

2026 年 8 月

開業 62 年の感謝を込めて

東京プリンスホテル

松茸尽くし、フカヒレ三昧のコース料理が登場 「開業記念フェア」を開催

【期間】 2026 年 9 月 1 日 (火)～9 月 30 日 (水)

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 1 日 (火)から 9 月 30 日 (水)まで、4 のレストランにて「開業記念フェア」を開催いたします。

1964 年 9 月 1 日に開業した当ホテルは本年で 62 周年を迎えます。これまでの感謝を込めて各レストランではこの期間にしか味わえない特別メニューをご提供いたします。

和食 清水ではきのこの王様「松茸」を使った会席料理をご用意。その中でも甘鯛の旨みと松茸の芳醇な香りが楽しめる「甘鯛松茸 包み蒸し」は料理長おすすめの一皿です。松茸の魅力をあますことなくご堪能いただけます。

中国料理 満楼日園では「フカヒレ」をふんだんに使ったコース料理が登場。シグネチャーメニューの「フカヒレの姿煮込み」などフカヒレを使用した特別コースをお楽しみいただけます。

東京プリンスホテルから 62 年の感謝を込めて、秋の味覚を存分に楽しむ食の体験をお届けいたします。

「開業記念フェア」概要

【期 間】 2026 年 9 月 1 日 (火)～9 月 30 日 (水)

【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、メインバー ウインザー

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

【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.

「開業記念フェア」メニュー例

●和食 清水<清水会席～秋薫る松茸～>

料理長が感謝を込めてご用意したのは「松茸尽くし」の会席料理。

松茸の代表料理である土瓶蒸しをはじめ、焼物には米沢牛の照り焼きとともに松茸と鮑をフライでお楽しみいただけます。香りや彩り、味わいに季節の趣を込めた一品です。

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



●中国料理 満楼日園<開業記念コース～贅を尽くす至福のフカヒレ～>

シグネチャーメニューである「フカヒレの姿煮込み」や「蟹肉入りフカヒレ餡かけ炒飯」をコース料理に組み込んだ感謝メニュー。

伊勢海老をさっと油にくぐらせ上湯スープで煮込み、フカヒレ入りソースで楽しむ「伊勢海老の煮込み フカヒレ入り上湯ソース」などフカヒレを存分に楽しめるメニューをご用意しております。

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



●ブッフェダイニング ポルト<ハーベストブッフェ>

秋の味覚をバラエティ豊かなブッフェでお楽しみいただけます。

ディナーブッフェでは開業記念メニューとしてエゾアワビのソテーをおひとりさま一皿お楽しみいただけます。

【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



●メインバー ウインザー

開業記念メニューとして、サントリーのシングルモルトウイスキー「山崎」「白州」の 2 種を当ホテル開業年 1964 年に合わせて特別価格 ￥1,964 でご提供いたします。

【時間】ディナー 5:00P.M.～11:00P.M. 【定休日】日曜日



※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(8 月 19 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