

2026 年 10 月

紀尾井町にゆかりのある和歌山県とのコラボレーションメニュー



ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
食の宝庫・和歌山のフルーツや魚を使用した秋の美食体験
ホテル開業 10 周年記念のコラボレーションフェアを開催

期 間：2026 年 10 月 15 日(木)～12 月 15 日(火)

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)は、ホテル開業10周年を記念し、紀尾井町にゆかりのある和歌山県とのコラボレーションフェア「Back to the Roots -紀州・和歌山-」を2026年10月15日(木)から12月15日(火)まで開催いたします。

2026年7月27日(月)にホテル開業10周年を迎えた当ホテルでは、「Heartfelt Reflections～未来へ紡ぐ、美しい記憶～」をテーマにこれまで10年共に歩んできた想いを新たな未来へとつなぐイベントやプランをご用意しております。今回はホテル開業10周年を祝う特別なイベントとして、「紀尾井町」のルーツである紀州・和歌山県とのコラボレーションフェアをお届けいたします。



「紀尾井町」の地名の由来は、紀州徳川家・尾張徳川家・彦根井伊家にあります。当ホテルが立つ地に屋敷を構えていた“紀州徳川家”。そのゆかりの地「紀州・和歌山」との本コラボレーションフェアでは、食の宝庫・和歌山が誇る紀州梅真鯛や紀州鴨、熊野牛、有田みかんなどの山海の幸をふんだんに使用し、料理人とバーテンダーならではの独自の感性と技を添えたメニューをランチ、ディナー、またカクテルにてお楽しみいただけます。

当ホテルのある紀尾井町からは、美しい自然や景色を望むことができます。洋食・和食・カクテルなど各カテゴリーにおいて、そのルーツである紀州・和歌山の伝統と革新が響き合う進化した美食体験を実りの秋のこの季節にご提案いたします。

Back to the Roots -紀州・和歌山-

- ホテル開業 10 周年を記念した、紀尾井町にゆかりのある「紀州・和歌山」とのコラボレーションフェア
- 紀州梅真鯛や紀州鴨、熊野牛、釜揚げしらす、有田みかんなど和歌山が誇る山海の幸をふんだんに使用
- ランチ、ディナーで秋の味覚を楽しめる特別なコース、バーではカクテルをご提供

©本件に関する報道各位からのお問合せは
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://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

ランチ

WAKAYAMA LUNCH COURSE

和歌山県産のおすすめ食材を使用した「紀州梅真鯛のボワレ みかんポン酢香るブルーブラン」「紀州鴨のエギュイット ぶどう山椒 オレンジのデュカ」「釜揚げしらすとボツタルガの Pasta」を選べるメインディッシュをお楽しみいただけるプリフィックスランチコースです。

レストラン : All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)

時 間 : 11:30A.M.～3:30P.M. (L.O. 2:30P.M.)

料 金 : 1 名さま ¥7,000 (前菜またはスープ、パスタ、メインディッシュ、デザート、コーヒー)



梅真鯛のボワレ みかんポン酢香るブルーブラン

和歌山県産の梅真鯛を香ばしく焼きあげ、県産みかんを使用したポン酢の爽やかな香りをまとわせたブルーブランソースで仕上げました。



紀州鴨のエギュイット ぶどう山椒 オレンジのデュカ

和歌山県が誇る紀州鴨の豊かな旨みに、県産ぶどう山椒の香りとオレンジの風味が広がるデュカを合わせた一皿です。



釜揚げしらすとボツタルガの Pasta

和歌山県産の釜揚げしらすを使用し、ボツタルガの芳醇な旨みを合わせた海の恵み溢れるパスタです。

ディナー

KISHU DINNER COURSE -Azure-

All-Day Dining OASIS GARDEN のシグネチャーディナーコース「Azure」の紀州・和歌山アレンジメニュー。紀州梅真鯛や紀州鴨、紀州南高梅など和歌山が誇る味覚をふんだんに取り入れたシェフこだわりの期間限定コースです。

レストラン : All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)

時 間 : 5:30P.M.～10:00P.M. (L.O. 9:00P.M.)

料 金 : 1 名さま ¥20,000

DINNER COURSE -紀州-

釜揚げしらすや熊野牛、紀州鴨など、和歌山が誇る食材を技と感性で丁寧に仕立てた和食ディナーコース。素材本来の魅力を引き出した品々をお楽しみいただけます。

レストラン : WASHOKU 蒼天 SOUTEN (35F)

時 間 : 5:00P.M.～10:00P.M. (L.O. 9:00P.M.)

料 金 : 1 名さま ¥18,000



カクテル

WAKAYAMA COCKTAILS

有田みかんジュースの瑞々しい果実味、紀州南高梅の芳醇な味わい、川添ほうじ茶の香ばしい余韻など、和歌山県産素材の魅力を一杯に閉じ込めた限定カクテルです。和歌山の豊かな恵みが織りなす特別な味わいをバーテンダーがお届けします。

レストラン : Sky Gallery Lounge Levita/The Bar illumiid (35F)

時 間 : 日～木曜日 2:00P.M.～12:00MID./金・土曜日 2:00P.M.～2:00A.M.

料 金 : ¥3,200



ご予約・お問合せ: レストラン予約 TEL: 03-3234-1136 (10:00A.M.～7:00P.M.)

協力: 和歌山県東京事務所



ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町は、おかげさまで 2026 年 7 月 27 日(月)にホテル開業 10 周年を迎えました。当ホテルでは、同日から「Heartfelt Reflections～未来へ紡ぐ、美しい記憶～」をテーマに、GALLERY 10th ANNIVERSARY YEAR として、これまで 10 年共に歩んできた想いを新たな未来へとつなぐイベントやプランを開催しております。

<https://www.princehotels.co.jp/kioicho/10thanniversary/>

※画像はイメージです。※上記内容は、リリース時点(10 月 6 日)の情報であり、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。※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(15%)を加算させていただきます。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。和歌山県産以外の食材も使用しております。※当ホテルのアレルギー対応につきましては、特定原材料 8 品目(えび・かに・くまみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。一部アレルギー対応できないメニューがございます。