

2020年7月

+Happy Project

大きな空に包まれ、緑あふれるプールサイドのビアガーデン

グランドプリンスホテル新高輪

あたたかみのある“オールドスタイルハワイ”をイメージ！ ロコガールに愛されるパワーチャージミートで常夏気分を満喫！

【期間】2020年7月3日(金)～9月4日(金)

グランドプリンスホテル新高輪(所在地:東京都港区高輪 3-13-1 総支配人:山本誠)は、緑に囲まれたプールサイドでバーベキューを楽しめる屋外ビアガーデン「高輪フォレストガーデン」を2020年7月3日(金)から9月4日(金)までオープンいたします。



Good Old Days Hawaii メニュー イメージ

今年のテーマは「オールドスタイルハワイ」。海外旅行気分を都内でお気軽にお楽しみいただけるよう、オアフ島のハレイワの街並みにインスピレーションを得て“古き良きハワイ”を演出いたしました。専用エリアは、パイナップルが並べられたマルシェワゴンやレトロかわいいハワイの雑貨を飾ったフォトスポット等、街角の風景を切り取った空間で疑似旅行気分を味わっていただけます。メニューは、T ボーンステーキや定番のアヒグリル、スパイシーなタンドリーチキン等ハワイのロコガールに愛されるパワーチャージミートを、4種のディップソース、色とりどりの野菜トルティーヤと

ともにご提供し、自分好みにカスタマイズしお楽しみいただけます。火照った夏の体に嬉しいパイナップルやマンゴー等のフルーツと野菜たっぷりのサラダ、ロコ定番のスパムおにぎり、ココナッツとマンゴージェラートのスイーツ等、メニューの最初から最後まで、ハワイならではの食材で常夏気分を満喫していただけます。爽やかなミントが香るキウイのモヒートやジューシーなパイナップルのカクテル等、お肉料理にぴったり合う涼やかなカクテルも飲み放題メニューをご用意いたしました。

その他、国産牛やガーリックシュリンプ等、贅を尽くしたボリュームなハワイアン BBQ もご用意しております。常夏の島、ハワイの疑似空間が広がるビアガーデンでロコ気分を堪能できる夏の夜をお楽しみいただけます。

“Good Old Days Hawaii” ポイント

- 古き良きハワイの街並みをイメージした“フォトスポット”
- カラフルなフルーツと野菜たっぷりのサラダ
- お肉と4種のソースでアレンジ自在のトルティーヤ
- ビタミンカラーが鮮やかなパイナップルやキウイを使ったカクテル



女性ホテリエによる商品開発チーム
「+Happy Project」が考案しました



Good Old Days Hawaii メニュー イメージ

◎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 EMAIL: tkn-mpr@princehotels.co.jp

「高輪フォレストガーデン」概要

名称： 高輪フォレストガーデン
場所： グランドプリンスホテル新高輪 ダイヤモンドプール プールサイド
期間： 2020年7月3日(金)～9月4日(金)
時間： 6:00P.M.～9:30P.M. (ラストオーダー9:00P.M.)
お問合せ・ご予約： 宴会予約係 TEL:03-3442-1120 (10:00A.M.～6:00P.M.)

1. グッド オールド デイズ ハワイ Good Old Days Hawaii (プラン専用飲み放題付き) 1名さま ¥6,800 ※1日4組限定 (1組2～4名さままで)

「ゆったりと時が流れる“オールドスタイルハワイ”でスローダウン」

■ 古き良きハワイの街並みを空間で楽しめるフотスポット ■

ノスタルジックな色合いのハワイの雑貨で飾られたフオトスポットが登場！
コーラルカラーのサーフボードやマルシェのパイナップルワゴン等
ロコガール気分を味わえる空間で自由に撮影をお楽しみいただけます。

■ ロコにも愛されるとっておきのハワイアンメニュー ■

お好きな具材をトルティーヤに巻いてマイアレンジを楽しめる！
カラフルなフルーツや野菜たっぷりのサラダで夏のビタミンチャージ！

- ・トウモロコシの冷製スープ
- ・フルーツと野菜たっぷりのサラダ
- ・Tボーンステーキ、スペアリブ、タンドリーチキン
- ・ガーリックシュリンプ、アヒ(カジキマグロ)の香草グリル
- ・ロミロミサーモン、トルティーヤと4種類のディップソース
- ・スパムおにぎり
- ・ココナッツ&マンゴーのジェラート

■ パイナップルやキウイを使ったカクテル ■

爽やかなキウイモヒートやピンクグレープフルーツのカクテル等、
お肉にぴったり合う夏のカクテルを飲み放題でご用意いたします。



2. 和牛&海鮮 炭火焼バーベキューセット (プレミアム飲み放題付き) 1名さま ¥15,000

和牛サーロイン / 和牛フィレ / 国産牛カルビ / 国産豚肩ロース / スパイシーチキン
タラバ蟹 / 鮑 / 帆立 / オマール海老 / アスパラガス / 茄子 / エリンギ / コーン / パプリカ
冷製ミニフォー / 枝豆 / ケイジャンポテト / アヒボキサラダ / 赤肉メロン / ジェラート各種

3. 国産牛&海鮮 炭火焼バーベキューセット (飲み放題付き) 1名さま ¥10,000

国産牛ロース / 国産牛カルビ / 国産牛フィレ / スペアリブポリネシアン / スパイシーチキン
ガーリックシュリンプ / アヒの香草焼き / 鮑 / 帆立貝 / エリンギ / ズッキーニ / 焼きパイン
パプリカ / 茄子 / 冷製ミニフォー / 枝豆 / ケイジャンポテト / スモークサーモンのロミロミサラダ
ジェラート各種

4. 国産牛 炭火焼バーベキューセット (飲み放題付き) 1名さま ¥8,500

国産牛ロース / 国産牛カルビ / 国産牛フィレ / スペアリブポリネシアン / スパイシーチキン
ガーリックシュリンプ / アヒの香草焼き / エリンギ / ズッキーニ / 焼きパイン / パプリカ / 茄子
冷製ミニフォー / 枝豆 / ケイジャンポテト / スモークサーモンのロミロミサラダ / ジェラート各種

5. 炭火焼バーベキューセット (飲み放題付き) 1名さま ¥7,500

外国産牛カルビ / 外国産牛ヒレロミロミ / 外国産牛ハラミ / スペアリブポリネシアン / スパイシーチキン
ガーリックシュリンプ / アヒの香草焼き / エリンギ / ズッキーニ / 焼きパイン
パプリカ / 茄子 / 冷製ミニフォー / 枝豆 / ケイジャンポテト / スモークサーモンのロミロミサラダ / ジェラート各種



和牛&海鮮 炭火焼バーベキューセット



プールサイドの様子

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。 ※上記以外にア・ラ・カルトメニューをご用意しております。 ※3日前までの予約制。
※雨天の場合は、屋根付きのテラススペースをご利用いただけます。 ※仕入れの状況により、食材・メニューが変更にな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。
※写真はイメージです。 ※上記内容はリリース時点(7月1日)の情報です。