

2017年12月

Winter 2017-2018 「Gallery, Winter, Masterpiece」

**ザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町
旨味を凝縮した鴨のフォアグラのポアレ、
白銀の蝶が舞う“純白”のアフタヌーンティーなど
冬限定のメニューを販売
【期間】2018年2月28日(水)まで**

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)では、2018年2月28日(水)まで、地上約180mに位置するホテル内4ヵ所のレストラン、バー・ラウンジにて「Gallery, Winter, Masterpiece」をテーマに旨味の凝縮した旬の食材で作りあげる「冬限定メニュー」を販売いたします。

ホテル最上階に位置し高層階からの景色とともに食事を楽しめる環地中海料理レストラン「All-Day Dining OASIS GARDEN」では、旨味をぎゅっと抱き込み、濃厚な美味しさを楽しめる「鴨のフォアグラのポワレ ポルチーニ茸のブルーテとマデラソース」や「北の大地より バルバリー種鴨肉の盛り合わせ 栗のハチミツのソースで」など冬限定メニューを販売いたします。コクと香りのマリアージュが絶妙な一品に仕上げました。

さらに、2フロア吹抜けで開放的な空間のラウンジ・バー「Sky Gallery Lounge Levita」では、真っ白な雪が降り積もったような冬限定「ギャラリーアフタヌーンティー～シーズン5～」を2018年1月9日(火)から販売いたします。シーズン毎に内容を変えてお届けし、シーズン5となる今回は「白」をテーマに作りあげました。豆乳シフォンケーキが載ったボール型のレアチーズケーキやマシュマロで覆われた苺タルトなど4種のケーキをパールのように輝くお皿でご提供いたします。雪の結晶を模ったチョコレートや煌めく蝶の飴細工の飾りが、アフタヌーンティーを華やかに彩ります。また、ラズベリーを浮かべた柚子のジュレにノンアルコールのスパークリングを入れるムービージェニックなグラスデザートもお楽しみいただけます。

そのほか、鮭鱈肝を使用した寿司ランチや河豚を取り入れた懐石コースなどの和食メニューもご用意しております。高層階からの景色とともに、旨味が凝縮された冬厳選素材の味わいを引き出した一皿をご提供いたします。



北の大地より バルバリー種鴨肉の盛り合わせ
栗のハチミツのソースで(イメージ)



ギャラリーアフタヌーンティー～シーズン5～(イメージ)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
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。

冬限定レストランメニュー 商品概要

■「All-Day Dining OASIS GARDEN」(36階)

「空中庭園」をコンセプトとした、カジュアルなお食事を楽しめる環地中海料理のレストラン。ライブ感のあるオープンキッチンの賑わいを感じていただきながら、多彩なアラカルトやシェア料理をご堪能いただけます。

【名 称】 北の大地より バルバリー種鴨肉の盛り合わせ
栗のハチミツのソースで

【提供時間】 5:30P.M.～11:00P.M.

【料 金】 28,000円



【名 称】 鴨のフォアグラのポワレ
ポルチーニ茸のブルーテとマデラソース

【提供時間】 11:30A.M.～3:30P.M./5:30P.M.～11:00P.M.

【料 金】 2,800円



【名 称】 “MINATO” 各地の漁港より冬の訪れ
オアシス風ブイヤベース

【提供時間】 11:30A.M.～3:30P.M./5:30P.M.～11:00P.M.

【料 金】 7,800円



【名 称】 オアシスパンケーキ ロツソ エ ビアンコ

【提供時間】 11:30A.M.～3:30P.M./5:30P.M.～11:00P.M.

【料 金】 2,400円



■「Sky Gallery Lounge Levita」(35階)

「滝」をイメージしたガラスアートに囲まれたバー&ラウンジ。圧倒的なスケール感のガラス窓からは、刻一刻と姿を変える都心の景色を万華鏡のようにお楽しみいただけます。

【名 称】 ギャラリーアフタヌーンティー～シーズン 5～

【提供時間】 12:00NOON～4:00P.M.(最終入店)

【料 金】 1名さま 4,300円／4,500円

※2名さまよりご予約を承ります。

【内 容】 ◆グラス

- ・柚子香るジュレ スパークリングバブル
- ・クーリールージュ フロマージュブランクリーム

◆デザート

- ・アップルタタン・レアチーズムース
- ・ガトー ドゥー ショコラ・ベリーマッシュマロタルト
- ・スノーボールクッキー

◆スコーン

- ・プレーンスコーン・ジンジャースコーン

◆ジャム類

オレンジマーマレード・マヌカハニー・クロテッドクリーム

◆ドリンク

- ・ハンドドリップで淹れるコーヒー6種

・紅茶 10種のフリー



■メインダイニング「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」(35階)

「アイス」をコンセプトとしたクリスタル調の斬新なインテリアで飾った空間でコンテンポラリーな新しい和食をご提供いたします。ダイニング、寿司カウンター、鉄板焼きカウンター、SAKEバーを備えお客様のスタイルに合わせてご利用いただけます。

【名称】懷石 蒼天

【提供時間】5:30P.M.～10:00P.M.

【料金】1名さま 20,000円

【内容】◆前菜

ふぐ皮粒醤油と胡麻のトス トマト アボカド 貝割菜

スマートサーモンとクリームチーズのマリネ 生ハム ブロッコリー
三種のピンチョス

・黒米と車海老キムチ漬け 野沢菜
・イベリコ豚角煮とポテトサラダ うずら卵

・鶏照り焼きサンド ピクルス ガリ

◆吸物

デミグラスのスープ蒸し

モツツアレラチーズ 竹の子 ベーコン じゃが芋ソース掛け

◆造り

鮪梅香味づけ 鮪すりおろし玉葱づけ 白身魚生姜オイル和え 妻野菜

◆煮物

ふぐフライチリソース 海老芋 蓮根 絹豆腐 青葱

◆口直し

柚子と甘酒グラニテ 刻み茗荷

◆焼物

和牛ステーキと焼伊勢海老のバーべキュー野菜ソース掛け

焼鮑 焼野菜

◆食事

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁

◆オアシスガーデンパティシエより本日のデザート



【名称】寿司ランチコース「冬音り～FUYUTAYORI～」

【提供時間】11:30A.M.～3:30P.M.

【料金】1名さま 5,800円

【内容】◆本日の小鉢1品

◆お寿司 10貫、フィラデルフィアロール寿司

◆大江戸甘味噌赤出汁

◆本日のデザート



【名称】鉄板焼ディナーコース「山茶花～SAZANKA～」

【提供時間】5:30P.M.～10:00P.M.

【料金】1名さま 19,000円

【内容】◆前菜三種

◆サラダ

◆海鮮鉄板焼(タラバ蟹と帆立)

◆鹿児島黒牛ステーキ

◆焼き野菜

◆握り寿司 5貫、大江戸甘味噌赤出汁

◆オアシスガーデンパティシエより本日のデザート、コーヒー



【名称】Japanism Afternoon Tea Style 華凜 冬 ~Temarisushi~

【提供時間】11:30A.M.～3:30P.M.

【料金】1名さま 4,000円

※2名さまよりご予約を承ります。(前日まで)

※1日5組10名さま限定となります。

【内容】◆9種類の寿司

・椿寿司

・ベジタブル寿司

・鰻の一口寿司

・甘海老手毬寿司

・金目鯛手毬寿司

・蟹手毬寿司

・いくらチコリ寿司

・干柿バターロール

・フィラデルフィアロール

◆前菜3種類

・鶏照焼き タルタルソース

・子持昆布

・本日のお浸し

◆季節の生菓子2種類



■「Sky Gallery Lounge Levita」/「The Bar illumiid」(35階)

Sky Gallery Lounge Levitaは、「滝」をイメージしたガラスアートに囲まれたバー&ラウンジ。圧倒的なスケール感のガラス窓からは、刻一刻と姿を変える都心の景色を万華鏡のようにお楽しみいただけます。

The Bar illumiidは重厚感漂う落ち着いた雰囲気のオーセンティック・バー。個室も備え、よりプライベートな空間と時間をお過ごしいただけます。

【名称】シャイニーカクテルズ

【提供時間】5:00P.M.～1:00A.M. (The Bar illumiidは12:00MIDまで)

【料金】2,700円より

【内容】◆Lovely Fraise

◆Jewelry - Strawberry Style -

◆Jewelry - Mikan Style -



※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料10%を頂戴いたします。

※上記メニューにつきましては、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(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係りにお申し付けください。

※写真はイメージです。

【 レストランに関するお客様からのお問合せ・ご予約 】

レストラン予約係 TEL:03-3234-1136

(受付時間:平日 10:00A.M.～8:00P.M.、土・休日 10:00A.M.～7:00P.M.)