

2020年9月

デザート&セイボリーで構成されたスイーツコースで味わう秋の味覚

品川プリンスホテル

 地上約 140m の高さから都心の眺望も楽しめる！秋色薫る食材を詰め込んだ
オータム カラー パレット
 スイーツコース『Autumn Color Palette』を販売

【期 間】2020年10月31日(土)まで

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:佐々木潤)は、最上階 39F の「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」の AWA LOUNGE にて、秋の味覚の林檎や洋梨等をふんだんに使用したスイーツのコース料理『Autumn Color Palette』を2020年10月31日(土)まで提供いたします。

同レストランでは、従来のスイーツブッフスタイルから、デザート&セイボリーで構成されたコーススタイルへ変更し、with コロナの環境下における、安心・安全を確保した新しいサービス方法にてご提供しております。

今秋からはかぼちゃや和栗、葡萄等の季節感あふれる食材を使い、スイーツコースをご用意いたしました。3 種から選べるグランデザートのうち 1 つは、現在開催中の Australia Fair 2020 で同レストランのスペシャルコースを監修しているオーストラリアのスターシェフ スコット・ピケット氏の特別デザートをお楽しみいただけます。その他にもフォアグラと林檎のガトー仕立て、モンブラン等、秋の食材を使用したスイーツ&セイボリーをご提供いたします。

大きな窓から望む東京の景色とともに、ゆったりとした空間が広がる開放的なラウンジで、19 種のフリーフローが付いた秋のスイーツコースをご堪能いただけます。



スイーツのコース料理『Autumn Color Palette』イメージ



グランデザート イメージ

【場 所】「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」AWA LOUNGE 品川プリンスホテル メインタワー39F

【期 間】2020年10月31日(土)まで 12:30P.M.~5:00P.M.

【料 金】おとな ¥4,200

【メニュー】秋の味覚をふんだんに使用したスイーツコース+ドリンク《19種》

■セイボリー

・神戸ミニバーガー ・キノコのパートブリック ・フォアグラと林檎のガトー仕立て ・帆立貝のマリネ等

■パラエティーデザート

・モンブラン ・葡萄ジュレ ・ブリュレカフェ ショコラ ・林檎ムース ・フロマージュ サレ等

■グランデザート(下記3種より choice)

・洋梨の赤ワインコンポート パフェ仕立て

・チョコレートのに詰めたカシスマロンのマリアージュ

・スコット ピケット氏 スペシャルデザート 林檎のキャラメルテリーヌ バニラアイス添え

■プティフルパー(ショーケースより選ぶ)

・マカロン ・カヌレ ・フィナンシェ ・ボンボンショコラ等

【U R L】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/table9tokyo/sweet.cours202009/>

【ご予約・お問合せ】TEL:03-5421-1114

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。

※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)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※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。※写真はイメージです。

※上記内容はリリース時点(9月18日)の情報です。

◎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 EMAIL: tkn-mpr@princehotels.co.jp