北海道の旅

【料 金】1 名さま ¥21,000

■寿司 濱芝(B1)

北海道産のウニや縞海老をはじめ、「銀聖」の鮭の焼き物や北海道産の大あさりの酒蒸しなど郷土料理と合わせてお召しあがりいただけます。
オプションで、ウニ軍艦を小井に変更もできます。

【メニュー名】北海道の海の幸を味わう寿司懷石 蘭

【料 金】1 名さま ¥23,000

■天ぷら 天芝(B1)

北海道産の数の子やししゃもに加え、ホクホクとした食感が特徴の長芋の天ぷらもお楽しみいただけます。旬のきのこやかぼちゃなどの野菜も取り入れた、北海道の恵みをご満喫いただける天ぷらコースです。

【メニュー名】北の海と大地の恵み 北海道おすすめコース

【料 金】1 名さま ¥20,000

■Sky Bar & Dining Stellar Garden (33F)

和牛と北海道産きのこを合わせたボロネーゼや、函館のハム・ソーセージの老舗ブランド「カール・レイモン」のソーセージなどをご用意いたします。また、ドリンクには北海道の余市蒸溜所で製造される力強い味わいと、スモーキーな余韻が特徴の「シングルモルト 余市」をベースにしたカクテルをお楽しみいただけます。

【メニュー・料金】・和牛と北海道産きのこのボロネーゼ ¥3,200
・北海道産ソーセージ盛り合わせ ¥3,800
・ジャパニーズオールドファッションド ¥4,000
・ノーザンオーチャード ¥3,500

■THE SHOP at the Park (1F)

北海道の恵みを閉じ込めた 4 種のボンボンショコラや、クリームチーズ、ドライフルーツなどを練り込んで焼き上げた焼き菓子などを取り揃えます。

【メニュー・料金】・ボンボンショコラ 各¥450
(日本酒「国稀」※アルコール使用、かぼちゃ&ハスカップ、
The Milk、とうきび)
・ケーキ オ フロマージュ ¥700
・チーズ工房 NEEDS 「榎プレミアム」、「カチョカバロ」、
「ミルクジャム」など 7 種類を販売



北の大地で育まれた北海道ワイン 一例

新たに視察に出向いた中富良野町のワイナリー「Domaine Raison」をはじめ、エグゼクティブ シェフソムリエ 市村がセレクトした北海道ワインを中心にご提供いたします。

【メニュー・料金】中富良野ソーヴィニヨンブラン 2025 ボトル ¥12,000

HATSUYUKI 2025 ボトル ¥16,000 ほかに

【場 所】ホテル内のレストラン、バーにて提供



※上記内容はリリース時点(8 月 6 日)の情報であり変更になる場合がございます。※レストランの料金には消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。(テイクアウト商品を除く)※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。※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。※北海道産以外の食材も使用しております。※写真はイメージです。