

2017年11月

新宿プリンスホテル

テーマは「東京 GOHAN」。訪日外国人旅行者・ビジネス利用を視野に

ホテル最上階(25階)のレストラン 「和風ダイニング&バー FUGA(風雅)」をリニューアル 【オープン日】2017年12月1日(金)

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、新宿プリンスホテル(所在地:東京都新宿区歌舞伎町 1-30-1、総支配人:武田昌人)の最上階にあるレストラン「和風ダイニング&バー FUGA(風雅)」をリニューアルし、2017年12月1日(金)にオープンいたします。

ホテル最上階 25 階に位置し、ダイニングエリアとバーラウンジエリアからなる「和風ダイニング&バー FUGA(風雅)」は、2006年12月にオープンしました。西武線西武新宿駅に直結した立地を生かし、新宿の夜景と和の落ち着いた空間でお楽しみいただけるレストランとして多くのお客さまにご利用いただいておりましたが、昨今増え続ける訪日外国人旅行者への対応とビジネスシーンにおけるご利用を想定し日本の食材や調味料にこだわった新しい和食をお楽しみいただけるレストランとしてリニューアルいたします。



和風ダイニング&バー FUGA(風雅) ダイニングエリア(イメージ)



ディナーコース「風雅」(イメージ)



和風ダイニング&バー FUGA(風雅) バーラウンジエリア(イメージ)

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

新宿プリンスホテル 事業戦略/広報担当

TEL:03-3205-5353 FAX:03-3205-1953 <http://www.princehotels.co.jp/shinjuku/>

【東京に集まる良質な食材を生かしたコンテンポラリーダイニングへ】

■コンセプトは「東京 GOHAN」

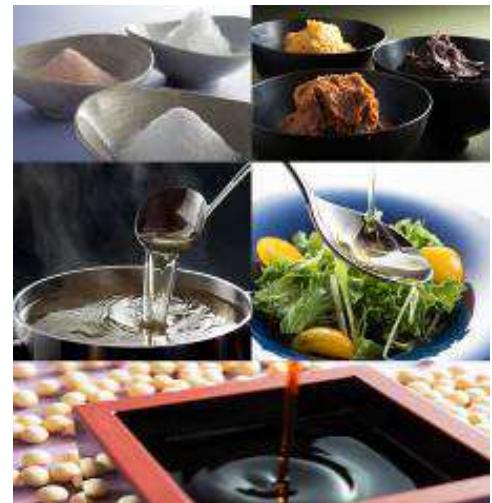
「和風ダイニング&バー FUGA(風雅)」では、東京に集まる各地の食材やその食材に合う調味料等を使用したお料理を提供いたします。

提供するコース料理は、和食の基本を生かしながらも、外国のお客さまに人気の高い和牛など肉を中心とした内容にするほか、盛り付け方法も従来の固定概念にとらわれない表現で提供しナイフ、フォークなどのカトラリーもセットさせていただきます。また和食には珍しくオリーブオイルや亜麻仁油を取り入れ、はじめて和食を体験するお客さまにも、健康を気に掛けるお客さまにも受け入れやすい形でお楽しみいただけます。今までにない新しい和を基本とした料理を提供することからコンセプトを「東京 GOHAN」といたしました。

■素材を生かす

和をベースにした「和風ダイニング&バー FUGA(風雅)」は、素材のうまみを引き出す素材・調味料にこだわり、季節のおすすめのお料理に使用しております。

- ① 出汁:昆布(北海道産)と削り節をベースにうまみを引きだしています。
- ② 米:提供するコース料理に合う最適なお米をセレクトいたします。
12月は南魚沼のお水で炊き上げた南魚沼産コシヒカリをご提供いたします。
- ③ 塩:お肉には岩塩を、お魚には日本の海の塩を複数種ご用意し味の変化をお楽しみいただけます。
- ④ 醤油:お肉には燻製されたお醤油、お造りにはたまり醤油、再仕込み醤油など素材に合わせてご提供いたします。
- ⑤ 味噌:お料理内容に合わせて使用するお味噌も変えております。
(愛知の赤味噌・信州味噌・仙台味噌など)
- ⑥ 油:健康に配慮して亜麻仁油や小豆島産のオリーブオイルを使用します。
- ⑦ 水:コースの途中で提供するお口直しは、コースにあったミネラルウォーターをご用意いたします。
- ⑧ 肉:外国のお客さまにも人気の和牛を中心にご提供いたします。



素材イメージ

■シェフ大久保の海外での経験を生かす

「和風ダイニング&バー FUGA(風雅)」のシェフ大久保圭吾(おおくぼけいご)は、欧州連合日本政府代表部特命全権大使付の公邸料理人としてベルギー・ブリュッセルで腕を振った経験を持つ調理人です。海外での経験を生かし、外国人のお客さまにも受け入れやすい和ベースのお料理を提供いたします。

<プロフィール>

- 1985年4月 株式会社プリンスホテル 高輪プリンスホテル(現:グランドプリンスホテル高輪)入社
- 2008年8月 欧州連合日本政府代表部特命全権大使付の公邸料理人としてベルギー・ブリュッセルへ
- 2011年5月 グランドプリンスホテル高輪 茶寮 惠庵
グランドプリンスホテル新高輪 和室 秀明 配属
- 2013年1月 ザ・プリンス さくらタワー東京 日本料理 高輪 七軒茶屋 配属
- 2014年7月 新宿プリンスホテル 和風ダイニング&バー FUGA(風雅)
料理長 就任
- 2016年4月 新宿プリンスホテル 料理長 就任 (現在に至る)



シェフ 大久保圭吾

■主なメニュー

ディナーコース:「風雅」

ディナーコースには、北は北海道から南は九州・沖縄までの各地方の食材・調味料を使用し、コースを通じて「日本」全体が味わえる構成になっております。

【料 金】¥8,500

※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。

【提供時間】5:30P.M.～10:00P.M. (ラストオーダー9:30P.M.)

素材の恵み:御出汁(中国・九州地方)

色 彩:加賀蓮根まんじゅう 蓼根煎餅 酢橘添え(写真①:中部地方)

海 の 恵 み:本鮓 白身魚にたまり醤油、再仕込み醤油をそえて
(写真②:中部・四国地方)

匠 の 技:牛の握り(写真③)

鰯の親子仕立て(白子のソテー 鰯のスープ)

(写真④:北海道・東北地方)

火 の 恵 み:金目鯛のしゃぶしゃぶ 煎酒で(写真⑤:関東地方)

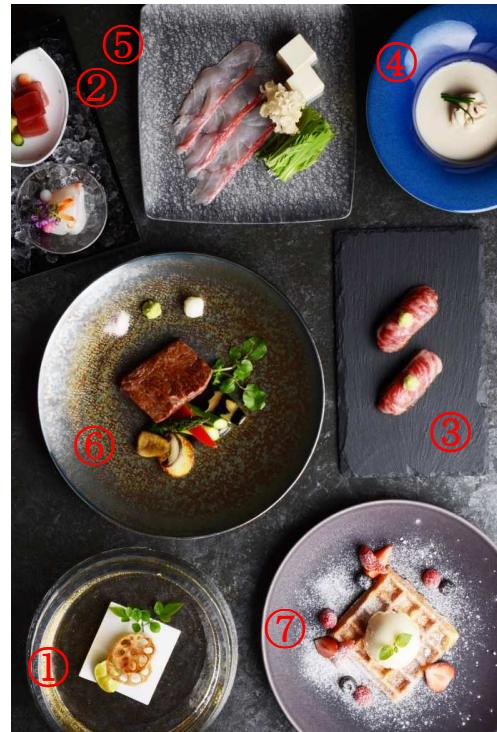
天 の 恵 み:水(お食事に合わせたミネラルウォーターをご用意)

山 の 恵 み:和牛鉄板焼き(本山葵、辛味大根、レフォール)

岩塩、醤油(燻製、再仕込)(写真⑥:中部・近畿・四国地方)

風 雅 の メ:南魚沼産コシヒカリ 鮟鱇肝味噌仕立て 香の物(中部・東北地方)

果実の恵み:アイスクリーム ベルギーワッフルのせ フルーツ飾り(写真⑦)



ディナーコース「風雅」イメージ

ランチメニュー:ザ スカイハーフブッフェ

ランチタイム時は、メインディッシュを2種類から選び、前菜、サラダ、デザートなどをブッフェ形式で召しあがっていただくハーフブッフェスタイルです。ブッフェコーナーにはお米と塩を生かしたおにぎりを提供いたします。

【料 金】(平日)¥2,800 / (土休日)¥3,200

【提供時間】11:30A.M.～2:30 P.M. (ラストオーダー2:00 P.M.)

※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。



ザ スカイハーフブッフェで
提供するおにぎり (イメージ)

■店舗形態

【名 称】「和風ダイニング&バー FUGA(風雅)」

【場 所】新宿プリンスホテル 25F

【敷 地 面 積】約 353.51 m²

【席 数】全 136 席(予定)

【営 業 時 間】ランチタイム:11:30A.M.～2:30 P.M. (ラストオーダー2:00 P.M.)

ティータイム:3:00P.M.～5:00P.M.

ディナータイム:5:30P.M.～10:00P.M. (ラストオーダー9:30P.M.)

※バー ラウンジのみ金曜・土曜日 11:00P.M.(ラストオーダー10:30P.M.)まで営業

バー ラウンジ 定休日:日曜日・祝日

【内 容】ランチメニュー: (平日)¥2,800 より・(土休日)¥3,200 より

ディナーコース: ¥5,800 より

ア・ラ・カルト: ¥600 より

※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。

【お客様からのお問合せ先】TEL:03-3205-1124 (レストラン予約直通 9:00A.M.～7:00P.M.)

※上記内容は、2017年11月16日現在の情報であり、変更となる場合がございます。