

2017年10月

Tokyo Meets Mallorca

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町,ラグジュアリーコレクションホテル
カスティロホテル・ソンヴィダ,ラグジュアリーコレクションホテル,マヨルカ
エグゼクティブシェフ “ファン・ロペス ペレス” 美食の夕べ

3日間限定で開催

【期間】2017年11月15日(水)～17日(金)

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)は、ホテル最上階に位置する「All-Day Dining OASIS GARDEN」にて、スペイン・マヨルカ島より「カスティロホテル・ソンヴィダ,ラグジュアリーコレクションホテル,マヨルカ」のエグゼクティブシェフ ファン・ロペス ペレス氏を招き、ホテル初のラグジュアリーコレクションホテルとのコラボレーションによる料理フェアを 2017 年 11 月 15 日(水)～17 日(金)の 3 日間開催いたします。

マヨルカの中心地パルマ市街を一望できる丘の上に佇む「カスティロホテル・ソンヴィダ,ラグジュアリーコレクションホテル,マヨルカ」は、スペイン バレアレス諸島 マヨルカ島に 13 世紀に建てられた古城ホテルとして、世界中のセレブリティを魅了してきました。中世から続く歴史と伝統を継承し、今日もなお誉れ高き上質なサービスを提供しています。

昨年 7 月に開業したザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町が、東京で初めてマリオット・インターナショナルの最上級カテゴリー「ラグジュアリーコレクション」に加盟したことで、2007 年に同ラグジュアリーコレクションに加盟したカスティロホテル・ソンヴィダ,ラグジュアリーコレクションホテル,マヨルカと日本初のコラボレーションが実現しました。

この度、エグゼクティブシェフ ファン・ロペス ペレス氏を招き、ヨーロッパ屈指のリゾートであるマヨルカ島ならではの希少な食材を仕入れご提供いたします。国内でも人気のスペイン料理とは異なる、マヨルカの風をお楽しみください。



Castillo Hotel Son Vida, a Luxury Collection Hotel, Mallorca
Executive Chef
Juan López Pérez(ファン・ロペス ペレス)

1997 年 Hotel Arts(5*) , Barcelona にて Chef Butcher, Chef de Patie Tournant を担当
2003 年 Hostal de La Gavina(5*) ,S'agaro, Girona にて Executive Sous Chef を担当
2003 年 Hotel AC Barcelona(4*) にて Executive Chef を担当
2004 年 Castillo Hotel Son Vida, a Luxury Collection Hotel, Mallorca にて Executive Sous Chef を担当
2007 年 Castillo Hotel Son Vida(5*), a Luxury Collection Hotel, Mallorca にて Executive Chef



CASTILLO
HOTEL
SON VIDA
MALLORCA
THE
LUXURY
COLLECTION



◎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。

カスティロホテル・ソンヴィダ エグゼクティブシェフ“ファン・ロペス ペレス”美食のタベ 概要

【場 所】 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、ラグジュアリーコレクションホテル

【レストラン】 All-Day Dining OASIS GARDEN(36F)

【提供期間】 2017年11月15日(水)～17日(金)

【提供時間】 5:30P.M.～10:00P.M.

【料 金】 ディナーコース 1名さま ¥25,000.-

後援 マリオット・インターナショナル／協力 イベリア航空、スペイン政府観光局
SPG®および Marriott Rewards®会員さまは、ポイントで Moments のウェブサイト
より参加権を獲得いただけます。

MARRIOTT REWARDS moments | spg.moments IBERIA TURESPAÑA ESPAÑA

【メニュー】



All-Day Dining OASIS GARDEN(内観)

- ラマレット風トマトを詰めたエアバケット“Joselito”生ハムとアルベキーナ種オリーブのキャビアロリ
- アーモンドクリームスープ マヨルカ産“PALO TUNEL”の香りとグレープ
- クリーミーフォアグラ キャロブ豆のクランブル“HATAKE”
- 鳩の胸肉“フリト・マヨルキン”バジルのキャビアロリ
- リンゴとセロリのシャーベット マスタード風味のスポンジ
- オマール海老とパスタパエリヤ サフランのアイオリ
- “Joselito”イベリコ豚のロティ チェリーとマロンのピューレ
- クリーミーキャロット フェンネルのアイスクリーム
- フォンダンショコラ “CASTILLO HOTEL”スタイル

◆地元マヨルカ島をはじめ、スペイン各地から集めた厳選ワインのペアリングもお楽しみいただけます。

○ 5種 ¥7,000.-

○ 7種 ¥10,000.-

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料10%が加算されます。

※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。

※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、係りにお申し出ください。

お客様からのお予約・お問合せは

■ ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

レストラン予約 TEL: 03-3234-1136 (受付時間 10:00A.M.～8:00P.M. 土休日は 7:00P.M.まで)

◆宿泊プラン◆

カスティロホテル・ソンヴィダ エグゼクティブシェフ

“ファン・ロペス ペレス”美食のタベ ステイプラン

スペシャルディナーがセットになった宿泊プランです。

期間 :2017年11月15日(水)～17日(金)

料 金 :1室2名さまご利用時(1名さま) ¥50,354.-

内 容 :1泊、夕食、朝食、消費税、サービス料、宿泊税

【お客様からのお問合せ】TEL:03-3234-1111

