

2019年10月

ラグビーの躍進でも注目を集める英国の食を味わう

グランドプリンスホテル高輪

「The Prince Akatoki London」のシェフが来日 2夜限りのスペシャルディナーを開催

【期間】2019年11月28日(木)、29日(金)

グランドプリンスホテル高輪（所在地：東京都港区高輪3-13-1 総支配人：山本誠）は、プリンスホテルの海外ラグジュアリーブランド1号店として今年9月16日にオープンした「The Prince Akatoki London」のエグゼクティブヘッドシェフ ゲイリー・デュラント氏を招聘し、2019年11月28日（木）、29日（金）にスペシャルディナーを開催いたします。

ゲイリー・デュラント氏は、ロンドンが誇る名門 サヴォイ ホテル Savoy Hotelでシニアスーシェフを務めた他、フランスとロンドンのミシュランのスターキッチンで経験を重ね、「The Prince Akatoki London」トキイ 開業とともにメインダイニング「TOKii」のエグゼクティブヘッドシェフに就任いたしました。火入れを特徴とする伝統的な英国料理を食材そのもののフレーバーを生かした、季節感あふれるシンプルなアプローチでご提供いたします。



The Prince Akatoki Londonのメニューイメージ

グランドプリンスホテル高輪を含む都内7ホテルでは、2019年11月1日（金）から12月25日（水）まで英国の食や文化を楽しめるフェアを開催し、当企画はその一環となります。

「GARY DURRANT SPECIAL DINNER」概要

【場所】フランス料理 ル・トリアノン

(グランドプリンスホテル高輪 1F)

【期間】2019年11月28日(木)、29日(金)

【時間】5:30P.M.~10:00P.M. (L.O.9:00P.M.)

【料金】1名さま ¥17,000

【URL】https://www.princehotels.co.jp/tokyoarea/british_fair2019/dinner/

【ご予約・お問合せ】レストラン予約 TEL:03-3447-1139

(受付時間 9:30A.M.~8:00P.M. 土休日は7:30P.M.まで)

【MENU】

白身魚のシチュー コーンウォール風
サフランとアイオリ トーストを添えて

ビーツの塩焼き ヤギのチーズ クルミの砂糖漬け

牛頬肉のクロケット 山わさびのマヨネーズ

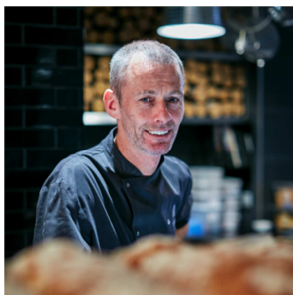
タラのポワレ
白いんげんのプレゼ ムール貝とアサリ

仔羊ロースのロースト 肩肉のコンフィ
ポテトケーキと茄子のピューレ

スティッキータフィーディング
キャラメリゼしたバナナのアイスクリーム
または

パニラとパッションフルーツのチーズケーキ
パッションフルーツのシャーベット

イギリス産チーズ オートケーキを添えて



<ゲイリー・デュラント氏 プロフィール>

イングランド・サフォーク出身。Savoy Hotelでのシニアスーシェフとしての経験をはじめ、InterContinental in London、Claridges Hotel in London、Grand Hotel Du Cap Ferrat in France等数多くのホテルやレストランで20年以上に渡り知識とスキルを磨いてきた。2019年9月「The Prince Akatoki London」メインダイニング「TOKii」エグゼクティブヘッドシェフ就任。

※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10%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31日)の情報であり、変更になる場合がございます。

◎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



でかける人を、ほほえむ人へ。