

2016年1月

ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル新高輪、品川プリンスホテル
 いちごのリゾットやいちごのカレー、いちごのピザなども登場
 いちごを使用した料理やスイーツを提供
「Strawberry Fair 2016」開催

期間:2016年2月1日(月)~3月18日(金) ※品川プリンスホテルは3月31日(木)まで

ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル新高輪(所在地:東京都港区高輪 3-13-1 総支配人:山本誠)と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:橋本哲充)の3ホテルでは、「いちご」を使ったスイーツやお料理を提供するレストランフェア「**Strawberry Fair 2016**」を2016年2月1日(月)~3月18日(金)まで開催いたします。(品川プリンスホテルは3月31日(木)まで開催)

今年は女性ホテリエによる「+Happy Project(プラスハッピー・プロジェクト)※1」が、女子会でいちごを存分に楽しめるよう、すべての料理にいちごを使用したコースメニューを考案いたしました。またブッフェレストランでは、いちごのカレーやリゾットなど、シェフが工夫を凝らしたメニューをお気軽に召しあがりいただけます。定番のスイーツやカクテルもご用意し、高輪・品川エリア全体で甘酸っぱい香りに包まれたひとときをご提供いたします。

Strawberry Fair 2016 のいちごポイント

- 🍓 女性ホテリエが考案! すべての料理がいちご尽くしのコースメニューが登場
- 🍓 いちごのカレー! いちごのリゾット! ! いちごのBIGタルト! ! !
- いちご料理やいちごのスイーツをお気軽に楽しめるブッフェ
- 🍓 定番のいちごスイーツ&カクテル



いちご尽くしのコースメニュー



いちごメニューが並ぶブッフェ



いちごスイーツ



いちごカクテル

◎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 広報担当

TEL: 03-3447-1133 (グランドプリンスホテル高輪 マーケティング戦略 直通)
 TEL: 03-5421-7827 (品川プリンスホテル マーケティング戦略 直通)
 FAX: 03-3473-1115

すべてがいちご尽くしのコース&セットメニュー

女性ホテリエが考案！料理をチョイスできるいちご尽くしのコースメニュー

女性同士がおしゃべりを楽しめるメニューとして、高輪・品川エリアの女性ホテリエによるプロジェクトチーム「+Happy Project(プラスハッピープロジェクト)※1」が、前菜からデザートまですべてのメニューにいちごを使用したコースを考案いたしました。メインはピザまたはサンドウイッチ、デザートは3種からお選びいただけるので、女子会などで友人同士、さまざまな味をシェアしていただくことも可能です。



メニュー

- ・「サラダ DE ストロベリー」(いちご、ホタテ貝、モッツァレラのサラダ)
※オリジナルいちごドレッシングでお召しあがりいただけます。
- ・「ピザ DE ストロベリー」or「サンドウイッチ DE ストロベリー」
※下記右参照
- ・3種から選べるデザート
※下記左参照
- ・小菓子
- ・ハーブティー or コーヒー or 紅茶
- ・ストロベリードリンク(オプション)※詳細右下参照



●3種から選べるデザート

- ①いちごとマスカルポーネのアイス
- ②いちごとマスカルポーネのアイス シャンパンゼリーとともに
- ③いちごのティラミス



●選べるピザ or サンドウイッチ

- 「ピザ DE ストロベリー」
リコッタチーズと生ハム、ルッコラ、いちごのピザ

- 「サンドウイッチ DE ストロベリー」
いちごとモッツァレラのクロスティーニ
いちごのロールサンドウイッチ
いちごと生ハム、カマンベールのクロワッサンサンドウイッチ

【商品名】「Choice×2 ! Strawberry ランチ

Produced by +Happy Project

(チョイスチョイス! ストロベリーランチ)

プロデュースドバイ プラスハッピー プロジェクト)

【レストラン】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

【提供期間】2016年2月1日(月)～3月18日(金)

【提供時間】11:30A.M.～2:30P.M. (ラストオーダー2:30P.M.)

【料金】1名さま¥3,000

※「Choice×2 ! Strawberry ランチ produced by +Happy Project」がセットになった宿泊プランもご用意しております。

4種のストロベリードリンクもございます。(オプション)

(アルコール)

- | | |
|-------------|--------|
| ・いちごオレ | ¥1,500 |
| ・いちごスマージー | ¥1,500 |
| ・いちごカクテル | ¥1,500 |
| ・いちごスパークリング | ¥2,000 |
- ※ノンアルコールもございます(各¥1,200)
※ランチとのセット料金もございます。



(※1)+ Happy Project とは



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、グランドプリンスホテル新高輪、品川プリンスホテル)の女性ホテリエが、～女性の365日にプラスの“+Happy”を～をテーマに、宿泊プランや料理メニュー、サービスを企画するプロジェクトです。

ティータイムにおすすめのセットメニュー

白を基調とした明るいカフェでは、オードブルとスパークリングワイン、スイーツのセットメニューをご用意いたしました。

サンドウイッチのパンや、サラダのドレッシングにもいちごを使用し、気軽にいちごの風味をお楽しみいただけるランチとしてもおすすめです。

メニュー

- ・いちごのジャム入りスパークリングワイン
- ・いちごがのったメープルフレンチトースト
- ・いちごのサラダ
- ・いちごのマカロン
- ・いちごのサンドウイッチ

【商品名】「スパークリングワイン&オードブルセット」

【レストラン】カフェ・エーデルワイス

【場所】グランドプリンスホテル新高輪 B1

【提供期間】2016年2月1日(月)～3月18日(金)

【提供時間】10:00A.M.～5:00P.M. (ラストオーダー 5:00P.M.)

【料金】1名さま¥2,000



いちごメニューをお気軽に～ブッフェメニュー～

いちごのカレーやチキンといちごのサラダなどの変わりメニュー

ざくろ坂に面した窓から光が差し込む明るい店内のブッフェレストランでは、
ピンク色のいちごカレーや、いちごとフォアグラをあわせて蒸したフランなど、
シェフが遊び心を加えて提案するメニュー・デザートがブッフェボードに並びます。

いちごメニュー 一例

- ・海老入りいちごカレー
- ・冷製フォアグラフラン いちご添え
- ・チキンのサラダ仕立て いちごドレッシング
- ・いちご入りベジタブルポンチ



海老入りいちごカレー

【商 品 名】「バラエティーブッフェ&ストロベリー」

【レ 料 金】 レストラン マルモラーダ

【場 所】 グランドプリンスホテル新高輪 B1

【提 供 期 間】 2016年2月1日(月)～3月18日(金)

【提 供 時 間】 ランチ 11:30A.M.～2:30P.M.

ディナー 5:30P.M.～9:00P.M.

【料 金】 ランチ おとな¥3,200、シニア(65才以上)¥2,800
ジュニア(7～12才)¥2,300 チャイルド(4～6才)¥1,500
ディナー おとな¥5,600、シニア(65才以上)¥4,500
ジュニア(7～12才)¥2,900 チャイルド(4～6才)¥2,100



いちごのリゾットなどを都内の眺望とともに楽しむブッフェ

地上約130mの眺望を見渡せる「トップ オブ シナガワ
プリンスコート」では、ディナータイムにハーフブッフェとして
いちごのリゾットやサラダなど、いちごを使用したメニューを
お楽しみいただけます。

いちごメニュー 一例

- ・ミント香るストロベリーリゾット
- ・ストロベリーとチキンのサラダ仕立て



【商 品 名】「選べるメインディッシュとイタリアンハーフブッフェ」(ディナー)

【レ 料 金】 トップ オブ シナガワ プリンスコート

【場 所】 品川プリンスホテル メインタワー39F(最上階)

【提 供 期 間】 2016年2月1日(月)～3月31日(木)

【提 供 時 間】 6:00P.M.～10:00P.M. (ラストオーダー9:30P.M.)

【料 金】 ¥3,900、¥4,900、¥5,900 (メインディッシュ+パスタ1品+ハーフブッフェ) ※選べるメニューは異なります。

約400席の巨大ブッフェレストランのディナーにBIGいちごスイーツが登場！

約1,200m²の空間に和食、洋食、中華・アジアン、スイーツのメニューが
ジャンルごとに並ぶ巨大ブッフェレストラン「リュクス ダイニング ハプナ」では、
高さ約30cmのいちごのトライフルや直径約50cmのいちごタルトがタイムサービス
で登場します。

いちごメニュー 一例

- ・いちごのシフォンケーキ
- ・海老と帆立貝のタルタル いちごとパイナップルとともに
- ★いちごのBIGトライフル ★いちごのBIGタルト (★印はタイムサービスで提供)



【レ 料 金】 リュクス ダイニング ハプナ

【場 所】 品川プリンスホテル メインタワー1F

【提 供 期 間】 2016年2月1日(月)～3月31日(木)

【提 供 時 間】 ディナー 5:30P.M.～10:00P.M.

【料 金】 ディナー おとな¥6,000、こども(小学生)¥3,800、幼児(3才～未就学)¥2,000

いちごスイーツ&カクテル

真っ赤な3種のケーキ

高輪エリアのプリンスホテルでは、かわいらしい3種のスイーツをご用意いたしました。



①「いちごのミニヨンヌ」 ¥600
中にクリーミーなピスタチオとベリーのジュレを閉じ込めた、いちごの形をイメージしたケーキです。

②「ストロベリーヴェリーヌ」 ¥600
いちごのジュレ、ムース、バニラ風味のカスタードが層になり高さ8cmのグラスに入ったスイーツです。

③「いちごのタルトショコラ」 ¥600
いちごをのせたショコレートタルト。いちごの甘酸っぱさとショコレートタルトのほろ苦さとともににお楽しみください。

【レストラン】 リストランテ カフェ チリエージョ (ザ・プリンス さくらタワー東京 1F)

カフェ・エーデルワイス (グランドプリンスホテル新高輪 B1)

ラウンジ もみじ (グランドプリンスホテル新高輪 1F)

【販売期間】 2016年2月1日(月)～3月18日(金)

【提供時間】 リストランテ カフェ チリエージョ 2:30P.M.～5:30P.M. (ラストオーダー 5:30P.M.)

カフェ・エーデルワイス 10:00A.M.～5:00P.M. (ラストオーダー 5:00P.M.)

ラウンジ もみじ 11:00A.M.～8:00P.M. (ラストオーダー 7:30P.M.)

「あまおう」尽くし！のスイーツ

品川プリンスホテルでは、「あまおう」を使用したスイーツをご用意いたしました。



①「あまおうロールケーキ」 ¥700 ロールケーキの中にもあまおうを使用しました。

②「あまおうミルフィーユ」 ¥700 さくっとした食感とともにあまおうをお楽しみください。

③「あまおうタルト」 ¥720 あまおうの味をそのままお楽しみいただけるタルトです。

④「あまおうショートケーキ」 ¥720 王道のショートケーキにあまおうを使用しました。

⑤「あまおうエクレア」 ¥650 シュー生地にストロベリークリームと生クリーム、あまおうをトッピングしたエクレアです。

そのほか、「あまおうパフェ」¥1,100、「あまおうパンケーキ」¥1,700もご用意しております。

【レストラン】 コーヒーラウンジ マウナケア、ブーランジュリーシナガワ

※ブーランジュリーシナガワはテイクアウト販売

【場所】 品川プリンスホテル メインタワー2F

【販売期間】 2016年2月1日(月)～3月31日(木)

【提供時間】 10:00A.M.～9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)

いちごのカクテル



品川プリンスホテル「トップ オブ シナガワ ノースバー」

①「ストロベリーダージリンクーラー」 ¥1,500

②「ストロベリーシャンパンモヒート」 ¥2,000

③「ストロベリー＆バジルマティーニ」 ¥1,800



グランドプリンスホテル新高輪「メインバー あさま」

①「クラシックストロベリーマルガリータ」 ¥1,600

¥1,600

②「ベリーベリーモヒート」

お客様からのお問合せは

■ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル新高輪

レストラン予約係 TEL: 03-3447-1139 (受付時間 9:30A.M.～8:00P.M. 土日祝は7:30P.M.まで)

■品川プリンスホテル レストラン総合予約 TEL: 03-5421-1114 (受付時間 9:30A.M.～8:00P.M.)

※表記料金には消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。(ブッフェ、テイクアウト商品は除く)

※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。