NEWS RELEASE

Prince Hotel

美食の歴史を辿る晩餐会　　2026 年 11 月

びわ湖大津プリンスホテル

プリンスホテルの伝統とワインのマリアージュ
伝統を未来へ受け継ぐ特別ディナーを開催

【期間】2026 年 12 月 11 日(金)・12 日(土)の 2 日間限定で開催

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、 総支配人:中山 隆之)は、2026 年 12 月 11 日(金)・12 日(土)に「2 夜限りのガラディナー プリンスホテルの伝統とワインのマリアージュ」を開催いたします。

プリンスホテルがこれまで紡いできた美食の歴史と伝統を未来へつなぐ特別な一夜。株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド コーポレート エグゼクティブシェフ 下井 和彦監修による、プリンスホテル 100 年の食の歴史を綴る書籍「The Taste of Heritage」の刊行を記念し、下井 和彦とびわ湖大津プリンスホテル料理長・長岡 泰央が手掛ける特別コースをご用意いたします。書籍に登場する歴代の名料理の再現と、日本ソムリエ協会会長 上野 文一厳選のワインとのマリアージュをお楽しみいただけます。伝統と新たな感性が響き合う、ここでしか味わえない美食体験をお届けいたします。



おすすめポイント

■ プリンスホテルの美食の歴史を味わう特別コース

コーポレート エグゼクティブシェフ 下井 和彦監修の書籍「The Taste of Heritage」に登場する歴代の名料理を再現。プリンスホテルが長年受け継いできた伝統の味をフルコースでお楽しみいただけます。

■ 伝統と新たな感性が響き合う美食体験

プリンスホテルが受け継いできた食の歴史と伝統、そしてびわ湖大津プリンスホテル料理長・長岡 泰央の感性が融合する、2 夜限定の特別な美食体験をお届けいたします。

■ 名料理とワインが織りなすマリアージュ

日本ソムリエ協会会長 上野 文一が厳選したワインをご用意。伝統の名料理とワインが響き合う、この日だけの特別なペアリングをご堪能いただけます。

◎報道各位からのお問合せ、ご取材希望は下記にご連絡をお願いいたします。
びわ湖大津プリンスホテル セールス&マーケティング部門
TEL:077-521-2933　　Email: spw-otu-pln@seibugroup.jp

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「2 夜限りのガラディナー プリンスホテル伝統とワインのマリアージュ」 概要

【期　　間】2026 年 12 月 11 日(金)・12 日(土)
【会　　場】フランス料理 ボーセジュール(38F)
【時　　間】〔受付〕5:30P.M.〔開宴〕6:00P.M.
【料　　金】ワインペアリング付き 1 名さま ￥28,000 ※書籍「The Taste of Heritage」1 冊付き
【U　R　L】https://www.princehotels.co.jp/otsu/plan/beauxsejours/menu/TheTasteofHeritage
【お客さまからのご予約・お問合せ】びわ湖大津プリンスホテル TEL:077-521-1111(代表)

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 執行役員 総料理長 Corporate Executive Chef 下井 和彦



＜略歴＞
1985 年 株式会社プリンスホテル入社
1987 年 オーストラリア日本大使館勤務
2010 年 グランドプリンスホテル高輪 洋食宴会料理長
2012 年 東京都優良調理師知事賞
2015 年 湘南・箱根・伊豆エリア総料理長
2017 年 プロスペール・モンタニエ サン・フォルテュナ シュバリエ受章
2019 年 株式会社プリンスホテル 執行役員 Corporate Executive Chef
2019 年 調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰

びわ湖大津プリンスホテル 料理長 長岡 泰央



＜略歴＞
1991 年 東京プリンスホテル入社
2005 年 ザ・プリンス パークタワー東京 開業準備室
プリンスパーラー、カフェノヴェル バンケットキッチンを経験
2016 年 ザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町 開業準備室
オールデイダイニングオアシスガーデン スーシェフ
2017 年 オールデイダイニングオアシスガーデン シェフ就任
2020 年 グランドプリンスホテル高輪
グランドプリンスホテル新高輪
ザ・プリンス さくらタワー東京
上記 3 ホテルのバンケットキッチンシェフ就任
2023 年 ザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町 洋食料理長就任
2026 年 びわ湖大津プリンスホテル 料理長就任

グランドプリンスホテル高輪 スペシャリスト ソムリエ 上野 文一



＜略歴＞
1985 年 札幌プリンスホテル入社
2006 年 メートル・アン・シャンパーニュ任命
2011 年 札幌プリンスホテル 料飲部門支配人
2019 年 G20 大阪サミット ソムリエ担当
2021 年 北海道産業貢献賞(卓越した技能者)受賞
2023 年 ザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町 料飲部門支配人
2023 年 G7 広島サミット ソムリエ担当
2025 年 一般社団法人日本ソムリエ協会 会長就任
2026 年 グランドプリンスホテル高輪 スペシャリスト ソムリエ
2026 年 シャンパーニュ騎士団 オフィシェ・ドヌール 叙任

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。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。
※上記内容はリリース時点(2026 年 11 月時点)の情報であり変更になる場合もございます。
※当施設で提供する飲食物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。
※営業形態の変更および営業休止となる場合もございます。ご来館の際は、事前に Web サイトにてご確認ください。
※写真はすべてイメージです。