

2017年4月

「iFiesta España!-スペインフェア-」を首都圏 10 ホテルで開催

ザ・プリンス パークタワー東京

スペイン マドリードの巨匠 ミシュラン2ツ星シェフ 「オスカル・ベラスコの特選料理」を開催

【期 間】2017年4月27日(木)～4月29日(土・祝)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園4-8-1、総支配人:石川学)は、マドリードの5ツ星ホテル、エスペリアマドリードのレストランでミシュラン2ツ星の名店「サンセローニ」のヘッドシェフ オスカル・ベラスコ氏を招聘し、2016年に引き続き2回目の「オスカル・ベラスコの特選料理」を2017年4月27日(木)～29日(土・祝)の3日間開催いたします。

オスカル・ベラスコ氏は、2001年にエスペリアマドリードの「サンセローニ」のヘッドシェフに就任して以降、ミシュランの1ツ星を獲得、さらに2年後には2ツ星を獲得しスペイン料理界において比類ない地位を築きあげているトップシェフです。

このたび本場スペインで親しまれている料理や、スペイン産の食材を使用した料理などスペインの食文化や人気のフラメンコなど伝統文化が楽しめる「iFiesta España!-スペインフェア-」を首都圏10のプリンスホテルで4月25日(火)から開催するにあたり、当ホテルでオスカル氏の特選料理を提供するイベントを開催する運びとなりました。

春夏秋冬、その季節ならではの素材の味わいを引き出すことにテクニックと感性を駆使し、常にインテリジェントかつバランスのとれた一皿を完成させると言われているオスカル・ベラスコ氏のコース料理をお楽しみいただけます。



オスカル・ベラスコ氏



「サンセローニ」店内イメージ

スズキのポワレ
スパイスの効いたトマトソース

「オスカル・ベラスコの特選料理 2017」概要

【期 間】2017年4月27日(木)～4月29日(土・祝)

【場 所】レストラン ブリーズヴェール(33F)

【時 間】ディナー 5:30P.M.～10:00P.M.(L.O. 8:00P.M.)

【料 金】1名さま ¥30,000(1日40名さま限定となります)。

※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。

【お客さまからのお問合せ】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 TEL: 03-5400-1154(直通)

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略 担当/高木、宮田、川村

TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174 <http://www.princehotels.co.jp/parktower/>

■オスカル・ベラスコ氏について

スペイン料理界のトップに君臨する3ツ星シェフ、サンティ・サンタマリア氏に師事し、スペイン各地で修業を積み、ミシュランにも名を連ねる名店で経験を経た後、2001年にエスペリアマドリードの「サンセローニ」のヘッドシェフとして着任。着任後すぐにミシュラン1ツ星を獲得、さらに2年後には2ツ星を獲得しました。現在、スペインを代表するシェフの一人。



～ディナーメニュー～

- イカのオリーブオイルクッキー 微かに広がるカレー風味
- 濃厚なグリーンガスパチョにキャビアを添えて
- 鱈のピルピル風 マスタード入りパイナップルソース
- 小海老のマリネ オニオンのスモーク仕立て
ほのかなシトラスの風味
- チキンのラタテューユ 唐辛子と香草の香りを合わせて
- マッシュルームのスープ シェフスペシャリテ
ウズラの半熟玉子とイベリコベジータをのせて
- スズキのポワレ スパイスの効いたトマトソース
- 仔牛頬肉のキャラメリゼ スイートポテトのピューレとともに
- チアシードのスープ リンゴのチュールと緑の爽やかなシャーベット
- ショコラのムース ピーナッツクリームソースに浮かべて
- コーヒー 小菓子



コース料理イメージ



レストラン ブリーズヴェール (33F)

ホテル最上階 33Fにあるスペシャリティーダイニング。全席から一望できる東京の美しい景観と開放的な店内。厳選した食材を活かしたお料理の数々をお楽しみいただけます。

入口にはワインセラーがあり、バラエティー豊かなグラスワインから希少価値の高い銘醸ワインまで幅広く取り揃えております。

ソムリエが常駐しており、お客さまのお食事やお好みに合わせたワインをご提案いたします。

※上記のコースメニューはオスカル・ベラスコ氏のスペシャリテで構成しておりますが、その日のシェフのインスピレーションと食材の選択によって変更にな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がございましたら、あらかじめ係りへお申し出ください。

■「オスカル・ベラスコ特選料理」ディナー付き宿泊プランについて

「オスカル・ベラスコ特選料理」ディナーとプレミアムクラブフロアの「プレミアムジュニアスイートルーム」でのご滞在がセットになったご宿泊プラン。

【期 間】2017年4月27日(木)～4月29日(土・祝)

【料 金】1名さま(1室2名さまご利用時) ¥62,500

【プラン内容】①「オスカル・ベラスコ特選料理」ディナー

②プレミアムクラブフロア特典

※料金には、サービス料、消費税、宿泊税が含まれております。



■iFiesta España! -スペインフェア-について■

スペイン大使館後援のもと、スペインの食文化や人気のフラメンコなど伝統文化にふれるフェアを首都圏10のプリンスホテルで開催いたします。

【期 間】2017年4月25日(火)～6月30日(金)

【後 援】スペイン大使館

【協 力】スペイン政府観光局、小松原庸子スペイン舞踊団

【開催ホテル】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
の計10ホテル