

2026 年 8 月

ジャパニーズクラフトジン ROKU〈六〉と絶景テラスのコラボレーション

東京プリンスホテル
紅葉に染まるテラスで秋の美しい彩りの変化を体感する
「TOKYO RED TERRACE」

【期間】 2026 年 9 月 16 日(水)～11 月 30 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 9 月 16 日(水)から 11 月 30 日(月)まで、手が届きそうなほど間近に、煌々と輝く東京タワーとテラス一面を秋色「RED」に彩るプロジェクションマッピングとともに秋の移ろいを描いたメニューが味わえる「TOKYO RED TERRACE」をカフェ&バー タワービューテラスにて実施いたします。

昨今、日帰りなどの短い日程で近郊の魅力を再発見する「マイクロツーリズム」が注目されており、自宅の近くにある非日常体験を求めるニーズが高まっています。東京プリンスホテルでは都内で気軽に非日常をお楽しみいただける空間をご体感いただけます。

サントリー「ジャパニーズクラフトジン ROKU〈六〉」とコラボレーションし、「秋の美しい彩りの変化」をテーマに五感を刺激する日本の美しい秋の移ろいを演出いたします。メニューには ROKU〈六〉をベースにしたウェルカムドリンクをはじめ、グラデーションのような色彩で表現した「秋彩(しゅうさい) with ROKU〈六〉」をご用意。秋ならではの香りや味わいを感じながら優雅なひとときをお楽しみいただけます。

東京タワーの絶景を間近に、「RED」で彩られたプロジェクションマッピングと美しい秋の変化を表現したメニューが織りなす五感で味わう秋の夜長をご堪能いただけます。



2025 年のプロジェクションマッピングの様子



秋彩 with ROKU〈六〉



秋彩 with ROKU〈六〉

「TOKYO RED TERRACE」概要

【場 所】カフェ&バー タワービューテラス(3F) ※雨天・荒天時は営業が中止となる場合がございます。

【営業時間】ランチ 12:00NOON～3:00P.M. ラストオーダー2:30P.M.

ディナー 5:30P.M.～9:30P.M. ラストオーダー9:00P.M.

【マッピング時間】5:30P.M.～9:30P.M. ※予告なく変更する場合がございます。 ※日の入り時間により、映像が見えづらい場合がございます。

※レストランをご利用の方のみご覧いただけます。

【料 金】「秋彩(しゅうさい) with ROKU〈六〉」1 名さま¥9,000

※ROKU〈六〉のカクテルが 6 種付いた「ROKU〈六〉Selection Free Flow Plan」もご用意しております。

【Web サイト】<https://www.princehotels.co.jp/tokyo/plan/towerviewterrace/redterrace.2026/>

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

◎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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

＜セイボリー上段＞

❁サーモンタルタルとアボカド リゾーニのカクテル

フィヨルドルビーを添えて ①

脂ののったサーモンとまろやかなアボカドにもちっとした食感のリゾーニを合わせました。きらめくフィヨルドルビーのほどよい酸味がアクセントとなり華やかな彩りを添えます。

❁生ハムとトマト、モッツアレラチーズのブルスケッタ ②

香ばしく焼き上げたバゲットに塩味と旨味豊かな生ハム、ミニトマトとモッツアレラチーズを合わせて鮮やかに仕上げたブルスケッタ。愛らしいハート形のモッツアレラチーズがポイント。

＜セイボリー中段＞

❁ツブ貝ときのこのブルギニョン ③

コリコリとした食感が魅力のツブ貝と、旨味豊かな数種のきのこを使用。ガーリックとパセリで香り豊かなブルギニョン風に仕上げました。

❁フォアグラのフランと栗のブルーテ ④

なめらかに蒸しあげた濃厚なフォアグラのフランに、栗のやさしい甘みと豊かな風味を引き出したブルーテを合わせました。

❁サツマイモのローストと紅茶鴨ロースの燻製 山椒風味 ⑤

じっくりローストして甘みを引き出したサツマイモに紅茶鴨の燻製を合わせました。山椒のアクセントで鴨の燻製の旨味と香りを引き立てます。

＜スイーツ下段＞

❁りんごムース ⑥

りんごをモチーフにした可愛らしいムースの中にもりんごのコンポートを閉じ込め、爽やかな酸味と甘さが広がる一品。

❁うさぎ饅頭 ⑦

秋の風景をイメージしたこし餡の饅頭。遊び心ある和のアクセントでしっとりとしたやさしい味わいに仕上げました。

❁かぼちゃプリン ⑧

なめらかなかぼちゃプリンにほろ苦いキャラメルクリームをたっぷり絞り、濃厚で奥行きのある味わい。満月に向かって飛び跳ねる愛らしいうさぎをあしらいました。

＜メインプレート＞

❁ローストビーフパンケーキ ベリーのマスタードソースと山椒風味の赤ワインソース かぼちゃのポタージュを添えて ⑨

じっくりと焼き上げたローストビーフにふんわりとしたパンケーキをあわせた甘味と塩味が調和する一皿。異なる味わいの2種のソースで味の変化をお楽しみいただけます。なめらかでクリーミーなかぼちゃのポタージュでほっとするひとときをお過ごしいただけます。

＜ウェルカムドリンク＞

六珀-ROPPAKU-〜Amber Apple Ginger Hot Cocktail〜 ⑩

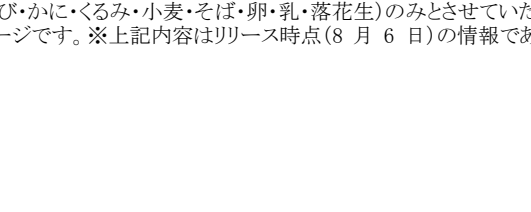
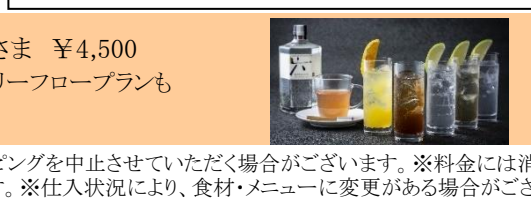
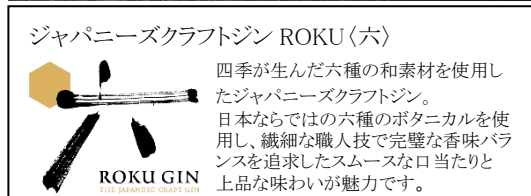
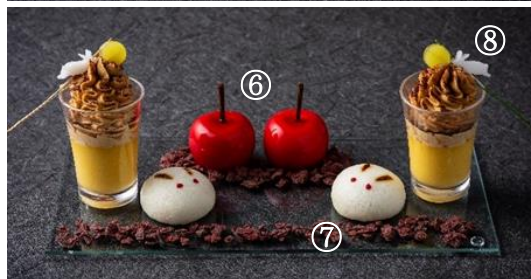
秋の紅葉を思わせる色鮮やかなホットカクテル。ROKU〈六〉、ジンに加えたクランベリーとりんごのほのかな甘みにスパイスの余韻を纏わせました。

六紅-ROKKO-〜Ruby Apple Cranberry Cocktail〜 ⑪

紅茶の香りに包まれた秋の紅葉を思わせるカクテル。

ROKU〈六〉のジンにクランベリーとりんごのやさしい甘みを加えました。

※上記2種からお選びいただけます。※ノンアルコールカクテルもご用意しております。



■オプションメニュー■「ROKU〈六〉Selection Free Flow Plan」 1名さま ¥4,500

ジャパニーズクラフトジン ROKU〈六〉をベースにしたカクテル6種を含むフリーフロープランもご用意しております。



※カフェ&バー タワービューテラスは特別催事・貸切営業時にはプロジェクションマッピングを中止させていただく場合がございます。※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(8月6日)の情報であり、変更になる場合がございます。