

2022年7月

プリンス ワイキキの人気メニューも提供

品川プリンスホテル

駅近ホテルで安全・安心に常夏の島 ハワイを満喫！
ブッフェレストラン『LUXE DINING HAPUNA』で体感する
バーチャルハワイトリップをご提案

【期間】 2022年7月1日（金）～8月31日（水）

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、首都圏エリアを中心に全国 14 のプリンスホテルで開催中の『Hawaiian Fair 2022』の一環として、ハワイをコンセプトにした開放的なブッフェレストラン『LUXE DINING HAPUNA』にて常夏の島 ハワイを満喫できるコンテンツを 2022 年 7 月 1 日(金)から 8 月 31 日(水)までご用意いたします。

ハワイアンミュージックが流れる『LUXE DINING HAPUNA』の店内は、ハワイで活躍するアーティスト Lauren Roth 氏が描く色鮮やかなアートで装飾。ハワイムードを高めるアートに囲まれた空間で、ハワイ現地のレシピを使用したメニューなどをお楽しみいただけます。また期間限定で、ハワイの老舗ベーカリー「Leonard's」のマラサダをご用意。今年は、国内初のご提供となるパッションフルーツフレーバーを当ホテル限定でご用意するなど、ハワイフリークにはたまらないさまざまなコンテンツをご提供し、安全・安心な都心のホテルで楽しむバーチャルハワイ旅行をご提案いたします。

『LUXE DINING HAPUNA』 Hawaiian Fair 2022

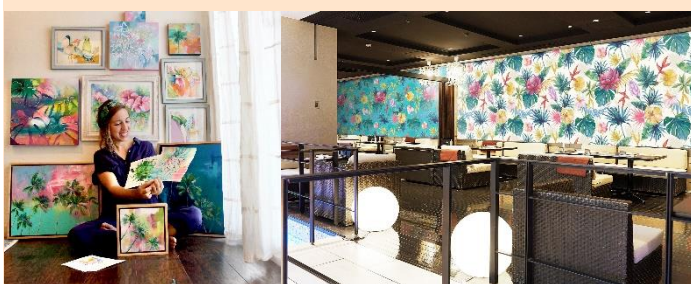
◆ハワイアンメニュー・料理長のスペシャリテの提供

SDGs 先進国であるハワイの取り組みを尊重し、ハプナバーガーなどに東京都の地産地消野菜を一部使用するほか、おひとりさま 1 皿限定の料理長のスペシャリテをご用意。



◆Lauren Roth 氏とのコラボレーション

今年も、ハワイで活躍するアーティスト Lauren Roth 氏とのコラボレーションが実現。ハワイの大自然を描いた色鮮やかなアートを開放的な空間でお楽しみいただけます。



◆Leonard's

品川プリンスホテル オリジナルフレーバーの提供

国内の Leonard's では初めてご用意するパッションフルーツクリーム入りのマラサダを、期間限定、品川プリンスホテル限定でご提供いたします。



◆プリンス ワイキキ 人気メニューの提供

プリンス ワイキキのエグゼクティブシェフ ジェレミー シゲカネ氏のレシピをもとに、現地ワイキキでも人気のアヒ ポキなどをディナータイム限定でご提供いたします。



◎本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル セールス&マーケティング
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

『LUXE DINING HAPUNA』 Hawaiian Fair 2022 概要

◆ハワイアンメニュー・料理長のスペシャリテの提供

ハワイ風のパンツァネッラやハプナバーガーなどをはじめ、SDGs 先進国であるハワイの取り組みを尊重し、東京都の地産地消野菜を使用したbuffet料理をご用意。さらにディナータイムにはbuffet料理に加え、「牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン」と「アワビのサラダ仕立て サルサヴェルデ」をおひとりさま1皿限定でご提供し、さらに贅沢なディナータイムをお過ごしいただけます。



ハワイアンメニュー

【期間】 2022年7月1日(金)～8月31日(水)

【提供時間】 ランチ 平日 11:30A.M.～2:30P.M. / 土・休日 11:30A.M.～3:00P.M.
ディナー 平日・休日 5:00P.M.～9:30P.M. / 土 5:00P.M.～10:00P.M.

※料理長のスペシャリテはディナータイムのみのご提供

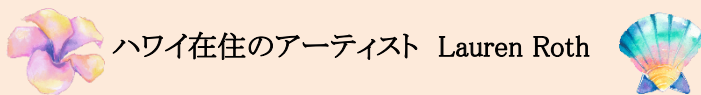
【メニュー・料金】 ランチ おとな 1名さま ¥5,000より / ディナー おとな 1名さま ¥7,000より
※料金には、消費税が含まれております。(サービス料別途 10%)



「アワビのサラダ仕立て サルサヴェルデ」

◆Lauren Roth 氏とのコラボレーション

ハワイ出身のアーティスト、Lauren Roth(ローレン・ロス)氏とのコラボレーションを今年も実施。今年新作のアートをはじめ、水彩やアクリルを用いて色鮮やかに描かれたアートで装飾した華やかな空間で、ハワイアンミュージックに包まれながら、五感で楽しむハワイの雰囲気をお届けいたします。



ハワイ在住のアーティスト Lauren Roth

ハワイの美しい絶景やカイルアの自然など、今まで訪れた場所や触れたものからインスピレーションを得て、水彩・アクリル・ペイントマーカーなどを組み合わせた独自のユニークなスタイルで描く色鮮やかなアートが特徴。



Lauren Roth 氏のアートで彩られた LUXE DINING HAPUNA 内観

◆Leonard's 品川プリンスホテル オリジナルフレーバーの提供

昨年に引き続き、ハワイの老舗ベーカリー「Leonard's(レナーズ)」のマラサダをランチとディナー両時間帯にて、期間限定でbuffetメニューにご用意いたします。今年は「Leonard's」でも人気の「シュガー」と「シナモン」のマラサダに加え、品川プリンスホテル限定でご用意した、国内では初のご提供となる「パッションフルーツ」のフレーバーを含む3種類を8月13日(土)から21日(日)まで期間限定でお楽しみいただけます。



国内では初めてご用意する「パッションフルーツ」フレーバーのマラサダ

【期間】 2022年8月13日(土)～21日(日)

【提供時間】 ランチ 平日 11:30A.M.～2:30P.M. / 土・休日 11:30A.M.～3:00P.M.
ディナー 平日・休日 5:00P.M.～9:30P.M. / 土 5:00P.M.～10:00P.M.

◆プリンス ワイキキ 人気メニューの提供

プリンス ワイキキのエグゼクティブシェフ ジェレミー シゲカネ氏のレシピを用い、現地でも人気のメニューをご提供。ねぎと生姜の香りをきかせ、ライムの絞り汁をかけて爽やかな味わいに仕上げたジンジャースキャリオン フライドライスや、定番メニューのアヒ ポキなど、本場ハワイの料理をお楽しみいただけます。



エグゼクティブシェフ ジェレミー シゲカネ氏

◎お客さまからのお問合せ・ご予約は

■品川プリンスホテル：レストラン総合予約 TEL：03-5421-1114

※状況により営業内容が変更となる場合もございます。最新の営業状況などはホテルのWebサイトでご確認ください。

※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前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。※ハワイ産以外の食材を使用しているメニューもございます。

※上記以外にもフェア期間限定の特別メニューやプランを販売いたします。詳しくは広報担当宛てにお問合せください。

※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。