

品川プリンスホテル

「食欲の秋」本番の10月！東京の夜景とメルボルンの美食を堪能するスペシャルイベントを3日間限定開催

【期間】2019年10月16日(水)～18日(金)

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、ホテル最上階の「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて、世界的美食家からも注目されるメルボルンのレストラン「Estelle」のオーナーシェフ スコット・ピケット氏を招聘し、2019年10月16日(水)から18日(金)の3日間限定でスペシャルディナーを開催いたします。

スコット・ピケット氏は、オーストラリア屈指のグルメガイド「Good Food Guide」で2 Hat を獲得し、豊富な食材を各国の調理法でアレンジするモダン・オーストラリア料理を牽引するシェフのひとりです。昆布や八角等アジアの要素も取り入れた、世界中の食文化が溶け合う自由で驚きに満ちた料理をお楽しみいただけます。

「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」の海外トップシェフ招聘は、2017年のオープン以来今回で3回目となり、9つの食空間を持つ地上約140mのナイトエンターテインメントスポットとして更なる進化を目指します。

「SCOTT PICKETT SPECIAL DINNER」概要

【場所】「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」
TOKYO FUSION DINING
(品川プリンスホテル メインタワー39F)
【期間】2019年10月16日(水)～18日(金)
【時間】5:30P.M.～10:00P.M. (L.O.8:30P.M.)
【料金】1名さま¥15,000



＜スコット・ピケット氏 プロフィール＞

幼少期より祖母の料理を見て育ち、その後オーストラリアのステーキハウスにてエグゼクティブシェフやヨーロッパのミシュランスターシェフの元で経験を重ね、2011年に「Estelle」をメルボルンにオープン。オーストラリア屈指のグルメガイド「Good Food Guide」で2 Hat を獲得する等モダン・オーストラリア料理を牽引するシェフのひとりです。

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

※料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料13%を加算させていただきます。
※仕入れの状況やシェフのインスピレーションにより、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)のあるお客さまは、係にお申し出ください。
※上記内容はリリース時点(10月7日)の情報であり、変更になる場合がございます。

【MENU】

AMUSE

Scallop in the half shell, kombu & salmon caviar

昆布のうま味を閉じ込めたホタテに、香草の香りでアクセントをつけた海の香りが口いっぱい広がる一皿

APPETIZER

Foie gras, desert limes & yuzu

柚子やライム等の柑橘がフォアグラと相性抜群なテリーヌ

Crab mornay

香菜をアクセントに、蟹に濃厚なモルネーソースがかかった一皿

FISH

Monkfish, fermented black truffle, celeriac

アンコウに黒トリュフを贅沢にあしらひ、八角やシナモン等がほのかに香る一皿

MEAT

Blackmores wagyu, enoki & crispy shallot

黒毛和牛の味をダイレクトに感じられる、ステーキハウスを経験したスコット氏ならではの一品

または

Baby spring lamb, gnocchi & alliums

オーストラリアのシェフならではの仔羊を使用した一品

PRE DESSERT

Mikan, milk & honey

みかん ミルク 蜂蜜

DESSERT

Chocolate, kabocha, kyoho

チョコレート カボチャ 巨峰

◎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