

2017年12月

品川プリンスホテル

9つの食空間を持つ、地上約140mの新エンターテインメントスポット

「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」

2017年12月13日(水)11:30A.M.オープン

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、地上約140mの最上階約2,000m²に、創作西洋料理、グリル&ステーキ、DJブースを備えるバーなど9つのダイニングとバーが融合した「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」を2017年12月13日(水)にオープンいたします。

当ホテルは、宿泊・料飲機能に加え、マクセル アクアパーク品川、映画館、ライブホールなどの施設を備え、ホテルの枠を超えたタウンマネジメントを目指し、リニューアルを各所で進めております。今回、一連のバリューアップの集大成として、品川駅を一望する好立地に、時間のうつろいとともにさまざまな人々が集うエンターテインメントスポットを新設いたします。

「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」は、これまで品川プリンスホテルのレストランで培ってきたノウハウを結集させ、東京の食のエンターテインメントを体感していただける最先端のスポットとしてオープンいたします。さらに、DJや世界のウイスキーなどが楽しめるバーを設け、東京の新たな玄関口として国内外のお客さまをお迎えする品川の街で、ナイトタイム需要の獲得を目指します。

羽田空港の国際化やリニア中央新幹線の開業など、ますます発展し続ける品川の街を牽引するエンターテインメントタウンとしての役割を担ってまいります。

9つのエリア名称	コンセプト・特徴	席数	営業時間
TOKYO FUSION DINING	ショーキッチンを配した創作西洋料理ダイニング	152席	ランチ 11:30A.M.~3:00P.M. ディナー 5:30P.M.~10:00P.M. ※土・休日のみ 7:00A.M.~10:00A.M.まで朝食営業
GRILL & STEAK	国産牛やドライエイジングビーフのグリルレストラン	72席	ランチ 11:30A.M.~3:00P.M. ディナー 5:30P.M.~10:00P.M.
AWA LOUNGE	シャンパンやタパスを提供するラウンジ	64席	スイーツブッフェ 1:00P.M.~5:00P.M. バー 5:00P.M.~12:00MID.
SHIZUKU LOUNGE	日本酒や日本産ワインを楽しめるラウンジ	70席	バー 5:00P.M.~12:00MID.
NINE BAR	DJブースを備え、音楽も楽しめるバー	48席	バー 5:00P.M.~4:00A.M.
WHISKY BAR	世界のウイスキーを揃えたバー	22席	
COCKTAIL BAR	バーテンダーによるオリジナルカクテルが楽しめるバー	25席	ご予約に準じます
CHEF'S TABLE	キッチン機能を備え、会食需要に対応(個室)	14席	
PRIVATE DINING	婚礼や二次会などパーティー利用に対応(個室)	28席	
合 計		495席	

◎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

1. 営業概要

【店舗名】DINING & BAR TABLE 9 TOKYO(ダイニング & バー テーブルナイントウキョウ)

【開業日】2017年12月13日(水)

【場所】品川プリンスホテル メインタワー39F

【席数】495席

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

※ご予約は当月~2ヵ月先まで承ります(バーエリアのご予約は承っておりません)。

2. 名称・ロゴ

「TOKYO」を一望する約2,000m²もの巨大空間に、「9つ」のダイニング&バーごとに個性の異なる「TABLE」を持つ当施設の特徴を表現しました。ロゴには、古くから江戸の玄関口 品川宿として栄え、歴史や文化を重ねる品川が、発展目覚ましくインターナショナルに“うつろい”変化している様子として、9つのカラーを採用しております。



3. 施設内容

多彩なシーンに合わせご利用いただけるよう、提供する料理やサービスの異なる9つのエリアを設けました。

地上約140mの店内からは、東京湾、建設中の山手線新駅、東京タワー、東京スカイツリー、富士山など、エリアごとに異なる360°のパノラマをご覧いただけます。



(1) TOKYO FUSION DINING (トウキヨウフュージョン ダイニング)

店内中央にショーキッチンを配した、創作西洋料理のダイニング。

ディナータイムは、すき焼き、しゃぶしゃぶ、寿司、とんかつなど江戸から続く料理を現代風にアレンジしてご提供いたします。音響設備・プロジェクターを完備し、婚礼や貸切りパーティーにも対応いたします。

【営業時間】朝食 7:00A.M.~10:00A.M. ※土・休日のみ

ランチ 11:30A.M.~3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)

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

【席数】152席

【メニュー例】

・甘い炎の炙り和牛 “SUKIYAKI” ¥6,000

砂糖の代わりに綿菓子を使用し、お客様のテーブルでフランベして仕上げる、見た目にも華やかなすき焼き。バルサミコ酢とブランデーが和牛のうまみと絶妙に絡む、遊び心溢れる一品です。



・霜降り飛騨牛の薔薇仕立て しゃぶしゃぶ風 ¥10,000

・和牛と野菜のプロシエット“剣” ¥15,000

・和牛と鰻の赤ワインロール ¥4,200 •ビビッドポークカツ 4種の味わい ¥2,800 ほか

※ランチタイムは、ブッフェ形式の前菜&デザートと、お好みのメイン料理1品をお選びいただく「プリフィックスランチ(¥4,500)」をご提供いたします。

(2) **GRILL & STEAK** (グリル & ステーキ)

きめ細かい霜降りと柔らかでとろけるような食感が特徴の黒毛和牛「飛騨牛」とドライエイジングビーフのグリルレストラン。店内のグリヤードでグリルした出来立てをお召しあがりいただけます。調味料にもこだわり、八丈島の海の恵みから作った自家製の塩をご提供いたします。

【営業時間】ランチ11:30A.M.～3:00P.M. (ラストオーダー2:30P.M.)

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

【席 数】72席

【メニュー例】

・US アンガスドライエイジングビーフ Tボーンステーキ ¥13,000

骨を挟んでサーロインとフィレを両方楽しめるTボーンステーキ。

30日間の熟成により、旨み成分が育った肉を400度のオーブンで

表面はカリッと、中はジューシーに仕上げました。

GRILL & STEAK



・飛騨牛サーロイン(150g) 自家製塩と和のコンディメント ¥9,500

・飛騨牛リブロース “T9”ステーキ(2kg) ¥90,000 ほか

(3) **AWA LOUNGE** (アワ ラウンジ)

東京湾を眺めるシャンパンラウンジ。空気に触れる面積が少ない分、より美味しく熟成するといわれるマグナムシャンパンをバイザグラスでご提供いたします。

【営業時間】スイーツブッフェ 1:00P.M.～5:00P.M.

バー 5:00P.M.～12:00MID. (ラストオーダー11:30P.M.)

【席 数】64席

【カバーチャージ】¥1,080 (5:00P.M.以降) ※宿泊者¥540

【メニュー例】

・スイーツブッフェ ¥3,800

天井高約8mからのさわやかな陽光が差し込む空間で、約30種類のスイーツ&フードをお楽しみいただけます。

・ローラン ペリエ ラ キュベ マグナム(グラス) ¥2,400

・T9 タパスセレクション ¥3,200 ほか

AWA LOUNGE



(4) **SHIZUKU LOUNGE** (シズク ラウンジ)

富士山を眺めながら、日本のお酒を楽しめるラウンジ。日本酒、焼酎、日本産ワインに加え、日本産ジンを使用したカクテルや、富士山を模した豆腐など和のアレンジを加えたタパスもご提供いたします。

【営業時間】バー 5:00P.M.～12:00MID. (ラストオーダー11:30P.M.)

【席 数】70席

【カバーチャージ】¥1,080 ※宿泊者¥540

【メニュー例】・懶祭 磨き三割九分 純米大吟醸 ¥2,000

・釀し人九平次 純米大吟醸 ¥1,100

・ニッポンモヒート ¥1,600

・富士山豆腐 ¥1,200 ほか

SHIZUKU LOUNGE



日本産ジンを使用したカクテル
イメージ

(5) **NINE BAR** (ナイン バー) **※早朝 4:00A.M.まで営業**

中央のDJブースを中心とした光の演出が印象的なバー。
上質なラウンジミュージックをお酒とともにご堪能いただけます。

【営業時間】バー5:00P.M.～4:00A.M. (ラストオーダー3:30A.M.)

【席 数】48席

【カバーチャージ】¥1,080 ※宿泊者¥540

【DJライブ】開催日時：毎週火曜日～土曜日／9:00P.M.～11:45P.M.

ジャンル：SOUL、FUNK、JAZZ R&B、HIP-HOP など

※上記時間でのご入店のカバーチャージは¥2,160(宿泊者は¥1,080)となります。



NINE BAR

(6) **WHISKY BAR** (ウイスキー バー) **※早朝 4:00A.M.まで営業**

世界のウイスキーを揃えたオーセンティックな雰囲気のバー。

【営業時間】バー5:00P.M.～4:00A.M.

【席 数】22席

【カバーチャージ】¥1,080 ※宿泊者¥540

【メニュー例】・イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ(ボトル) ¥30,000

・レミーマルタン ルイ13世(ボトル) ¥650,000 ほか



WHISKY BAR

(7) **COCKTAIL BAR** (カクテル バー) **※早朝 4:00A.M.まで営業**

バーテンダーがおすすめするオリジナルカクテルなどをご提供します。

【営業時間】バー5:00P.M.～4:00A.M.

【席 数】25席

【カバーチャージ】¥1,080 ※宿泊者¥540

【メニュー例】・パーエクトドライマティーニ ¥2,200

・ソルトバブル ブラッディマリー ¥2,200

・紫蘇薫るマルガリータ ¥2,200 ほか



COCKTAIL BAR

(8) **CHEF'S TABLE** (シェフズ テーブル)

8～14名規模の個室。専用のキッチン機能を備え、会食需要に対応します。

【営業時間】ご予約に準じます

【席 数】14席

【設 備】キッチン、ワインセラー、クローケ、化粧室

【室 料】ランチ¥54,000(3時間) ディナー¥108,000(3時間)

<オープン記念特別料金>2018年3月31日(土)まで

ランチ¥21,600(3時間)、ディナー¥32,400(3時間)



CHEF'S TABLE

(9) **PRIVATE DINING** (プライベート ダイニング)

20～30名規模の個室。

少人数婚礼や二次会などパーティー利用も可能です。

【営業時間】ご予約に準じます

【席 数】28席

【設 備】TVモニター、クローケ

【室 料】ランチ¥43,200(2時間) ディナー¥86,400(2時間)

<オープン記念特別料金>2018年3月31日(土)まで

ランチ¥10,800(2時間)、ディナー¥21,600(2時間)



PRIVATE DINING

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。

※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、係にお申し出ください。

※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。※ドレスコードはスマートカジュアルとなります。

4. デザイン

デザインは、国内外で活躍する株式会社デザインスタジオ・スピノの小市泰弘氏。^{こいちやすひろ} 景色の“写ろい”、空間の“移ろい”、映像の“映ろい”、ニーズの“移ろい”など、品川の街を一つのフロアに凝縮したエンターテインメントスペースを表現します。西洋の中にも日本の伝統技術を各所に取り入れております。

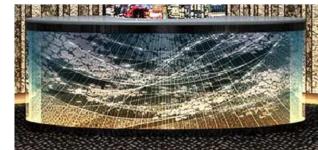
キモノデザイナー 斎藤上太郎氏

TOKYO FUSION DINING の金属アートパネルは、伝統文様の矢羽や市松を現代的にアレンジし、
京銚師の手による繊細な金工細工と大胆なエッジで構成されております。そのほか同ダイニング上部や
エレベーターホールにある「品川の街」を現代的に表現したアートも同氏によるデザインです。



ガラスアーティスト 野口真里氏

エントランスホールでお客さまを出迎えるアートガラスカウンター。日の光、流れる雲、風に舞い散る花々など、品川の空がガラスのエッチングとクリスタルによって表現されております。



5. 品川プリンスホテル 概要

品川プリンスホテルは、「ホテルの枠を超えたエンターテインメントタウン」をコンセプトに掲げ、日本の玄関口として発展著しい品川駅前の好立地に、3,560 の客室、13 のレストラン、大小さまざまな宴会場を備え、さらにはマクセル アクアパーク品川、映画館、ライブホール、スポーツ施設など複合的な機能を持っております。

【開業日】1978年7月11日

【客室数】3,560室

【レストラン・ショップ数】13ヵ所

【宴会場数】27室

【エンターテインメント施設】マクセル アクアパーク品川、
映画館、ボウリングセンター、
テニス・ゴルフ、プール 他

【TEL】03-3440-1111



<近年実施した品川プリンスホテルのバリューアップ>

近年の改装			オープン
メインタワー	さまざまな用途に対応できるカフェのリニューアルとテイクアウト可能なショップをオープン。	【リニューアル】「コーヒーラウンジ マウナケア」 【オープン】「ブーランジュリーンナガワ」	2015年 7月2日
	メインタワーのロビーをリニューアル。	【リニューアル】ロビー	2016年 4月1日
	音と光の空間演出を加え、エンターテインメントブッフェレストランとしてリニューアル。	【リニューアル(一部)】「リュクス ダイニング ハプナ」	2017年 7月1日
	ホテル最上階に位置する約2,000 m ² の9エリアを設けた新エンターテインメントスポット。	【リニューアル】「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」	2017年 12月13日
アネックスタワー	映画館用にテイクアウトを充実。	【リニューアル】「カフェ ド シネマ」	2015年 7月2日
	朝食からバーまでフレキシブルに利用できる和と洋が融合した和ビストロ。	【リニューアル】「和ビストロ いちょう坂」	2017年 4月11日
イーストタワー	24時間営業のレストランを改装し、街のグローバル化に対応。	【リニューアル】「カフェレストラン 24」	2016年 4月1日
いちょう坂	ホテルとエンターテインメント施設を結ぶシンボルロードと位置付け、往来を促す機能を整備。	【リニューアル】舗装、装飾、照明 【新設】ステージ	

*上記内容は2017年12月5日現在のものであり、変更となる場合がございます。