

2026 年 9 月

ダイニング、カフェ、バー、結婚式場などを備える、歴史ある東京都指定有形文化財

赤坂プリンス クラシックハウス

**2026 年 10 月 1 日(木)より営業形態を変更し、
施設内にフレンチレストランを復刻、特別なコースメニューなどを提供
婚礼に加え、ユニークベニューとして MICE 需要を創出**

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)の赤坂プリンスクラシックハウスは、約2か月間の修繕工事を経て、2026年10月1日(木)より一部営業形態を変更しオープンいたします。
※初日の10月1日(木)は貸し切り営業とさせていただきます。

赤坂プリンス クラシックハウスは、ダイニングやバー等の料飲施設、チャペル、宴会場などを備えた洋館で、歴史ある建造物として東京都指定有形文化財にも指定されております。

今回の営業形態の変更は、これまでの婚礼需要に加え、歴史的・文化的価値のある当施設ならではの空間で開催するMICE・宴会需要を取り込むとともに、館内レストランの営業形態等を刷新いたします。「赤坂プリンスホテル」の時代から親しまれてきたフレンチレストラン「ル トリアノン」を「La Maison Kioi」内に復刻し、カジュアルに楽しめるアフタヌーンティーなどのカフェ利用から本格フランス料理、プライベートルーム、バーと多様化する目的に合わせてお楽しみいただけます。さらに、バー「ナポレオン」はインバウンドを中心としたナイトタイムエコノミー需要を見込み、営業時間を拡大いたします。

これらの取り組みにより、ダイニング、カフェ、バー、チャペルや宴会場などのブライダル施設を融合した上質な空間をご提供いたします。



赤坂プリンス クラシックハウス 外観



ル トリアノンのコース「Mansart」イメージ

<赤坂プリンス クラシックハウス 営業形態変更のポイント>

- ◆La Maison Kioiにフレンチレストラン「ル トリアノン」の復刻と、本格的なコースメニューの拡充
- ◆ダイニングやカフェ等の家具を新調、席数を減らしゆったりとした空間に
- ◆バー「ナポレオン」の営業時間拡大
- ◆婚礼中心の営業から当社の強みであるMICE・宴会需要を創出

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町セールス&マーケティング 広報担当
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179
URL: <https://akasakaprince.com/>

赤坂プリンス クラシックハウス

館の歴史と設備

1930年(昭和5年)に旧李王家東京邸として建設されたチューダー様式の美しい洋館です。1955年より「赤坂プリンスホテル」として多くの賓客をお迎えし、グランドプリンスホテル赤坂として2011年に閉館、同年に東京都指定有形文化財に指定されました。その後、2016年に同エリアを「東京ガーデンテラス紀尾井町」として再開発を行い、「ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町」の誕生とともに「赤坂プリンス クラシックハウス」と名称を新たにいたしました。曳家工法による移動や免震構造の導入、外壁・内装の入念な復元工事を経て、現在は歴史的建造物の美しさと現代の安全性を兼ね備えた複合施設として稼働しています。



館内には、メインダイニング「ル トリアノン」と「カフェ」、伝統のバー「ナポレオン」を併設した料飲施設「La Maison Kioi」の他、宴会場やチャペルなどのブライダル施設を備え、訪れる人々に時代の温もりが宿る特別な時間を提供いたします。

「La Maison Kioi」

「ル トリアノン」

かつての「赤坂プリンスホテル」で歴史を重ねてきたフレンチレストランが、オーセンティックなフランス料理に革新的な技法を加え、世界各地の厳選食材を味わえるダイニングとして復刻。2008年にエスコフィエ・フランス料理コンクールにおいて当時国内最年少で優勝するなど、世界的なフランス料理コンクールで数々の受賞歴を持つ吉本 憲司(よしもと けんじ)が料理長を務めます。素材の持つ本来の力を最大限に活かすことを念頭に、経験とひらめきを大切に、季節の味をご用意いたします。



ル トリアノン イメージ

時 間 : ランチ 11:30A.M. - 3:00P.M. (L.O. 2:00P.M. / Course 1:30P.M.) デイナー 5:30P.M. - 10:00P.M. (L.O. 8:30P.M. / Course 7:30P.M.)

メニュー: 「Gabriel」ランチコース(平日 1名さま ¥9,500、土日祝 1名さま ¥10,500)、「Mansart」シグネチャーコース(1名さま ¥26,000) など

「Gabriel」ランチコース

- アミューズ・ブーシュ
- タスマニアサーモンのミ・キュイ 人参のピュレ
- 烏賊のヴィエノワーズ フルム・ダンボール
- 海の恵み 本日のインスピレーション
- マグレ鴨のグリエ 黒胡椒ソース
- クレメ・ダンジュ ピスタチオのオイル
- 洋ナシとヴェルヴェーヌのフラン キャラメルアイス
- コーヒー または 紅茶



「Mansart」シグネチャーコース

- アミューズ・ブーシュ
- ボタン海老 キャビア・オシエトラ カリフラワーのクリーム
- 鮪のヴォントレーシュ トマトのマーマレード
- 東京ビーフ 東京産卵のパルフェ
- コンソメ・ドゥーブル
- 海の恵み 本日のインスピレーション
- フランス産仔鳩のロティ ルーアン風
- クレメ・ダンジュ ピスタチオのオイル
- 和菓のモンブラン カシスのアクセント
- 小菓子
- コーヒー または 紅茶



吉本 憲司 プロフィール

2011年に渡仏。ニュースの1つ星レストラン「KEISUKE MATSUSHIMA」やマントンの3つ星レストラン「MIRAZUR」にて経験を積む。帰国後、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイを経て、2021年に現在の株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドに入社、軽井沢 浅間プリンスホテル、グランドプリンスホテル高輪にて料理長を歴任し、2026年、ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町の料理長に就任。伝統を尊びながらも常に革新的な一皿を追求し続けている。

主な受賞歴:

2008年「第4回 エスコフィエ・フランス料理コンクール(東京)」優勝(※当時日本人最年少)

2009年「第1回 エスコフィエ国際料理コンクール(スイス・ジュネーブ)」4位

2016年「第50回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン(東京)」優勝

2016年「第50回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・インターナショナル(パリ)」3位



「カフェ」

創建当時、貴賓室として使用されていた空間や風が吹き抜ける開放的なテラスで、アフタヌーンティーなどを楽しみながら優雅なひとときをお過ごしいただけます。2026年10月2日(金)から11月25日(水)までご提供の秋の「Classic Afternoon Tea」は、和栗のモンブランや葡萄のパナコッタなどをご用意いたします。

時 間 : 11:30A.M. - 6:00P.M. (L.O. 5:00P.M.)

メニュー: Classic Afternoon Tea (平日 1名さま ¥7,000、土日祝 1名さま ¥7,500)、ケーキセット(1名さま ¥2,800より)



カフェ イメージ

「ナポレオン」

1955年の開業以来、長く愛され続けるオーセンティックなバー。ウイスキーやブランデーのボトルキープの他、ワインなど種類豊富な銘酒やオリジナルカクテルなど、ナポレオンならではの特別な一杯をお楽しみいただけます。

時 間 : 5:00P.M. - 11:00P.M. (L.O. Drink 10:30P.M. / Food 9:30P.M.)

チャージ料金 : 1名さま ¥1,500



ナポレオン イメージ

「プライベートルーム」

創建当時、サンルームとして利用された部屋などをプライベートルームとしてご利用いただけます。顔合わせやご会食、少人数での集まりなど大切な人との特別な時間をゆったりとお過ごしいただけます。

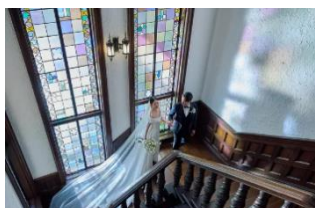
個室料 : ¥12,000 より (2時間制)



プライベートルーム イメージ

ウェディング

都会の森の豊かな緑と伝統的な建築、歴史が息づく有形文化財の中で、心に残り続ける特別なひとときをお過ごしいただけます。



宴会・会議

ご親族やご友人との会食から、MICE や企業・団体さまのご宴席、歓送迎会、忘新年会、同窓会、ウェディングの二次会まで、多彩なシーンでご利用いただけます。歴史と品格を感じるユニークベニューならではの品質で特別な集いをご提供いたします。



WEB : <https://akasakaprince.com/>

ご予約・お問合せ: レストラン予約 TEL:03-3234-1137 ウェディング係 TEL:03-6261-1122

宴会・会議予約係 TEL:03-3234-1109

※上記内容はリリース時点(9月25日)の情報であり、内容に変更がある場合がございます。詳しくは公式ホームページをご覧ください。※写真はイメージです。※表示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(15%)を加算させていただきます。※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など(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。