

2017年2月

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
春のお花畠をイメージした華やかなお寿司が楽しめる
アフタヌーンティースタイルの新しいWASHOKU
「華凜(かりん)～Temarisushi～」を販売
【期間】2017年5月31日（水）まで

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町 1-2 総支配人:大森伸翁)では、メインダイニング「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」、カクテルラウンジ・バー「Sky Gallery Lounge Levita」にて、アフタヌーンティースタイルで楽しめるお寿司ランチ「華凜(かりん)～Temarisushi～」を2017年5月31日(水)まで期間限定にて販売いたします。

当プランでは、地上約 180m に位置する「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」に配された大きな窓からの眺望とともに、9種類のお寿司と前菜、和菓子のプレートをお楽しみいただけます。9種類のお寿司は、花開く様子をイメージした華寿司や見た目にもかわいい手まり寿司、ハート型お寿司など、春のお花畠をイメージし、2段のアフタヌーンティースタイルでご用意いたしました。

プレートには、コンテンポラリーな新しい和食スタイルを取り入れ、カマンベールチーズのフライ、今月のムース、蛸のやわらか煮の前菜 3種類をご用意いたしました。さらに、季節の生菓子 2種類も食後のお楽しみとして同じプレートにてご提供いたします。

「華凜～Temarisushi～」は、旬の素材の鮮度を閉じ込めてお届けするイメージを込めた「アイス」をコンセプトに、クリスタル調の斬新なインテリアが特徴的なメインダイニング「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」にて、ホテルのお寿司をお気軽に楽しんでいただけるようなランチメニューとして女性ホリエがプロデュースしました。ラグジュアリーな空間の中で一足早い春を感じていただけます。



メインダイニング「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」



9種類のお寿司と前菜、和菓子プレート(イメージ)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 事業戦略(マーケティング)
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「華凜(かりん)～Temarisushi～」商品概要

- 【名 称】華凜～Temarisushi～
- 【場 所】WASHOKU 蒼天 SOUTEN
Sky Gallery Lounge Levita
- 【期 間】2017年5月31日(水)まで
- 【時 間】11:30A.M.～2:30P.M. ※前日までのご予約制
- 【料 金】1名さま 4,000円(税込み、別途サービス料10%)
※2名さまよりご予約を承ります。
※1日5組10名さま限定となります。
- 【内 容】◆9種類のお寿司
・3層のハート型お寿司
　下から卵、胡麻入り寿司飯、サーモン、
　しづく漬け和風タルタルソースとともに
・手まり寿司3種類
・華寿司2種類
・芽葱のお寿司
・クリームチーズとアナゴをアボカドで包んだ
　ドラゴンロール
・ずわい蟹と胡瓜の七味唐辛子のソイシートロール
◆前菜3種類
◆季節の生菓子2種類



9種類のお寿司(イメージ)



季節の生菓子2種類(イメージ)

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料10%を頂戴いたします。

※上記メニューにつきましては、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。

※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

※各種割引対象外の商品とさせていただきます。

【 レストランに関するお客様からのお問合せ・ご予約 】

レストラン予約係 TEL:03-3234-1136

(受付時間:平日 10:00A.M.～8:00P.M.、土・休日 10:00A.M.～7:00P.M.)