NEWS RELEASE

Prince Hotel

2017 年 4 月

お食事、お酒、音楽を嗜む新感覚の和ビストロ誕生

品川プリンスホテル

ダイニングとカフェ・バーからなる新レストラン

「和ビストロ いちょう坂」 概要

2017 年 4 月 11 日（火）11:30A.M.オープン

品川駅から徒歩約 2 分に位置する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）は、アネックスタワー1F に新感覚のレストラン「和ビストロ いちょう坂」を 2017 年 4 月 11 日（火）にオープンいたします。

品川プリンスホテルは、アクアパーク品川や映画館、スポーツ施設を備え、ホテルの枠を超えたエンターテインメントタウンとして、訪日外国人旅行者やビジネスパーソン、ファミリーやカップルなど幅広いお客さまにご利用いただいております。このようなニーズに対応するため、1 つのレストラン内で時間帯によりブッフェやバー、会食など用途に合わせて選べるさまざまなメニューや座席をご用意いたしました。

朝食は、和食を中心としたブッフェスタイル、ランチはメイン料理を選べるハーフブッフェスタイル（土・休日はフルブッフェ）、カフェは、ビジネスパーソンやカップルが気軽にご利用いただけるようサンドウィッチやデニッシュなどの軽食やスイーツをご用意いたします。そして、ディナーは、海外のお客さまやグループでのご利用を意識して和と洋が融合したタパスや創作料理、五感で楽しめるショーキッチンで仕上げるグリル料理、利き酒師やソムリエがセレクトした日本酒やワインなどを厳選しました。

このように、フレキシブルに対応できる新しいレストランをオープンすることで、多様化するニーズに対応してまいります。

「和ビストロ いちょう坂」 イメージ

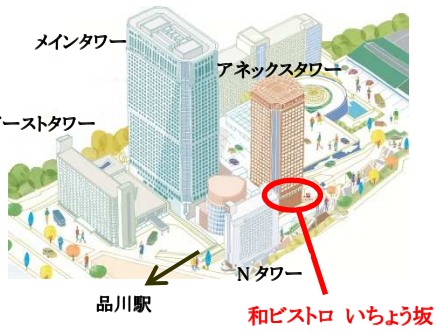
ディナーメニュー イメージ

◎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。

営業概要

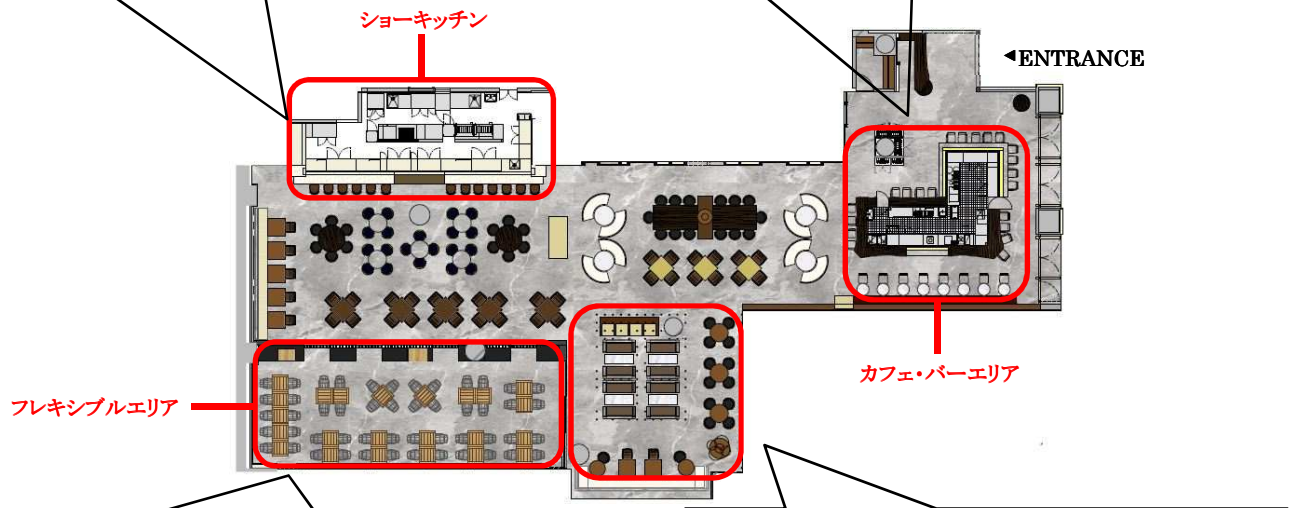
【レストラン名】和ビストロ いちょう坂（BISTRO JAPONAIS ICHOZAKA）
【開　業　日】2017 年 4 月 11 日（火）
【場　　所】品川プリンスホテル　アネックスタワー1F
【営業時間】朝食　6:30A.M.～10:00A.M. カフェ　10:00A.M.～5:00P.M.
ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. ディナー　5:00P.M.～11:00P.M.
バー　5:00P.M.～1:00A.M.
【客　席　数】全 247 席(ダイニングエリア 210 席、カフェ・バーエリア 37 席)
【お客さまからのお問合せ・ご予約】レストラン総合予約　TEL: 03-5421-1114
（受付時間　9:30A.M.～8:00P.M.）



客席レイアウト

ショーキッチン
シェフのパフォーマンスが繰り出されるショーキッチンでは、和と洋が融合したグリル料理をご提供いたします。朝食とランチは、ショーキッチン前のカウンターをブッフェボードとして使用します。

カフェ・バーエリア
カフェやバータイム、おひとりさま利用を想定したカウンター席。カウンター席の中央上部には、日本酒や焼酎のボトルをディスプレイします。



フレキシブルエリア
グループや貸切のご利用に対応できるエリアです。引き戸を閉めることで、半個室としてもご利用いただけます。

黒く塗装したパイプをランダムに組み立て演出した空間です。水族館デートの後など、二人掛けソファシートやテーブル席でゆったりとお過ごしいただけます。

提供メニュー　一例

◆ランチ◆
平日はハーフブッフェ、土・休日はフルブッフェスタイルでご提供いたします。
【料金】平　　日：ハーフブッフェ　￥1,800～
土・休日：フルブッフェ　おとな　￥3,500　こども　￥2,500
幼児　￥1,500

ランチメニュー　イメージ

◆カフェ◆
・ローストビーフサンドウィッチ　￥1,200
・デニッシュ各種　￥500
・抹茶シフォンケーキ　￥500
・コーヒー　￥850

カフェメニュー　イメージ

◆ディナー◆

和と洋が融合したタパスや創作料理を約 80 種類ご用意いたします。食後には、ぎゅうひに包まれた抹茶のアイスなど和を取り入れたスイーツもおすすめです。

・ポンドステーキ（約 450g） ￥4,500

1 ポンドのお肉を網焼きグリルで、約 30 分弱火でじっくりと時間をかけて焼きました。赤ワインバターをバーナーで溶かし、肉の旨みをコーティングします。
お好みで 3 種の調味料でお召しあがりいただけます。
＜ソムリエおすすめワイン＞
エル グリル マルベック（アルゼンチン） ミディアムボディ

ポンドステーキ イメージ

・手づかみシーフード（2 人前～） ￥2,600～

カニや海老、イカなどの旬のシーフードをトマトチリソースで炒めました。
手づかみでお召しあがりいただく豪快なシーフード料理です。
＜ソムリエおすすめワイン＞
樽生ワインプレミアム カルメル＆ジョゼ シャルドネ（白）

本日のおすすめタパス 7 種
盛り合わせ イメージ

・シェフセレクト 本日のおすすめタパス 7 種盛り合わせ ￥2,000

＜利き酒師おすすめの日本酒＞新政 亜麻猫スパーク 特別純米（秋田）

・いちょう坂パエリア S サイズ ￥1,800～ M サイズ ￥2,800～

和風だしを使ったパエリアで、シーフード、生ハム&トマト、イカスミの
3 種類をご用意いたします。
＜シーフードパエリアに合うソムリエおすすめワイン＞
樽生ワイン モンテルヴィーニ カベール（赤）

・出汁巻き玉子プレミアム（プレーン＆ブラック） ￥1,400

＜利き酒師おすすめの日本酒＞獅子の里 オリゼー 純米吟醸（石川）

左から、いちょう坂パエリア（シーフード）、
焼き鯖寿司 イメージ

◆朝食◆

和食を中心とした料理をブッフェスタイルでご提供いたします。
【料金】￥2,500

◆ドリンク◆

和と洋が融合した料理に合うよう、厳選した日本酒やワインをご用意しました。産地の味わいをそのままにフレッシュな味や風味を楽しめる樽生ワインもご提供いたします。

・日本酒各種 ￥900～

新政 亜麻猫スパーク 特別純米（秋田）、田中六五 純米（福岡）、
南部美人 大吟醸（岩手）など約 15 種

・焼酎各種 グラス￥600～／ボトル ￥4,800～

吉兆雲海、一点の雪、富乃宝山、中々など

・ワイン各種 フルボトル ￥3,900 均一

・樽生ワイン（赤・白） グラス ￥600～／デカンタ ￥2,000～

左から、ワイン 3 種、日本酒 3 種、
梅種 1 種 イメージ

デザイン

アジアを中心にホテルやレストランを多数手がけている株式会社トーフ 田中義文氏がデザイン。風合いのある木材や石と温度感の違う光の演出、ミラー、ガラスでコントラストを創出し、自然のもつ温かみやモダンさ、賑わいを感じられる空間に生まれ変わります。

※上記料金には、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。
※仕入状況により、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。
※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点（4 月 7 日）の情報です。