

2016年3月

約 20,000 m²の日本庭園に咲き誇る 19 種約 230 本の桜 夜はライトアップで幻想的な雰囲気に

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

日本文化に触れる「高輪 桜まつり 2016」開催

訪日外国人のお客さま向けに英語解説付きのイベントも

期間:2016年3月19日(土)~4月10日(日)

品川駅から徒歩約 5 分圏内に位置するザ・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）では、日本庭園の 19 種約 230 本の桜が見頃を迎える 3 月 19 日(土)~4 月 10 日(日)まで『高輪 桜まつり 2016』を開催いたします。

昨今、日本の“Hanami”を目的に来日する訪日外国人のお客さまも多いことから、十二単の着付けや振り袖の KIMONO ショー、こけ庭作り体験、お琴の演奏など日本文化に触れるイベントを開催し(日数限定)、パンフレットやイベントも一部英語で解説いたします。

また、記念日や会食など特別な日のご利用向けに、桜の木の下にこたつを設置した「桜さじき席」では、神戸牛や山形牛、鮑などが堪能できる、昨年より更にグレードアップしたコース(¥35,000)をご用意。そのほか、客室に桜の生花をデコレーションしてドンペリニヨンを嗜む宿泊プランなど、さまざまな企画をご提案して日本文化と桜の魅力を発信してまいります。



着物の着付け体験をして人力車で記念撮影を
楽しむ海外のお客さま(桜まつり 2015)

日本の文化に触れるイベント(日程限定)

- こけ庭作り
- 勾い香作り
- 着物の着付け体験
- 人力車の桜フォトスポット
- 十二単の着付け・振り袖ショー
- お琴の演奏
- 香る日本庭園 桜めぐり

◎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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

1. 「高輪 桜まつり 2016」概要

【実施ホテル】ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル新高輪

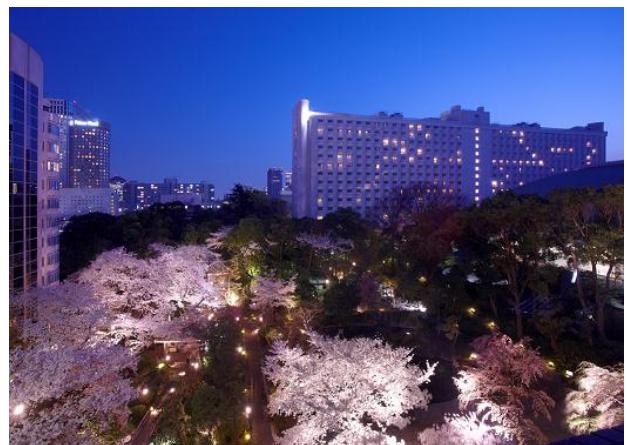
【期間】2016年3月19日（土）～4月10日（日）※日本庭園でのイベントは日数限定

【庭園の桜】約20,000m²の日本庭園に咲く19種類約230本の桜は時期を違えて約3ヵ月間

お楽しみいただけます。期間中は5:30P.M.～0:30A.M.まで日本庭園をライトアップして幻想的な夜桜を演出いたします。



日本庭園から見たザ・プリンス さくらタワー東京と桜



ライトアップした日本庭園の夜桜

2. 日本文化に触れる体験型イベント

訪日外国人のお客さまや世代を問わずお楽しみいただける日本文化イベントを各種ご用意しました。

ソメイヨシノが見頃を迎える週末限定で開催いたします。

開催日：3月26日（土）、27日（日）、4月2日（土）、3日（日）※イベントにより日程・時間が異なります。

◆印・・・英語を話せるスタッフがご案内いたします。

参加型

(1) ◆こけ庭作り体験 ※4/3のみ

【場所】グランドプリンスホテル新高輪 1F 宴会場 【料金】¥2,500

(2) ◆匂い香作り体験 ※3/26のみ

【場所】ザ・プリンス さくらタワー東京 2F コンファレンスフロア 【料金】¥1,500

(3) ◆桜の下で着物美人！着付け体験 ※3/27のみ

【場所】グランドプリンスホテル新高輪 国際館パミール 【料金】¥2,000

(4) フォトスポット 人力車

【場所】日本庭園 【料金】無料

(5) ◆KIMONO(十二单着付け)ショー ※3/27のみ

【場所】グランドプリンスホテル新高輪 1F ロビー 【料金】無料

(6) お琴演奏 ※4/2、3のみ

【場所】グランドプリンスホテル新高輪 1F ロビー 【料金】無料

(7) 香る日本庭園 桜めぐり

【場所】日本庭園 【料金】無料



※上記料金には、消費税が含まれております。

十二单イメージ

3. 桜を楽しむレストランメニュー

(1) 桜の下のこたつ付き「桜さじき席」で贅沢に味わう¥35,000 のコースメニュー

桜の木の下にご用意したこたつ付きの特別席「桜さじき席」では、鉄板焼 しゃぶしゃぶ ステーキハウス 桂の料理長 浅見剛士が厳選した食材で、神戸牛の焼き寿司や山形牛ステーキサンドなどを盛り込んだ特別コースをご用意しました。まるでトンネルのような桜の下で特別な時間をお過ごしいただけます。

【場 所】ザ・プリンス さくらタワー東京

「鉄板焼 しゃぶしゃぶ ステーキハウス 桂『桜さじき席』」

【メニュー名】八重

【料 金】1名さま ¥35,000 ※予約制 ※雨天の場合は休止

【時 間】11:30 A.M.～／3:00P.M.～／6:00P.M.～

【内 容】伊勢海老(国産)の湯引き 姿造り

神戸牛の煮込み／神戸牛焼き寿司

山形牛ステーキサンド／鮑とタラバ蟹のソテー

神戸牛の朴葉焼き／味噌椀・香の物



(2) 窓から見える散り桜が美しいレストランで味わうイタリアンコース

彩り華やかなアンティパストミスト、春キャベツとサルシッチャのリングイネ、そして桜葉で包んだ国産牛フィレ肉など春の味覚をお楽しみいただけます。

【場 所】ザ・プリンス さくらタワー東京 「リストランテ カフェ チリエージョ」

【メニュー名】夢見桜

【料 金】1名さま ¥7,000

【時 間】11:30A.M.～3:00P.M. (L.O. 2:30P.M.)

※3/26よりランチは90分2部制となります。



(3) 見た目もかわいらしいティクアウトも可能なメニュー

ご自宅に帰ってもお花見の気分を味わっていただけるスイーツやパンをご用意しました。

大切な方へお花見気分をお届けするお土産としてもおすすめです。

【場 所】グランドプリンスホテル新高輪 「カフェ・エーデルワイス」

【時 間】10:00A.M.～5:00P.M.

【内 容】



「桜といちごのショートケーキ」

¥650

いちごの甘酸っぱさと桜の香りがふんわりと広がるショートケーキです。



「桜とチェリーのフロマージュブラン」

¥700

桜のムースとチョコレート生地を合わせた桜色のチーズケーキです。



「桜といちごの求肥包み」

¥650

求肥の中は桜餡といちご、生クリーム。和菓子のようなケーキです。



「桜のヴェリーヌ」

¥700

抹茶と桜のムース、カスタードクリームの層の上に、シャンパン風味の桜ゼリーといちごをのせたグラススイーツです。

<レストランに関するお客様からのお問合せは>

レストラン予約係 TEL:03-3447-1139(受付時間 9:30A.M.～8:00P.M. ※土・休日は7:30P.M.まで)

※表記料金には、消費税が含まれます。サービス料を別途 10%加算させていただきます。(ティクアウト商品を除く)

※仕入れの状況により食材・内容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にお申し付けください。

4. プライベートな空間で桜を愛でる宿泊プラン

(1) 桜を生けたスイートルームで「ドン ペリニヨン」を嗜む 1 室限定プラン

日本庭園の夜桜散策をお楽しみいただいた後に、客室でも桜を満喫していただけるよう桜の生花を室内にデコレーションしました。「ドン ペリニヨン」とお花見弁当を特別な空間で嗜むおとなのための宿泊プランです。

【プラン名】 「【1日1室限定】さくらスイートでお花見 Luxury Stay」

【宿泊】 ザ・プリンス さくらタワー東京 さくらスイート

【期間】 2016年3月19日(土)~4月10日(日)

【料金】 1室2名さまご利用(1名さま)¥101,820~

※料金には、1名さまの1泊、夕食(インルームダイニングでのお花見弁当)、ドンペリニヨンフルボトル1室1本、サービス料・消費税が含まれております。(宿泊税別)

【ご予約・お問合せ】 TEL:03-5798-1111 宿泊予約係 ※8日前までの予約制



最上階のさくらスイート



ドンペリニヨンと桜の生花イメージ

(2) 桜が目の前に広がる客室確約のお花見弁当付きプラン

桜の絨毯が特徴的な客室からゆったりとお花見をお楽しみいただくため、夕食はインルームダイニングで「お花見弁当」をご提供いたします。

【プラン名】 「【室数限定】THE SAKURA ステイ お部屋で優雅にお花見」

【宿泊】 ザ・プリンス さくらタワー東京 デラックスツイン または プレミアコーナーツイン

【期間】 2016年3月19日(土)~4月10日(日)

【料金】 1室2名さま利用(1名さま)¥26,226~

※料金には、1名さまの1泊(桜の眺望確約)、夕食(インルームダイニングでのお花見弁当)、サービス料・消費税が含まれております。(宿泊税別)

【ご予約・お問合せ】 TEL:03-5798-1111 宿泊予約係 ※3日前までの予約制



プレミアコーナーツインルームから見る日本庭園の桜



客室でご提供するお花見弁当(イメージ)

※上記以外にも桜まつり期間限定の特別メニュー・プランを販売いたします。詳しくは広報担当宛てにお問合せください。

※写真はイメージです。