

2013年9月11日

(2013年9月12日更新)

**発展著しい高輪・品川エリアで増加が期待される訪日外国人需要へ対応強化**

## ザ・プリンス さくらタワー東京 概要

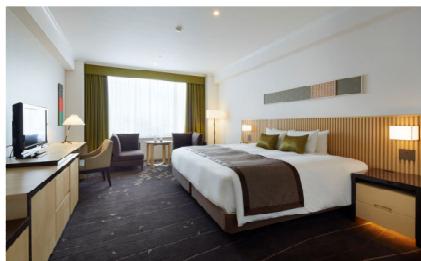
**2013年9月14日(土) リニューアルオープン**

株式会社プリンスホテル(本社: 東京都豊島区 代表取締役社長: 小林 正則)は、約9億4千万円を投資し、ザ・プリンス さくらタワー東京(所在地: 東京都港区高輪3-13-1、総支配人: 徳永 清久)の客室、エントランス、ロビー、レストラン、宴会場の改装を行い、9月14日(土)リニューアルオープンいたします。

ザ・プリンス さくらタワー東京が立地する高輪・品川エリアは、交通やビジネスの拠点として発展を続けており、また政府の観光立国施策や東南アジア各国の経済成長、プリンスホテルのMICE戦略などにより、エリアを訪れる人々が増加することが見込まれております。中でも今後さらなる増加が見込まれる訪日外国人を中心としたエグゼクティブ層への対応強化のため、大規模改装を実施いたしました。

さらに、訪日外国人に対する集客力強化を目的に、マリオット・インターナショナル(本社: 米国メリーランド州 以下「マリオット社」とセールス・マーケティングの連携をし、独自性を持つホテルからなる「オートグラフ・コレクション」に日本のホテルとして初めて加盟いたします。

エリアの発展や経済環境、さらに将来的には2020年の東京五輪開催決定により訪日外国人需要増加への期待が高まる中、施設のリニューアルとマリオット社との連携による新たなマーケットへの訴求というハード・ソフトの両面で対応し、訪日外国人を中心としたエグゼクティブ層のさらなる獲得強化をしてまいります。



◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
株式会社プリンスホテル 高輪・品川マーケティング戦略  
TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115  
株式会社プリンスホテル マーケティング部  
TEL: 03-5928-1154 FAX: 03-5928-1514

## リニューアル・提携の背景

### 1. 増加する訪日外国人需要

観光庁が観光立国実現に向けた施策で2016年までに訪日外国人旅行者数を1,800万人に伸ばすことを目標に掲げるなど、国をあげて訪日外国人獲得に取り組んでいる中、LCCの就航や円高の是正、東南アジア地域の経済成長や、ビザ発給要件が本年7月より緩和されたほか、富士山の世界文化遺産登録、2020年の東京での五輪開催なども追い風となり、今後もさらなる増加が期待されています。

### 2. 品川の街の発展

高輪・品川エリアは一大ターミナルとなった品川駅(東海道新幹線、成田エクスプレス、JR各線、京浜急行線などが発着)や、国際化や離発着するエアラインの増便により利便性の増した羽田空港へのアクセスの良さなどから国内外から多くの人々が集う東京の新しい玄関口として機能しており、今後もリニア中央新幹線の発着地に予定されているなど交通の要所としての重要性を増してまいります。

これにあわせ近年街の開発も進んでおり、東京都が特区構想(アジアヘッドクオーター特区)による外国企業の誘致を計画するほか、国際的スポーツの祭典が東京で開催されることが決定したことなど、今後国際交流都市として一層の発展が見込まれています。



### 3. プリンスホテルのMICE戦略

「MICE」(Meeting, Incentive, Convention, Exhibition)は、国の観光立国に向けた施策の一つとして盛り込まれるなど、訪日外国人の誘致における重要な要素となりつつあります。

プリンスホテルでも、国際会議など「MICE」の誘致を通じて訪日外国人の獲得を図る「PRINCE TOKYO MICE CITY」PROJECTを2010年より展開しております。

2020年には最大のMICEの一つでもある五輪が東京で開催されることなど期待が高まる中、このたびのオートグラフ・コレクション加盟とリニューアルにより、今後も「MICE」受入を強化してまいります。

#### 「PRINCE TOKYO MICE CITY」PROJECT

高輪・品川エリアの4つのプリンスホテル(ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪・新高輪、品川プリンスホテル)において、「MICE」をキーワードにした訪日外国人の獲得に向けて、2010年より展開。

高輪・品川エリアで合計5,200を超える客室、国内最大級の大きさを誇る「大宴会場 飛天」をはじめとする多様な宴会場などの大規模な受入施設や、水族館など多彩なユニークベニューを活用し、「MICE」セールスを強化してまいりました。

## マリオット・インターナショナルとのセールス・マーケティングの連携について

ザ・プリンス さくらタワー東京のリニューアルオープンにあわせ、マリオット社とセールス・マーケティングの連携をし、「オートグラフ・コレクション」に日本のホテルとして初めて加盟いたします。

「オートグラフ・コレクション」は、マリオット社によるクオリティ、独自性、個性を基準に厳選された高級ホテルのコレクションで、他のマリオット社のブランドとは異なり、ゲストに特別でユニークな空間とサービスを提供するホテルが加盟しています。

### 1. 加盟の目的

オートグラフ・コレクションへの加盟とリニューアルは、MICE 開催の重要な要素である「宿泊」において、海外エグゼクティブ層への訴求力強化に繋がり、MICE 戦略強化においても大きな意義を持つものと考えております。

プリンスホテルが育んできた日本的なおもてなしに、プリンスホテルのフラッグシップブランドである「ザ・プリンス」のサービスノウハウを融合させ、オートグラフ・コレクションの特徴である独自性のあるサービス展開を目指します。この「ザ・プリンス」ブランドの魅力をマリオットの販売網を活かし、全世界約 3,700 万人の会員顧客をはじめとした多くの人々へ発信することにより、訪日外国人需要のさらなる獲得を図ります。

### 2. 「オートグラフ・コレクション」とは

オートグラフ・コレクションは、際立った独自性や個性を基準に厳選された高級ホテルのコレクションです。

世界各地の都市型ホテルからリゾートホテル、クラシックなホテルなど、特別な滞在経験ができる、ユニークで他に類のないホテルが加盟しております。

オートグラフ・コレクションは現在 45 ホテルで、ザ・プリンス さくらタワー東京は日本初、アジアで 2 番目の加盟ホテルとなります。マリオット社が日本で展開するブランド、コレクションとして「オートグラフ・コレクション」は 5 つ目となります。

### <マリオット・インターナショナルが展開する 18 ブランド、コレクション>

カテゴリー	ブランド、コレクション名	
Iconic	ザ・リッツ・カールトン	ブルガリ・ホテル&リゾート
Luxury	ザ・リッツ・カールトン・デスティネーション・クラブ	
Luxury	JW マリオット・ホテル&リゾート	
Lifestyle Collections	オートグラフ・コレクション ルネッサンス・ホテル&リゾート	エディション・ホテル AC ホテル・バイ・マリオット
Signature	マリオット・ホテル&リゾート	
Modern Essentials	コートヤード・バイ・マリオット スプリングヒル・スイート・バイ・マリオット	フェアフィールド・イン・バイ・マリオット
Extended Stay	レジデンス・イン・バイ・マリオット マリオット・エグゼクティブ・アパートメント	タウンプレイス・スイート・バイ・マリオット グランド・レジデンス・バイ・マリオット
Destination Entertainment	ゲイロード・ホテルズ	マリオット・バケーション・クラブ・インターナショナル

※赤字は日本で展開されるブランド

## ザ・プリンス さくらタワー東京について

ザ・プリンス さくらタワー東京は、1998年10月2日のオープン以来、日本の「旅館のようなおもてなし」をコンセプトにサービスを提供いたしております。品川駅から徒歩3分という都心にありながら、約20,000m<sup>2</sup>の日本庭園を有しており、四季折々の自然景観との調和を意識し、名称にも日本を代表する花である「さくら」を取り入れております。

同じ高輪・品川エリアに立地する他の3つのプリンスホテル（グランドプリンスホテル高輪・新高輪、品川プリンスホテル）の中でもプリンスホテルのフラッグシップブランド「ザ・プリンス」カテゴリーに属しており、上質なくつろぎの空間を提供いたしております。

このたびは、ザ・プリンス さくらタワー東京の独自性を引き立てる＜日本庭園の四季折々の風景と調和する現代的な「和」の空間＞の創造を目指して、全客室、ロビー、レストランのリニューアルを行いました。

【ホテル名】ザ・プリンス さくらタワー東京

【所在地】東京都港区高輪3-13-1

【TEL】03-5798-1111(代表)

【開業日】1998年10月2日(金)

【リニューアル日】2013年9月14日(土)

【構造】鉄筋コンクリート構造 地上13階、地下2階

【客室数】288室

【レストラン数】2ヵ所(日本料理、イタリア料理※リニューアルにより新設)

【宴会場数】2室(各室10分割可能)

【その他施設】フィットネス、サウナ＆ジャグジー、スパ、ショップ

【デザイン・施工】デザイン…(竣工時)村野・森建築事務所

(リニューアル時)A.N.D.

施工…(竣工時)株式会社竹中工務店

(リニューアル時)三井デザインテック株式会社



【ザ・プリンス さくらタワー東京と日本庭園】

### <ザ・プリンス さくらタワー東京 階層案内>

4-14F	客室 (全288室)
3F	高輪 七軒茶屋
2F	コンファレンスフロア
1F	ロビー(フロント、コンシェルジュ、ベル) リストランテ カフェ チリエージョ、ショップ
B1	リラクゼーションフロア (フィットネス、サウナ＆ジャグジー、スパ)

※ピンクはリニューアルしたフロア

## リニューアル概要

### 1. デザインについて

#### (1) デザインコンセプト

品川は、江戸時代より宿場町として栄え、現在も交通の要所であり、さらに集いの拠点として人々が行き交う(クロスする)場としての役割を担っております。

今回の改装では、人々の行き交う(クロスする)場をデザインとして表現するため、デザインコンセプトを「編む」とし、館内ロビーや客室、新設するレストランの装飾には、日本の伝統的な技法である「編む」をモチーフとしてデザインを取り入れております。

日本庭園の自然と調和した、「和」を現代的に表現したデザインで、日本の風情に触れていただけるような意匠的工夫がなされております。

デザインは、新丸の内ビルディングのインテリア環境デザインなど、数々のレストランや商業施設などを手がけ、国内外で高い評価を受けている、A.N.D. クリエイティブディレクター 小坂 龍 氏が、エントランスからロビー、客室、レストランに至るまでのトータルをプロデュースいたしました。

また客室内のアートには、キモノデザイナーの斎藤 上太郎 氏、館内照明には、照明作家で都市環境照明研究所の武石 正宣 氏が携わり、まさに日本の匠技の結集といえるデザインとなっております。

#### (2) アート

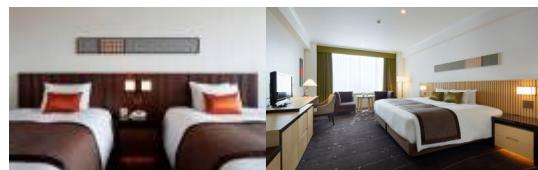
##### ① 客室内

客室で使用している様々な和のアイテムや素材は、従来の伝統的な形で使用するのではなく、現代の価値と技術をもって、新しい「和」として表現されております。和の空間の特徴的な空間構成である、水平・垂直ラインを活かし、部屋の広さを最大限に活かした落ち着きのある空間演出になっております。

##### ◆客室の色調

小坂 龍 氏

客室の家具やヘッドボードで使用されている木材は色調にこだわり、日本の京格子で代表される濃い色を使用した客室と、数寄屋建築などで多用される白木を使用した客室を、2種類ご用意いたしました。



##### ◆アートワーク 「編み柄木工と桜紋額」

斎藤 上太郎 氏

ヘッドボード側の壁にかけられた、印象深いアートワークは、「京組み木工」と西陣織で作られております。

木工部は「編む・結ぶ」をテーマに立体的な構造と手法で、京指物職人の手によりすべて手作りで作られております。

布地の部分には、西陣織を用い、ザ・プリンス さくらタワー東京の象徴ともいえる桜をモチーフに、オリジナルデザインした「桜紋」をあしらっております。



### ◆窓際のアート

絹布紙(きぬふし)と呼ばれる国産絹糸 100%の織物に越前紙を裏打ちした特殊な壁紙を張り込んだアートで、窓から差し込む光の角度により、絹本来の艶がもたらす表情がより豊かに変化します。

客室内の壁面に設置し、宿泊客に日本の伝統美をお楽しみいただきます。



### ◆桜柄の絨毯 齋藤 上太郎 氏

窓外に広がる日本庭園には、約 19 種類、約 230 本もの桜があり、季節ごとに見る人の目を楽しませてくれます。

絨毯のデザインは、桜の開花を心待ちにする気持ちを表わして描かれております。



### ◆ルームナンバー

木の柔らかい部分を磨きながらそぎ落とすことが木目が浮き上がり陰影が強調される技法「浮造り(うづくり)加工」で加工した松の無垢材にルームナンバーを彫りこんでおります。



## ②パブリックスペース

### ◆エレベーターホールのアートワーク

異なる色を下層と上層に分けて塗り、上層部を研ぐことで下層部の色が味わい深く出るという、「研ぎ出し」とよばれる漆器の伝統的な塗りの技法で、「編む」というコンセプトが表現されたものです。



### ◆風除室のオブジェ

エントランスより入り、ロビーへつながる風除室には、マテリアル素材でつくられたオブジェを設置いたしております。

デザインコンセプトにちなみ、素材をからませ編みこんだデザインで、ホテルを象徴いたしております。



## ③レストラン 店内デザイン

### ◆リストランテ カフェ チリエージョ 小坂 竜 氏

「リストランテ カフェ チリエージョ」の店内は、窓外に広がる日本庭園の風景と調和した和のテイストを取り入れた演出をいたしております。

店内に象徴的に設置された大きなアートワークは、木材を組み合わせて「編む」を表現しています。木材と木材の間には、墨で描かれた桜の枝が施され、行灯のような趣を演出しております。

また、店内とロビーとを隔てる窓には、墨を吸収させてグラデーションがかったストリングスカーテンをガラス板にはさみ、ロビーから店内がはっきりと見えないよう、目隠しの役割を持たせております。



#### ④照明デザイン 武石 正宣 氏

照明は、ホテルや商業施設で活躍する武石 正宣 氏が手がけ、明るさの中にも落ち着きのある空間演出をいたしております。

##### ◆ロビー

24時間、館内を行き交う人々の動きにあわせ、日中、夜間、深夜とそれぞれの時間帯に最適な照明を採用。エントランス、ロビーでは、低い位置から照明が立ち上がり来館者を包み込み、館内デザインの格子や行き交う人々が光の中でシルエットとなることで、落ち着いた空間を演出いたしております。

##### ◆リストランテ カフェ チリエージョ

レストランは高い位置から照明を当て、落ち着きの中にも活気や賑わい、期待感などを演出いたしております。インテリアを引き立てるよう照明器具を設置し、直接人に当たる照明を最小限に抑えることで、上質な空間演出を行っております。

### ～ デザイナー プロフィール～

#### 小坂 竜 (こさか りゅう)

1960年 東京生まれ。武蔵野美術大学 建築学科卒業。

1986年、株式会社乃村工芸社入社。

現在、株式会社乃村工藝社 A.N.D. クリエイティブディレクター。



#### 斎藤 上太郎 (さいとう じょうたろう)

京都出身。祖父に染色作家の故斎藤才三郎、父に現代キモノ作家の斎藤三才を持つ。

27歳のとき、最年少でキモノ作家としてデビュー。

自身が立ち上げたブランド「オーティアス」として東京コレクションに参加、発表の経験を多数もつ。

現在、東京ファッショングループデザイナー協議会正会員。



#### 武石 正宣 (たけいし まさのぶ)

横浜出身。

1982年に多摩美術大学建築家を卒業後、照明デザイン事務所でチーフデザイナーなど歴任。

1996年、有限会社 ICE 都市環境照明研究所を設立。現在、代表取締役。



## 2. ロビー

ザ・プリンス さくらタワー東京の中心でもあるロビーは、お客様が行き交い、ホテルのデザインコンセプト「編む」を象徴する場所です。来館されるお客様にホテル滞在中ゆったりと落ち着いたひとときを過ごしていただけるよう、窓外に広がる日本庭園との調和を意識した色合いにまとめました。庭園との一体感を演出しており、足を踏み入れた瞬間から「和」を感じられるような意匠を取り入れております。

### (1)アートワーク

人々が集うロビー中央には、コンセプト「編む」を表わすシンボルとして、大きなアートワークを設置いたしました。

表面は「網代」をモチーフに金属のデザインが施され、網目模様とともに、アートワークの中央内部には、自然豊かな日本を象徴する水による演出が施されます。

チェックインなどの手続きの合間に、水音とともにゆったりとした環境でおくつろぎいただけます。

さらに、アートワーク内の上部には季節の飾花が四季折々の風情を魅せ、日本庭園の景色とともに楽しめます。

### (2)フロント

チェックイン・アウトの手続きを行うフロントは、従来の位置から変更し、日本庭園を望む窓に面しており、自然あふれる窓外の景色を楽しみながら、ゆったりとした滞在の始まりを演出いたします。

### (3)香りの演出

ホテル玄関には落ち着いたアロマの香りを設置し、落ち着いたリラックス空間を演出いたします。

再度訪れた際に「第二のお家」に帰ってくるような安心感を感じられるよう、ザ・プリンス さくらタワー東京の香りとして印象づけます。



ロビー イメージ

### 3. 客室

ザ・プリンス さくらタワー東京の客室は、約 46 m<sup>2</sup>以上を中心としており、ゆったりとした客室の窓からは緑豊かな日本庭園を望むことができます。

このたびのリニューアルでは、窓外の景色と調和したデザインで、和を感じられる空間を演出いたしました。

さらに、海外からのお客さまが長期滞在されることも想定し、キングサイズのベッドを備えたデラックスキング(ダブルルーム)を増室するなど、ゆったりとした時間をお過ごしいただけるよう、設備を強化いたしました。

(1) 総客室数 288 室(4-14F) (改装前 288 室)

(2) 客室料金・概要

部屋タイプ	最大利用人数	面積	客室数	料金(円)	ベッドサイズ(mm)
デラックスキング	2名	約 46 m <sup>2</sup>	134	64,000	2,200×2,000×610
デラックスツイン	2名	約 46 m <sup>2</sup>	73	64,000	1,400×2,030×610
	3名		60	69,000	1,400×2,030×610 1,200×1,850×610 (エキストラ)
デラックスコーナーキング	2名	約 40 m <sup>2</sup>	9	65,000	2,000×2,030×610
プレミアコーナーキング	2名	約 53 m <sup>2</sup>	5	77,000	2,000×2,030×610
プレミアコーナーツイン	2名	約 53 m <sup>2</sup>	5	77,000	1,400×2,100×610
さくらスイート	2名	約 86 m <sup>2</sup>	1	160,000	1,400×2,100×610
ユニバーサル	2名		1	64,000	1,400×2,030×610
合計	—	—	288	—	—

※上記料金には、サービス料・消費税が含まれております。

※チェックイン 2:00P.M. チェックアウト 12:00NOON

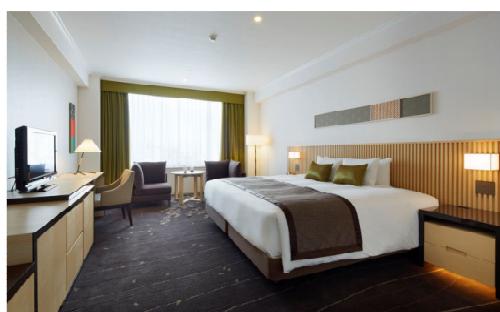
(3) 客室の特徴

【ゆったりとおくつろぎいただけるポイント】

- シモンズ社製「ビューティレストプレミアム」シリーズ最高ランクのベッドマット  
豪華なボリューム感と豊かなクッション性により包み込まれるような寝心地を生み出すマットレスを導入。
- 全室 加湿機能付空気清浄機 設置
- 全室 独立シャワーブース、プロアバス完備

【海外のお客さまを中心に長期滞在に向けたポイント】

- デラックスキング(ダブルルーム)を増室 (従来 82 室→リニューアル後 134 室)
- 全室 Wi-Fi 完備
- ワイドデスク設置 デラックスツイン W2,300×D550×H740



デラックスキング



デラックスコーナーキング



さくらスイート(ベッドルーム)

### **【和を感じられるポイント】**

- 日本庭園の景色と調和するよう、桜の花びらが舞い散る様子を描いた絨毯
- 日本の伝統的な家屋で用いられる格子をヘッドボードにデザインとして採用
- 斎藤 上太郎 氏による、日本の伝統工芸によるアートワークの設置(詳細 p.4、5 参照)

### **(4) その他サービス**

快適な滞在を提供するため、ザ・プリンス さくらタワー東京ならではのおもてなしをお客さまをお迎えいたします。快眠を誘うサービスや上質なリネン類の提供など、きめこまやかなおもてなし技術で国内外のエグゼクティブ層への対応強化を図ります。

#### **(1)リネン類**

肌触りのよい新疆綿の配合が高いリネン素材をご用意いたします。

#### **(2)アメニティ**

自然素材を中心に使用したこだわりのアメニティを部屋タイプごとにご用意いたしております。

##### **「スンダリ」**

インドの伝統的学問「アーユルヴェーダ」の発想のもと、皮膚への負担を軽減した素材で作られたもの。

##### **「資生堂 LE MONDOR」(ルモンドール)**

ハーブと生姜の働きで、心身を浄化し内側から美をめぐらせるアメニティ。

※アメニティは変更になる場合がございます。

### **(3)ピロプランナー**

ご滞在中、お客様の睡眠時間がより快適なものになるよう、ピロプランナーによる枕のコンサルティングサービスを行います。お客様の体型や骨格にあわせ、寝心地のよい枕選びを提案いたします。

### **(4)コンシェルジュ**

ご滞在中のご要望を決め細やかにおうかがいし、対応いたします。

## 4. レストラン

### (1) リストランテ カフェ チリエージョ（新設）

長期滞在の多い訪日外国人客の利便性も考慮し、滞在中にバラエティー豊かな食事をお楽しみいただけるよう、これまで日本料理レストランのみであったザ・プリンス さくらタワー東京内に、イタリア料理をベースとしたレストランを新たに設けました。

店内には日本庭園に面した大きな窓があり、四季折々の自然美を眺めながらお食事をお楽しみいただけます。朝、昼、夜の食事のほか、午後はカフェ、夜はバーとして営業し、時間と共に変わる需要に対応するオールディーダイニングとなります。

日本の旬を意識したシェフ厳選の食材を使用し、管理栄養士監修による栄養バランスのとれたメニューをご提供いたします。

使用する調味料や器も和を意識したものを使用し、イタリア料理がベースながらも日本の魅力を感じていただける料理をお楽しみいただけます。

#### ■ 営業概要

【レストラン名】リストランテ カフェ チリエージョ

【場所】ザ・プリンス さくらタワー東京 1F

【営業時間】<朝 食>6:30A.M.～10:30A.M. (10:30A.M. L.O.)  
<昼 食>11:30A.M.～3:00P.M. (2:30P.M. L.O.)  
<カフェ>2:30P.M.～5:30P.M. (5:00P.M. L.O.)  
<夕 食>5:30P.M.～10:30P.M. (10:00P.M. L.O.)  
<バ ー>5:00P.M.～11:30P.M. (11:30P.M. L.O.)

【席 数】72 席

【価 格 帯】<朝>¥3,300

<昼>¥1,650 より

<夜>¥1,650 より



#### ① レストラン名称の由来

朝食から夜のバーとしてのご利用まで、時間帯によりさまざまにご利用いただける営業形態から、本来高級レストランの分類となる「リストランテ」にお食事から喫茶までご利用いただける気軽さを演出すため、「カフェ」と、イタリア語でさくらを意味する「チリエージョ」を組み合わせ、「リストランテ カフェ チリエージョ」といたします。



## ②コンセプト

### ◆美と健康

順天堂大学医学部付属練馬病院の高橋徳江先生による提案と監修を受け、美と健康を意識したメニューを提供いたします。若さを保った健康的なからだを作る上で、バランスのとれた栄養素の摂取が基本という提案のもと、30品目の食材を取り入れたコースメニューを用意いたします。

美容への意識が高い女性を中心に、健康に対して関心のある男性客へも訴求を図ります。



#### 管理栄養士 プロフィール

##### 高橋 徳江 (たかはし とくえ)

昭和55年女子栄養大学卒業後、  
順天堂大学医学部付属順天堂医院栄養部勤務。  
平成22年10月より順天堂大学医学部付属練馬病院栄養科  
に勤務。  
管理栄養士、糖尿病療養指導士、病態栄養専門師、サプリ  
メントアドバイザー、NST専門療法士、介護支援専門員

### ◆旬の食材

日本の季節感でもある「旬」を意識し、シェフが厳選した食材を使用したメニューを提供いたします。

関東近郊の契約農家から仕入れた、新鮮な野菜を使用したメニューも提供いたします。

生産者が見えて安心・安全な食材を通じて、日本の良さのアピールいたします。

#### 契約農家

##### ・海老原ファーム(栃木県下野市)

水加減などひとつひとつの野菜の育て方にこだわった栽培を行っている。

##### ・遠藤農園(東京都東久留米市)

環境保全型農業に取組み、持続性の高い農業生産方式を導入計画している生産者に対して認定される  
「東京都エコファーマー」認定農園。

### ◆和を意識

和の食材や調味料、食器などを使用し、イタリア料理をベースとしながらも、

日本庭園の景色とともに、「和」を感じていただけるような工夫を施しております。

#### メニュー例

・九条ねぎと銘柄鶏のタリオリーニ クリームソース

・北海道産モツツアレラチーズの味噌漬とフルーツトマトのカプレーゼ

・抹茶と栗のスフレ アングレーズソース

など

### ③メニュー内容

#### ◆朝食 6:30A.M.～10:30A.M. 1名さま ¥3,300

さまざまな宿泊客が利用することを想定し、洋食を中心としたブッフェスタイルで提供いたします。

管理栄養士・高橋 徳江 先生による食材の提案を受け、タジン鍋で蒸した温野菜や、野菜のスムージーなど、消化しやすく目覚めの朝に食べやすいメニューをご用意いたします。

また、野菜を中心に、生活習慣病予防にも効果があるといわれる食物繊維を多く含む食材を使用し、からだの目覚めを促します。

##### 朝食ブッフェメニュー 一例

- ・蒸し温野菜
  - ・ソテー野菜
  - ・野菜たっぷりトマトソースパスタ
  - ・本日のスムージー
  - ・ナッツ各種
- など



朝食イメージ



タジン鍋の蒸し温野菜



本日のスムージー(イメージ)

#### ◆ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (2:30P.M. L.O.)

管理栄養士・高橋 徳江 先生による監修のもと、一食で栄養バランスがとれるよう配慮したメニューをコース仕立てで提供いたします。

ホテル名およびレストラン名にちなみ、「さ」・「く」・「ら」・「す」・「て」・「き」の頭文字からはじまる食材に分類し、さまざまな食材を使用することで、あらゆる栄養素をバランスよく摂取でき、美容や健康に効果が期待できます。

さ	魚、サラダ
く	くるみ、くり等の種実や オリーブオイル等の種実油
ら	ライムなどの柑橘類、 ラズベリーなどのベリー系果物
す	酢（ビネガー）
て	ティー（ハーブティー）
き	きのこ類



さくらすてきメニュー



さくらすてきパレット

#### さくらすてきメニュー

##### 花衣 (Hanagoromo) 1名さま¥2,600

(さくらすてきプレート+パスタ)

##### 花巡 (Hanameguri) 1名さま¥3,400

(さくらすてきプレート+メイン)

##### 夢見草 (Yumemisou) 1名さま¥4,300

(さくらすてきプレート+ハーフパスタ+メイン)

##### 「さ・く・ら・す・て・き パレット」

- ・サーモン(魚)とケッパーのライムの風味
- ・マグロ(魚)とアボカドのピンチョス
- ・たこマリネ(酢) ライプオリーブ添え、きのこのマリネ
- ・生ハムと季節のフルーツ
- ・鴨のスマーキーとフルーツ(ラズベリー)のピンチョス
- ・コールミートのナッツ(くるみ)添え
- ・ピクルス(酢)
- ・カブ、きゅうり(サラダ)
- ・カポナータ(ズッキーニ、赤・黄パプリカ、ナス、トマト、豆

※上記ランチコースにパン、デザート、ハーブティーがつきます。

### ◆カフェ 2:30P.M.～5:30P.M. (5:00P.M. L.O.)

ご滞在中、午後のひとときに気軽にご利用いただけるカフェタイムに、  
コーヒー・スイーツをご用意いたしております。



キャラメルポム

#### メニュー一例

- ・ケーキセット（コーヒーまたは紅茶） ¥1,200  
(キャラメルポム、ベリーベリーショートケーキなどから1種選択)

### ◆ディナー 5:30P.M.～10:30P.M. (10:00P.M. L.O.)

気軽に利用できるオールデイダイニングの「レストランテ カフェ チリエージョ」では、外国人客を中心とした宿泊客の夕食利用を想定し、気軽に食事できるよう、ディナータイムはア・ラ・カルトのみを提供いたします。

シェフが厳選した食材を使用したイタリア料理を提供いたします。

契約農家から仕入れた野菜(その日の仕入れ状況により異なる)などを使用し季節ごとのメニューを日本の旬とともに味わっていただきます。



お野菜たっぷりピザ



本日のお魚のアクアパッツア  
など

#### メニュー一例

- ・小海老と和きのこのアヒージョ ¥1,200
- ・マグロのカルバッチョ 奇跡のりんご酢ドレッシング ¥1,200
- ・お野菜たっぷりピザ ¥1,700
- ・本日のお魚のアクアパッツア ¥4,500

### ◆バー 5:00P.M.～11:30P.M. (11:30P.M.)

ご宿泊者を中心に、アルコールやア・ラ・カルトメニューで夜のひとときをお楽しみいただけます。

#### メニュー一例

- ・モヒートスタンダードカクテル ¥1,000
- ・チリエージョフイズ ¥1,200
- ・チリエージョスカッシュ(ノンアルコール) ¥800



※料金は別途サービス料10%を頂戴いたします。



### (2)高輪 七軒茶屋（既存レストラン）

「和風」「揚げ物」「焼き物」「創作すし」「洋風グリル」「無国籍」の6つのカウンターダイニングのほか、個室、小上がり、テーブル席では、会席料理や旬の食材を活かしたコースをご用意しております。

【営業時間】 昼食 11:30A.M.～3:00P.M. (2:30P.M. L.O.)  
夕食 5:30P.M.～9:30P.M. (9:00P.M. L.O.)

【価格帯】 <昼> ¥2,310より  
<夜> ¥4,620より



※料金は別途サービス料10%を頂戴いたします。

## 5. エントランス・遊歩道

エントランスには、石材で「顔作り」を施し、日本の邸宅を連想させるデザインを取り入れます。お客様が「第二の家」に帰つてくるような感覚を演出し、お出迎えいたします。

また、高輪エリアの他のプリンスホテル（グランドプリンスホテル高輪・新高輪）へアクセスしやすいよう、ホテル横に遊歩道を新設いたしました。ご滞在中、日本庭園の自然の中を散策いただけます。



エントランス

## 6. コンファレンスフロア（2F）

少人数のミーティングから中規模の会合まで、目的に合わせてご利用いただけるスペースです。

各会場の大きな窓外には日本庭園の緑が広がり、春にはホテルの名称である「桜」が窓一面に咲き誇ります。

このたびのリニューアルでは、宴会場においても日本庭園の魅力をさらにご堪能いただけるよう、絨毯や壁紙に窓外の景色と調和したデザインを取り入れます。

2会場とも最大10分割できるため、少人数での会議や会食に適しており、高輪・品川エリアのプリンスホテルが推進する「MICE」でのご利用の幅を広げていただけます。

【場所】ザ・プリンス さくらタワー東京 2F

【宴会場数】2室（各10分割可）

【面積】1室 370 m<sup>2</sup>

【利用人数】1室あたり最大360名（シアタースタイル利用時）

## 7. リラクゼーションフロア（B1）

地下1階には、ご宿泊のお客さまが滞在中に汗を流しゆったりとおくつろぎいただける施設を取り揃えております。

### （1）SPA THE SAKURA（新設）

2013年11月1日（金）OPEN！

日本ベストスパにも選出された高級スパを手掛ける株式会社サンリツが、地下1階リラクゼーションフロアに「SPA THE SAKURA」を開業いたします。自然に身を任せたような静寂な空間で、心地よい上質なお時間をお過ごしいただけます。



### （2）リラックスラウンジ/サウナ＆ジャグジー

リラックスラウンジは、リラクゼーションフロアご利用のお客さま専用でお待ち合わせや休憩などにご利用いただけるスペースです。

サウナ＆ジャグジーではドライ＆ミスト2種のサウナをご利用いただけます。ご宿泊のお客さまとスロースタイルジム、レストランをご利用の方限定で、くつろぎのひとときをお楽しみいただけます。



【営業時間】7:00A.M.～11:00P.M.（最終入場 10:00P.M.）

### (3) スロースタイルジム

数多くのトップアスリート、トップモデルのトレーニングサポートを行うトレーナー集団「STRONG-S」がプロデュースするスポーツジムでは汗を流してリフレッシュいただけます。

【営業時間】 7:00A.M.～10:00P.M. (最終受付 9:30P.M.)



## 8.その他施設

### (1) マスターズクラフト ザ・プリンス さくらタワー東京店 (1F)

日本ならではの繊細なデザインや匠の技が詰め込まれた和の雑貨を取り揃えたセレクトショップ。  
海外からのお客さまを中心に、日本での滞在を印象深くする品々を販売いたします。

【営業時間】 10:00A.M. ~ 7:00P.M.



### (2) カルデローニ (宝飾品店) (1F)

ミラノ発のブランドジュエリー、リーズナブルで個性的な  
独自の商品を販売いたしております。

【営業時間】 11:00A.M. ~ 8:00P.M.

お客様からのお問合せ・ご予約は下記にて承ります。  
ザ・プリンス さくらタワー東京 TEL.03-5798-1111