

2026 年 9 月

海と大地が育む美味をめぐる FUN な食旅体験

品川プリンスホテル

自然の恵み×生産者の情熱×シェフの技 「品プリグルメ紀行～青森・函館フェア～」を開催

【期間】2026 年 9 月 16 日(水)～11 月 10 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、青森県と北海道 函館市を中心とした北の豊かな食文化をお楽しみいただける「品プリグルメ紀行～青森・函館フェア～」を、2026 年 9 月 16 日(水)から 11 月 10 日(火)まで、ホテル内の 6 店舗にて開催いたします。

「品プリグルメ紀行」は、全国に展開するプリンスホテルだからこそ感じ取れる“その土地の息づかい”や“生産者の想い”を一皿ひとさらに込め、日本全国の名物を“食の旅”として表現しております。昨年の開催では多くのお客さまからご好評をいただいた本フェア。食材の豊かさはもちろん、地域に根付く伝統や郷土料理を受け継ぎながら新たな魅力を生み出す、青森と函館が育んだ味わいをお楽しみいただけます。

当ホテル総料理長らが実際に現地を訪問し、豊かな自然と生産者のこだわりに触れるなかで見出した食材を、「品プリグルメ紀行」で大切にしているその土地へのリスペクトを表したローカルメニューと、ホテルならではの感性を加えたアレンジメニューへと昇華いたしました。郷土料理の温もりや親しみやすさを大切にしながらも、料理人が培ってきた技法と発想を取り入れることで、青森と函館の新たな魅力を発見していただける品々に仕上げております。

また、本フェアの中心となる食材には、海峡サーモン、真昆布、りんご、ブランドいちごなど、青森と函館を代表する素材を厳選して採用。豊かな海と大地が育んだ恵みを通して、現地を旅するような気分とともに、それぞれの地域が紡いできた食文化や風景を感じていただけます。

TAKANAWA GATEWAY CITY 及び OIMACHI TRACKS を中心とした広域品川圏の賑わいが広がるなか、当ホテルもまた、ホテルコンセプト“FUN! Goes On”を体現したさまざまな体験の提供を通して、街の進化と調和する滞在価値をお届けいたします。

『品プリグルメ紀行～青森・函館フェア～』 概要



LUXE DINING HAPUNA 青森・函館フェア ランチbuffet (イメージ)

【期 間】

2026 年 9 月 16 日(水)～11 月 10 日(火)

※一部メニューは提供期間が異なります。

【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)
中国料理 品川大飯店	(メインタワー 4F)
味街道 五十三次	(メインタワー 38F)
DINING & BAR TABLE 9 TOKYO	(メインタワー 39F)

【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/aomori_hakodate2026

©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

総料理長より本フェア開催に向けてのコメント

青森・函館フェアでは、豊かな海と大地に育まれた青森県と函館地域の厳選食材を使用し、地域の魅力と食文化を多彩な料理で表現いたしました。それぞれの土地ならではの食文化に触れながら、地元生産者の想いが息づく北の味覚をぜひご堪能ください。

総料理長 安孫子明由



<LUXE DINING HAPUNA>

メインタワー 1F



LUXE DINING HAPUNA 青森・函館フェア ランチbuffet (イメージ)



LUXE DINING HAPUNA 青森・函館フェア ディナーbuffet (イメージ)

青森県と北海道 函館市を中心とした食の魅力を最大限に引き出した料理を揃えたbuffetレストラン。【料金】ランチ/ディナー
現地で親しまれるローカルメニューから、ハプナならではのアレンジを加えた逸品まで、
多彩な味わいをご堪能ください。

- 函館塩ラーメン ◆くりりんかぼちゃのローフ・ベジタブルサンド
- せんべい汁 ◆真昆布出汁香る蟹の味噌汁

ほか

おとな: ¥5,700 / ¥7,700

小学生: ¥3,700 / ¥4,400

3才～未就学: ¥2,600 / ¥2,800

<中国料理 品川大飯店>

メインタワー 4F



中国料理 品川大飯店 青森・函館フェア (イメージ)

●函館塩ラーメン (右) ¥2,000

日本有数の港町・函館で長年親しまれてきた塩ラーメン。その魅力である澄み切ったスープの味わいを大切に、透明感あふれる一杯に仕上げました。
合わせるの、しなやかな食感のストレート麺。軽やかなどごしのスープと調和し、最後の一口まで飽きのこない味わいをお楽しみいただけます。

◆箱館ポークの角煮 (左) ¥2,300

自然な甘みと、とろけるような脂が特長のブランド豚「箱館ポーク」を、八角の芳醇な香りとともにじっくりと煮込み、素材本来の旨みを余すことなく閉じ込めました。箸をつけると肉がホロリとくずれ、口の中でとろとろと柔らかくほぐれる、料理人こだわりの一品です。 ※「箱館ポーク」はブランド名称のため、「箱」の漢字を使用しております。

〈平日ランチ限定〉セレクションランチ ¥4,500 【販売期間】～11月30日(月)
メニューに「函館塩ラーメン」と「箱館ポークの角煮」をご用意しております。

<味街道 五十三次>

メインタワー 38F



味街道 五十三次 青森・函館フェア 和会席～旅籠～(イメージ)

●◆【和会席～旅籠～】 ¥6,000

【販売期間】～10月31日(土)

- 前菜 法蓮草浸し 占地 坂本菊 引き上げ湯葉 ラディッシュ 山葵 松前漬け
- お造り 二種盛り合わせ (鮭 イカソーメン)
- 焼物 青森サーモンねぎ味噌焼き 丸十蜜煮 はじかみ
- 煮物 笹垣信田 里芋 大根 紅葉人参 青味 とろろ根昆布餡掛け
- 揚げ物 天婦羅盛り合わせ(海老 南瓜 青森県産ごぼうの唐揚げ)
- 食事 炊き込みご飯 けの汁 香の物
- デザート 甘味とフルーツの盛り合わせ

青森と函館を代表する味覚を取り合わせ、料理長・板倉宏が培ってきた技と感性で食材の持ち味を引き出し、北の風土を映す品々に仕立てました。

●…ローカルメニュー ◆…アレンジメニュー

<DINING & BAR TABLE 9 TOKYO>

メインタワー 39F



DINING & BAR TABLE 9 TOKYO 青森・函館フェア (イメージ)

●**函館カール・レイモン ソーセージ盛り合わせ**(右) ¥2,600
函館で100年以上受け継がれるドイツの伝統製法。北海道産豚肉の旨味を最大限に引き出した本格派ソーセージをお酒とともにお召しあがりください。

◆**青森産桜姫鶏と七飯町王様しいたけのピザ**(左) ¥2,800
青森県の銘柄鶏であるジューシーな桜姫鶏と北海道七飯町名産の王様しいたけを使用した青森・函館フェアならではのオリジナルピザをどうぞ。



DINING & BAR TABLE 9 TOKYO 青森・函館フェア スペシャルティディナーコース (イメージ)

◆**スペシャルティディナーコース** ¥22,000

【販売期間】～11月30日(月)

青森県と函館の豊かな海と大地の恵みをふんだんに取り入れた特別ディナーコースです。

津軽海峡が育む新鮮な海の幸と、両地域ならではの個性豊かな食材をフレンチの技法で繊細に仕上げました。メインは黒毛和牛または蝦夷鹿からお選びいただけ、デザートまで青森・函館の魅力を存分にご堪能いただけます。

- ・(ア ミ ュ ー ズ 1) 北海道産りんごのジュを纏わせたニシンのマリネ
- ・(ア ミ ュ ー ズ 2) 海峡サーモンのミ・キュイ がごめ昆布のジュレ仕立て
- ・(オ ー ド ブ ル) 帆立貝と舞茸のフリット 山わさび香るセルヴェル・ド・カニユ
- ・(パ ス タ) 道南産ヤリイカのラビオリ仕立てとブラータチーズ
- ・(ポ ワ ソ ン) 函館で水揚げされた真鱈のポム・バイヤソン包み ソース ノルマンド・オ・シードル
- ・(ヴィアンドチョイス 1) 黒毛和牛サーロインのグリル 七飯町王様しいたけのコンフィと青森県産黒にんにくソース
- ・(ヴィアンドチョイス 2) 蝦夷鹿ロース肉のロティ 青森県産ごぼうのプレゼ カシス風味のソースボワブラード
- ・(デ セ ー ル) 北の恵みクレームブリュレ 弘前産りんごのロティ ぶどうのソルベ

<コーヒーラウンジ マウナケア>

メインタワー 2F



コーヒーラウンジ マウナケア 青森・函館フェア (イメージ)

◆**りんごのパウンドケーキ**(右上) ¥3,000

キャラメル風味の生地に青森県産のりんごを合わせた、食感も楽しいパウンドケーキ。 ※テイクアウト限定メニュー

◆**北の恵みショートケーキ**(右下) ¥2,300

ブランドいちご「はこだて恋いちご」を贅沢に使用したショートケーキ。スポンジには、北海道北斗市・白石農園の「神トマト」ジュースから作ったシロップを染み込ませ、奥行きある味わいに仕上げました。

◆**北の恵みフラン**(左) ¥2,000

「はこだて恋いちご」とそのソースをあしらひ、ヘーゼルナッツとコーヒー風味のアイスクリームを添えた一皿です。生地はサクサクのパイに濃厚なカスタードクリームを流し込み、香ばしく焼き上げました。

<ブーランジュリーシナガワ>

メインタワー 2F



ブーランジュリーシナガワ 青森・函館フェア (イメージ)

◆**函館昆布バター**

フルサイズ ¥540 / ハーフサイズ ¥300

※テイクアウト限定メニュー

函館産の真昆布とがごめ昆布から丁寧に取った出汁を使用したバター。噛むほどに昆布の豊かな風味が口いっぱいに広がります。もちっとした食感と、やさしく香る昆布の風味をお楽しみください。ほんのりした塩味が「パン飲み」にも良く合います。

●…ローカルメニュー ◆…アレンジメニュー

※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。※写真はイメージです。

※上記内容はリリース時点(9月9日)の情報です。