

2017年8月

シェフソムリエが厳選したワインとオーストラリア産食材とのペアリングもご提案

オーストラリア産や秋の食材を使ったメニューとワインをご提供する
「オーストラリア フード&ワインフェア」
首都圏 10 のプリンスホテルで開催

【期間】 2017年9月1日(金)～10月31日(火)

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区東池袋 3-1-5、代表取締役社長:赤坂茂好)は、9月1日(金)～10月31日(火)に、首都圏 10 のプリンスホテルのレストラン・バーで、オーストラリア大使館後援によるオーストラリアの食材を使ったメニューとワインをご提供する「オーストラリア フード&ワインフェア」を開催いたします。

プリンスホテルでは多彩な魅力にあふれた世界の国々の文化を発信するため大使館後援の国際交流を推進しており、オーストラリアフェアは今年で3回目を迎えます。

今年は、「シェフソムリエが厳選したオーストラリアワインとのペアリング」をテーマに、厳選した銘柄のワインを計13種ご用意いたしました。世界遺産の島で育ったタスマニアサーモンや大自然で奔放に飼育されるオージー・ラムを使用したメニュー、豪州柑橘協会とコラボレートしたシトラススイーツなどをご提供いたします。豊かな食の宝庫、オーストラリアの味をワインとともににお楽しみいただけます。



ザ・プリンス パークタワー東京「レストラン ブリーズヴェール」
メニュー(イメージ)



品川プリンスホテル「リュクス ダイニング ハブナ」
ブッフェメニュー(イメージ)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
 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: 03-3234-1111 FAX: 03-3234-1179
 ザ・プリンス パークタワー東京
 東京プリンスホテル マーケティング戦略
 TEL: 03-5400-1180 FAX: 03-5400-1174
 高輪・品川マーケティング戦略
 TEL: 03-3447-1133 FAX: 03-3473-1115
 新宿プリンスホテル 事業戦略
 TEL: 03-3205-5353 FAX: 03-3205-1953
 サンシャインシティプリンスホテル 事業戦略
 TEL: 03-5954-2250 FAX: 03-3988-1110
 新横浜プリンスホテル 事業戦略
 TEL: 045-471-1113 FAX: 045-471-1189

プリンスホテル 「オーストラリア フード&ワインフェア」概要

【期間】2017年9月1日(金)～10月31日(火)

【実施ホテル】ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、ザ・プリンス パークタワー東京、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、東京プリンスホテル、品川プリンスホテル、
新宿プリンスホテル、サンシャインシティプリンスホテル、新横浜プリンスホテル

【後援】オーストラリア大使館 商務部

【協力】オーストラリア政府観光局

【協賛】MLA 豪州食肉家畜生産者事業団、豪州柑橘協会(Hort Innovation)、ファームストン株式会社、
カンタス航空、日本航空株式会社

■ プリンスホテル「オーストラリア フード&ワインフェア」ワインと提供メニューの一例

ザ・プリンス パークタワー東京

「オーストラリア産仔羊背肉のグリル ペッパーべリーマスタードソース」

＜ペアリングワイン＞(赤)グレッツァー ビショップ バロッサ・バレー

ジューシーなラムを独特な風味を持つペッパーべリーマスタードソースとともに
お召しあがりいただけます。

ペアリングワインは、現地オーストラリアでも人気のスペイシーなアロマに
ローストしたコーヒー豆の様な香りが広がるフルボディなシラーズがおすすめです。

【レストラン】レストラン ブリーズヴェール

【提供時間】ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O. 2:30P.M.)

ディナー 5:30P.M.～10:00P.M. (L.O. 9:30P.M.)

【料金】メニュー ¥4,000／ワイン ボトル¥13,000

【ご予約・お問合せ先】レストラン ブリーズヴェール TEL:03-5400-1154(直通)



ザ・プリンス さくらタワー東京

アウトゥンノ オージー
「Autunno Aussie」

＜ペアリングワイン＞(白)トルパドル シャルドネ

オーストラリア産のシーフードやお肉、秋の食材を前菜からデザートまで
全てに使用したイタリアンコース。

魚料理に使用している伊勢海老の濃厚な味わいには、凝縮したリッチな香
りと、引き締まりと厚みのある良質なシャルドネがおすすめです。

【レストラン】リストランテ カフェ チリエージョ

【提供時間】5:30P.M.～10:00P.M. (L.O. 10:00P.M.)

※除外日:9月14日(木)～16日(土)

【料金】「Autunno Aussie」¥9,000／ワイン ボトル¥15,000

【ご予約・お問合せ先】レストラン予約 TEL: 03-3447-1139

(平日:9:30A.M.～8:00P.M. 土・休日:9:30A.M.～7:30P.M.)



グランドプリンスホテル新高輪

「タスマニアサーモンとモツツアレラチーズのサラダ仕立て ジェノバソース」※画像手前のメニューとなります。

＜ペアリングワイン＞(スパークリング)カステリ エステイト“チェックメイト”メド トライショネル スパークリング

特長的な旨みをもつタスマニアサーモンを使い、炙ったモツツアレラチーズを
トッピング。サラダとともにジェノバソースを添えました。

脂がのったタスマニアサーモンには、クリーミーな泡と爽やかな酸味でさっぱりと
お召しあがりいただける、スパークリングワインをおすすめします。

【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 カフェエリア

【提供時間】11:30A.M.～10:00P.M. (L.O. 9:30P.M.)

【料金】メニュー ¥1,600／ワイン ボトル¥8,200

【ご予約・お問合せ先】レストラン予約係 TEL: 03-3447-1139

(平日:9:30A.M.～8:00P.M. 土・休日:9:30A.M.～7:30P.M.)



品川プリンスホテル

「オーストラリア ランチ・ディナーブッフェ」

＜ペアリングワイン＞(白)パークー クナワラ エステイト フェーバレットサン シャルドネ

(赤)パークー クナワラ エステイト クナワラシリーズ カベルネ・ソーヴィニヨン

マッシュポテトのミートソースグラタン、サーモンのオーブン焼き、オージービーフのミンチステーキオムライスやエーズロックライスサラダなど、オーストラリアの食材を使ったメニューをブッフェスタイルでお楽しみいただけます。

グラタンやサーモンには、上品な香りとほのかな甘みのシャルドネ、オージービーフや仔羊などには酸味と甘みがほどよいカベルネ・ソーヴィニヨンがおすすめです。

【レストラン】リュクス ダイニング ハプナ

【提供時間】ランチ 11:00A.M.～3:00P.M.／ディナー 5:30P.M.～10:00P.M.

【料 金】ランチ おとな¥3,800／ディナー おとな¥6,000

(白)ワイン ボトル¥5,200 (赤)ワイン ボトル¥6,800

【ご予約・お問合せ先】レストラン総合予約 TEL: 03-5421-1114 (9:30A.M.～8:00P.M.)



新宿プリンスホテル

「クロコダイル&ビーフバーガー」

＜ペアリングワイン＞(赤)パークー クナワラ エステイト クナワラシリーズ カベルネ・ソーヴィニヨン

高タンパク、低脂肪のオーストラリア産ワニ肉を使用した、ヘルシーなハンバーガー。あっさりとしたワニ肉には、ほのかな酸味とほどよい甘みのカベルネ・ソーヴィニヨンとの相性が良いです。

【レストラン】ザ・ステーション カフェバー

【提供時間】10:00A.M.～10:00P.M. (L.O. 9:30P.M.) ※一部メニューを除く

【料 金】メニュー ¥850／ワイン ボトル¥6,800

【お問合せ先】レストラン予約 TEL: 03-3205-1124 (9:00A.M.～7:00P.M.)

※ザ・ステーション カフェバーはご予約を承っておりません。



サンシャインシティプリンスホテル

「豪州大陸セット」

＜ペアリングワイン＞(デザート)デ・ボルトリ ディーン ボトリティス セミヨン

オーストラリアの自然や広さをイメージしたセットメニューです。ブランチや、ワインを楽しむディナーにおすすめです。

デザートと一緒に、蜂蜜のような甘さとアプリコットやレモン、バニラを連想する風味が心地良い甘口のデザートワインをお楽しみください。

【レストラン】カフェ&ダイニング Chef's Palette

【提供時間】11:00A.M.～10:00P.M. (L.O. 9:30P.M.)

【料 金】メニュー ¥3,240／ワイン ボトル¥5,400

【ご予約・お問合せ先】カフェ&ダイニング Chef's Palette TEL: 03-5954-2254



新横浜プリンスホテル

「オーストラリアコース」

＜ペアリングワイン＞(赤)ショウ&スミス ピノ・ノアール

オードブルのタスマニアサーモン&チーズのサラダ仕立てからはじまり、オーストラリア産赤ワインソースで仕上げたサーロインステーキなどオーストラリアの味覚を丸ごと詰め込んだコースです。

メインのお肉料理にはほのかな甘みが広がるピノ・ノアールをおすすめします。

【レストラン】トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング

【提供時間】5:00P.M.～9:30P.M. (L.O. 9:00P.M.)

【料 金】メニュー ¥6,000／ワイン ボトル ¥10,800

【ご予約・お問合せ先】レストラン予約 TEL: 045-471-1115 (平日:10:00A.M.～7:00P.M. 土・休日:10:00A.M.～6:00P.M.)



※各料金には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。(新宿プリンスホテル「ザ・ステーション カフェバー」を除く。)

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係へお申し付けください。

※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。

※各メニューはオーストラリアの食材を中心に構成されておりますが、全てがオーストラリア産の食材ではございません。

※上記内容はリリース時点(8月 30 日)の情報です。※写真はすべてイメージです。