

2017 年 4 月

街とホテルをつなぐ場所として、品川駅から多くの人々が行き交う柘榴坂沿いにオープン

グランドプリンスホテル新高輪

buffetとカフェを併設した新スタイルのレストラン

ブ ッ フ ェ & カ フ ェ ス ロ ー プ サ イ ド ダ イ ナ ー ザ ク ロ

「Buffet&Café SLOPE SIDE DINER ZAKURO」概要

2017 年 4 月 14 日(金)11:30A.M.オープン

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)は、品川駅から続く^{ざくろざか}栂榴坂沿いに、3 つのショーキッチン^{ブッフェ&カフェ}をメインとした^{ブッフェ}ブッフェと、テラス席を備えるカフェを併設した新スタイルのレストラン「^{ブッフェ&カフェ} SLOPE ^{スロープ} ^{サイド} ^{ダイナー} ^{ザクURO} SIDE DINER ZAKURO」を2017年4月14日(金)にオープンいたします。

ブッフエエリアでは、旬の食材を目の前でグリルする「シズルキッチン」、ローストビーフのカッティングや握り寿司などシェフの実演メニューを楽しめる「セイボリーキッチン」、フォトジェニックなデザートをパティシエがサーブする「ペイストリーキッチン」の3つのショーキッチンからライブ感溢れる料理をご提供いたします。また、サービススタッフが出来立てメニューをテーブルまでおすすめする新たなサービスの導入や、会食などに対応できる個室も新設いたします。このようにブッフエスタイルを進化させることで、国内外の新たな利用者層に訴求してまいります。さらに、オープンテラスが心地良いカフェエリアを併設することにより、ランチやビジネス利用など用途やシチュエーションに応じたフレキシブルな需要に対応いたします。

品川駅から多くの人々が行き交う^{ぎくろぎか}柵榴坂沿いにシンボルとなるようなレストランをつくることで、街とホテルをつなぐ場所として、発展する高輪・品川エリアの幅広いニーズに対応してまいります。



「Buffet&Café SLOPE SIDE DINER ZAKURO」
ブッフエエリア イメージ



ディナーブッフェ 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、ほほえる人へ。

営業概要

【店 舗 名】 Buffet&Café SLOPE SIDE DINER ZAKURO

【開 業 日】 2017 年 4 月 14 日(金)

【場 所】 グランドプリンスホテル新高輪 B1

【営業時間】 <buffetエリア>

朝 食 6:30A.M.～10:00A.M.

ラン チ 11:30A.M.～ 3:00P.M.

ディナー 5:30P.M.～ 9:30P.M. ※土・休日は 5:00P.M.オープン

<カフェエリア>

11:30A.M.～10:00P.M.(ラストオーダー9:30P.M.)

【料 金】 <buffetエリア>

朝 食: おとな¥3,400 こども・幼児¥2,000

ラン チ: 平 日 おとな¥4,000 こども¥2,800 幼児¥2,000

土・休日 おとな¥4,500 こども¥3,200 幼児¥2,300

ディナー: 平 日 おとな¥6,500 こども¥4,600 幼児¥3,300

土・休日 おとな¥7,000 こども¥4,900 幼児¥3,500

個 室: 1 室¥15,000

※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。

※こども料金は 7～12 才、幼児料金は 3～6 才が対象です。

【席 数】 248 席<buffetエリア 124 席(個室 1 室 20 席含む) カフェエリア 124 席(テラス席 46 席含む)>

【ご予約・お問合せ】 レストラン予約係 TEL: 03-3447-1139(9:30A.M.～8:00P.M. ※土・休日は 7:30P.M.まで)



Buffet&Café
SLOPE SIDE DINER ZAKURO
ロ ゴ



buffetエリア イメージ

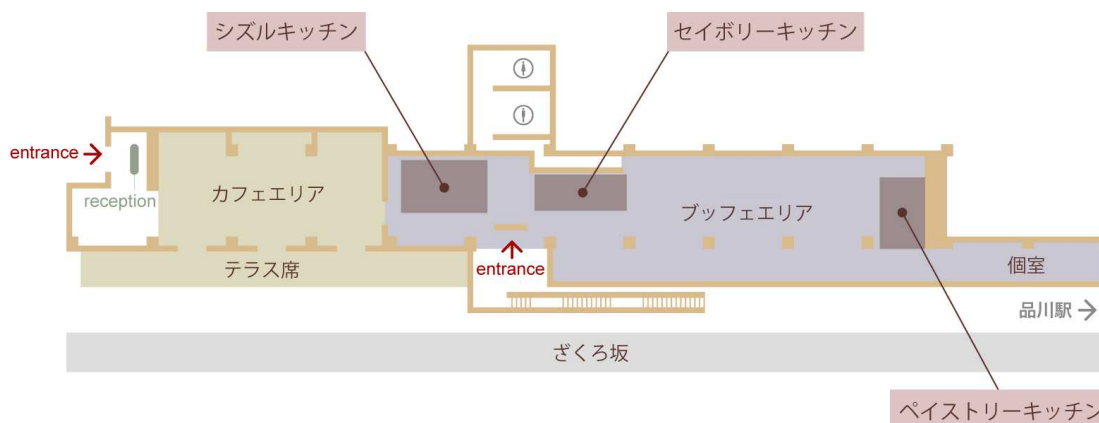


カフェエリア イメージ

レイアウト・デザイン

多彩なシーンにあわせご利用いただけるよう、buffetとカフェを 1 つの空間に併設いたしました。buffetエリアには会食や MICE 需要に対応するため個室を新設し、カフェエリアには開放感溢れるテラス席も配置しております。

デザインはグランドプリンスホテル新高輪 1F アライバルエリアのリニューアルも手掛けた株式会社デザインスタジオ・スピンの小市泰弘氏。日本の伝統技術を現代的に表現したコンテンポラリージャパニーズな空間に生まれ変わります。



メニュー内容

1. buffetエリア

(1)おもてなしのアミューズをテーブル提供

buffetをお召しあがりいただく前に、おもてなしの一皿として、店名にある「ザクロ」のソースを加えたコンソメロワイヤルをお客さまのテーブルへご提供いたします。

(2)種類豊富な前菜・サラダ

見た目にもこだわったひと口サイズの前菜が並ぶ「アートアペタイザー」、サラダバー「ベジタブルガーデン」の 2 つの buffetボードを用意。サラダは野菜で作った 3 種類の自家製ドレッシングと一緒にご賞味いただきます。

(3) 3つのショーキッチンからライブ感溢れる料理を提供

- ①シズルキッチン：旬の食材を楽しむグリル料理や鉄板焼き、オープン料理、パスタ、パエリアなどを
お客さまの目の前で調理。出来立てをお召しあがりいただきます。

■蟹の網焼き(写真中央)、姫サザエのブルゴーニュ風(写真右) ※ディナーのみ
帆立貝の網焼き(写真左)

海鮮のほか、フォアグラや旬野菜を、ブッフェでは珍しい網焼きカウンターで
グリルいたします。

ショーケースにある食材をお好みの味付けでシェフが調理することも可能です。



■タイムとガーリック風味の仔羊肉の鉄板焼き 南仏野菜添え

仔羊肉に、鉄板でこんがり焼きあげたチーズを乗せるなどのカスタマイズもご提案いたします。

- ②セイボリーキッチン：こだわりのローストビーフ、海外のお客さまに人気の握り寿司やしゃぶしゃぶなど
シェフによるパフォーマンスメニューをご提供いたします。

■塩麴でマリネした骨付きローストビーフ ※ディナーのみ

骨付きリブロース肉を塩麴、黒胡椒、ローリエで一晩マリネし、
130度の低温で約2時間ゆっくりと火入れして旨味をじっくり引き出しました。
シェフが目の前でダイナミックにカットいたします。



- ③ペイストリーキッチン：見た目も華やかなアントルメグラッセやジェラートをパティシエがサーブいたします。

■アントルメグラッセ ※ディナーのみ

アイスクリームを使ったフォトジェニックなデコレーションケーキ。
パティシエがその場でカットし、ソースを添えてご提供いたします。
ひんやりした味わいはブッフェのお口直しとしてもおすすめです。



(4) サービススタッフが出来立てメニューをテーブルまでご案内

(5) 料理と合わせてお楽しみいただく充実の調味料

濃口醤油のほか、溜^{たまり}・再仕込・淡口・白と個性の異なる5種類の醤油をご用意。

好みや食材・料理に合わせてお楽しみいただけます。塩、マスタード、オリーブオイルなども充実させました。

2. カフェエリア

種類豊富なアルコールと一緒に楽しむ軽食やパスタ、デザートなどア・ラ・カルトメニューを充実させました。
ランチには野菜たっぷりのナチュラルプレート、ハンバーグをメインにしたボリューム満点のグルマンプレートの
2種類のプレートセットもご用意いたします。

- ・グルマンプレート ¥2,700 ・ナチュラルプレート ¥2,400
- ・自家製ボックスペアリブ キャラウェイシードとカレー風味&キヌアサラダ ¥1,600
- ・クラフト生ビール ¥780～ ・グラスワイン ¥680～ ほか

※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。



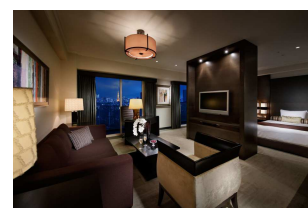
グルマンプレート イメージ

オープン記念宿泊プラン

Buffet&Café SLOPE SIDE DINER ZAKURO のディナーブッフェをお楽しみいただける
宿泊プラン。ザ・クラブフロアの約60㎡のお部屋をご用意いたします。

【期 間】2017年4月17日(月)～7月14日(金)

【料 金】1名さま ¥17,600(1室2名利用時) ※サービス料・消費税・宿泊税込み



※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13日)の情報です。