NEWS RELEASE

Prince Hotel

2026 年 11 月

改装前最後の特別な FUN!フェア

品川プリンスホテル

味街道　五十三次 「感謝フェア」を開催
32 年の感謝を込めた“土地の恵を巡る食の旅”

【期間】2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 1 月 11 日(月・祝)

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、今冬より改装のため休業となるメインタワー 38F の和食レストラン「味街道　五十三次」にて、これまでご愛顧いただいたお客さまへの感謝を込めた特別企画「感謝フェア」を、2026 年 12 月 1 日(火)から 2027 年 1 月 11 日(月・祝)まで開催いたします。

1994 年の営業開始以来、「味街道　五十三次」は寿司、天婦羅、しゃぶしゃぶなど、7 つの和食専門店の味わいを楽しめる食空間として、多くのお客さまに親しまれてまいりました。今回の改装を前に、これまで支えてくださったお客さまへ感謝をお伝えするとともに、長年育んできた歴史と魅力を改めて体感いただく機会として本フェアを企画いたしました。
さらには 1 月 8 日(金)から 3 日間、本フェアのグランドフィナーレを飾る「感謝の夕べ」を開催。当ホテルを代表する料理人 3 名の想いと技法が響き合う特別な献立をお楽しみいただけます。

当ホテルが位置する広域品川圏は、国内外から多くの人々が行き交う日本の玄関口として、新たな発展を続けております。100 年先の心豊かなくらしを見据えたまちづくりが進む TAKANAWA GATEWAY CITY と同様に、味街道 五十三次もまた、これまで受け継いできた価値を未来へとつないでまいります。

味街道　五十三次「感謝フェア」概要

第一弾「感謝フェア」



感謝フェア ～はじまりの旅～(夜)

【期間】2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 1 月 11 日(月・祝)

【料金】ランチ￥3,900/ディナー￥5,500

第二弾「感謝の夕べ」



感謝の夕べ ～土地の恵を味わう旅～

【期間】2027 年 1 月 8 日(金)・9日(土)・10 日(日)

【料金】￥30,000

※感謝フェア除外日：ランチ 12 月 31 日～1 月 2 日、ディナー 12 月 24 日～25 日、12 月 31 日～1 月 2 日、1 月 8 日～10 日
※税込み・別途サービス料 13%

【　場　所　】品川プリンスホテル　味街道　五十三次(メインタワー　38F)
【　ＵＲＬ　】https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/53/2026_Appreciation_fair
【ご予約・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.)

◎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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

フェアのテーマは「旅」～はじまりからグランドフィナーレへ～

第１弾の「はじまりの旅」は、営業開始当時の人気メニューを現代風に再構築し、当時と同じ価格で提供いたします。グランドフィナーレとなる第２弾は「土地の恵を味わう旅」として、３名の料理人が土地の食材を厳選し、競演。東海道五十三次の　宿場町になぞらえたお料理を巡りながら、レストランの歩みと原点を味わい、未来への第一歩へとつなぐ、“今しか体験できない食の旅”をお楽しみいただけます。

本フェアのポイント

1. 営業開始当時の人気メニューを復刻
   営業開始当時の人気メニューをベースに、現代の技法や食材で再構築。
   長年愛されてきた味わいを、懐かしさと新しさを兼ね備えた一皿としてご提供いたします。
2. 営業開始当時と同価格で提供
   これまでの感謝を込めて、昼￥3,900、夜￥5,500 という営業開始当時の価格を再現。
   当時を知るお客さまには懐かしく、初めて訪れるお客さまには同店の歴史に触れる特別な機会をご提供いたします。
3. 当ホテルを代表する 3 名の料理人が紡ぐ「感謝の夕べ」
   フェアのグランドフィナーレには、ホテルを代表する 3 名の料理人による 3 日間限定の特別コースをご用意。
   五十三次の「宿場」にちなみ、各地の食材と 7 つの専門店の魅力を一つのコースに凝縮し、感謝を込めた“食の旅”をお届けいたします。

味街道　五十三次「感謝フェア」メニュー



はじまりの旅
（昼）
￥3,900
（1 日 20 食限定）

おしながき

亀　山	焼き鶏(もも焼きと焼き野菜)
桑　名	豚ロースと野菜の串揚げ
品　川	うなぎかば焼き
日本橋	お造り二種盛り合わせ
小田原	大海老天丼
藤　川	牛肉豆腐
	香の物　　味噌汁
デザート	揚げおはぎとフルーツ盛り合わせ

営業開始当時に親しまれた料理をベースに、素材や仕立てに工夫を重ねて再現いたしました。
東海道五十三次を巡る旅をイメージした料理の数々を通して、
レストランの歩みとともに育まれてきた味わいをご堪能いただけます。



はじまりの旅
（夜）
￥5,500
（1 日 20 食限定）

おしながき

品　川	お造り盛り合わせ
桑　名	豚ロースと野菜の串揚げ
亀　山	手羽先塩焼きと焼き野菜
小田原	大海老と野菜の天婦羅
藤　川	牛すき小鍋　玉子
日本橋	紅白握りとこぼれいくらの軍艦
	赤出汁
デザート	揚げおはぎとフルーツ盛り合わせ

味街道　五十三次の歴史に触れる「はじまりの旅」夜限定コース。
舌でとろける和牛を使用したすき小鍋や豪快に盛り付けられたこぼれいくらの軍艦など、
時代を越えて愛される料理をより上質な仕立てでご用意いたしました。
懐かしさを感じる一皿一皿とともに、原点を巡る美食の旅をお楽しみください。

味街道　五十三次「感謝の夕べ」メニュー



土地の恵を味わう旅（1 日 60 食限定）

￥30,000

五十三次の「宿場」にちなみ、
各地の食材をテーマに、一度の来店でさまざまな土地の恵みに出会える 3 日間限定の特別な夕べ。

板倉料理長が日本料理の魅力を一皿に凝縮し、総料理長 安孫子明由が肉料理を、シェフ・パティシエ 長田和也がデザートを手掛けます。

グランドフィナーレに集結した、当ホテルを代表する 3 名の料理人が織りなす、食の旅をお楽しみください。

おしながき

先附 （東海道はじまり）
千住葱と合鴨ロースの柚子釜仕立て
出汁餡掛け

前菜（東海道宿場）
品　川　　ふぐの鉄皮和え
小田原　　金目鯛かぶおろし餡掛け
静　岡　　セリのお浸し　桜海老
桑　名　　蛤のクリーム焼き　シブレット
京　都　　くみ上げ湯葉　生雲丹添え　キャビア

お造り（舞阪宿）
寒ブリととらふぐの薄造り
旭ぽんずとともに

焼物（伊勢）
国産伊勢海老と鮑の鉄板焼き

揚物(江戸、品川)
とらふぐの白子フライ　松葉柚子

肉料理（近江牛）
近江牛フィレ肉のエトフェ
トリュフ香るエマルジョンソース

食事（日本橋江戸魚河岸の始まり）
握り寿司三貫
赤出汁

デザート（浜松）
ポンカンのコンポートとソルベ　ブランマンジェ
アマレット風ジュレ添え

「感謝の夕べ」開催に向けてのコメント



「味街道　五十三次」の歴史と風情を、厳選素材で表現いたしました。7つの専門店の名物や郷土の味を、現代風の美しい一皿へと仕上げております。32 年分の感謝の気持ちを込めた特別な食の旅を、五十三次の想いとともにご堪能ください。

味街道 五十三次 料理長　板倉宏（写真：中）

長年ご愛顧いただいたお客さまへの感謝の気持ちを込め、味街道 五十三次の魅力を一膳に凝縮いたしました。各専門店の技と旬の味覚をお楽しみいただき、改装前の思い出に残るひとときをお過ごしください。

総料理長　安孫子明由（写真：左）

3 日間限定の特別なフィナーレを彩るデザート。コースの締めくくりを担う一皿として、皆さまの記憶に残る感動と空間をご提供できるよう、最後のひと口までお楽しみいただける味わいと余韻を大切にし、誠心誠意努めてまいります。

シェフ・パティシエ　長田　和也（写真：右）

※税込み・別途サービス料 13％※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。
※当社のレストラン、宴会場など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。※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。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点（11 月 5 日）の情報です。