

2017年9月

おとなも子どもも楽しめる、遊び心たっぷりのスイーツ

グランドプリンスホテル新高輪、品川プリンスホテル

帽子の中からスカル？！スポイトでたんこぶ？！ 誰かと共有したくなる“ハロウィンスイーツ”登場

【期間】2017年10月1日(日)～31日(火)

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)と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)では、ハロウィンにちなんだスイーツをお楽しみいただける「Halloween Treats Fair」を10月1日(日)～31日(火)まで開催いたします。

昨年9月にオープンしたグランドプリンスホテル新高輪の「Chocolate Salon Takanawa」では、帽子を被せたパンプキン型のチョコレートの中にスカルやスパイダーをモチーフにしたチョコレート詰め込んだBOXが登場します。甘いチョコレートと、相反するダークな“黒い一面”が垣間見えるハロウィンならではのチョコレートです。また、同ホテルに今年4月にオープンした「Buffet&Café SLOPE SIDE DINER ZAKURO」では、ハロウィン限定メニューやカクテルを楽しむ「ハロウィンナイト ブッフエ」を1日限定で開催いたします。

そして、品川プリンスホテルの「コーヒーラウンジ マウナケア」では、包帯を巻いたマミー(ミイラ)をモチーフに、スポイトに入ったラズベリーソースをかけると真っ赤なたんこぶを付けたお茶目なマミーに変身する愛らしいスイーツをご用意しました。遊び心と口にした時の味わいを大切に、パティシエが工夫を凝らしたさまざまなスイーツをお楽しみいただけます。

Chocolate Salon Takanawa (グランドプリンスホテル新高輪 1F)

★ハロウィンチョコBOX “Black & Sweet” ¥4,500

チョコレートでできたパンプキン型のBOXの中にハロウィンをモチーフにしたチョコレートなど全10種を詰め合わせました。

■内容

- ・パンプキン型ミルクチョコレートBOX
- ・10種類のチョコレート…

ハロウィン スカル、ハロウィン ホワイトスカル、
ハロウィン ブラックバット、ハロウィン スパイダー、
ボンボンショコラ6種(スイート、ホワイト、
フランボワーズ、パッション、ブラリネ、ピスタチオ)

■種類 ドット (black/white) / ストライプ (red/black)

■サイズ 直径約10cm 高さ約16cm



◎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/担当:鈴木、中尾根、近藤、村澤

TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

Buffet&Café SLOPE SIDE DINER ZAKURO (グランドプリンスホテル新高輪 B1)

1日限定イベント「ハロウィンナイト ブッフェ」



一夜限りで登場するハロウィンメニューやカクテル、スイーツをお楽しみいただけるブッフェイベントを開催いたします。フォトスポットをはじめ、思わず写真を撮りたくなるハロウィンデコレーションが施されるハロウィンナイト ブッフェです。

【日 時】2017年10月27日(金) 5:30P.M. ~ 9:30P.M.

【料 金】おとな1名さま ¥10,000 (スパークリングワイン、赤白ワイン、カクテルのフリーフロー付き)

子ども1名さま (7才~12才) ¥6,000、幼児1名さま(3才~6才) ¥4,000 (ソフトドリンクのフリーフロー付き)

コーヒーラウンジ マウナケア (品川プリンスホテル メインタワー2F)

★ハロウィンマミー ラズベリー (写真①) ¥800

キャラメル (写真③) ¥800

チーズクリームを包帯に見立て、マミー(ミイラ)を演出したムースです。

①ラズベリームース、チーズクリーム、ホワイトチョコムース、ラズベリーソース

③キャラメル&ナッツムース、チーズクリーム、かぼちゃクリーム

★ハロウィン紫いもモンブラン (写真②) ¥700

ハロウィンらしい紫色のモンブランの正体は、紫いも。ピスタチオやこうもりチョコレート、クモの巣チョコレートをトッピングしました。

★ハロウィンスピーキーパフェ (写真④) ¥1,300

アイシングクッキーでできたおばけが可愛いパフェです。栗や、かぼちゃプリン、紫いもアイスの層にキャラメリゼしたアーモンドでサクサクとした食感をプラスしました。

★トリック オア パンケーキ (写真⑤) ¥1,700

アイスクリームで作られたおばけやかぼちゃクリーム、かぼちゃチップを添えた、ココア風味のパンケーキです。お好みにより、3種類のソース(ブルーベリー&カシス、ラズベリー、アングレーズ)から2つを選んでアレンジができます。

①②③の商品は、隣接するベーカリー・ケーキショップ「ブーランジュリーシナガワ」にてテイクアウト商品としてもお買い求めいただけます。



お客さまからのお問合せ先

・グランドプリンスホテル新高輪 レストラン予約係 TEL:03-3447-1139 (9:30A.M.~8:00P.M./土・休日 7:30P.M.まで)

・品川プリンスホテル レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114 (9:30A.M.~8:00P.M.)

■上記店舗以外に、グランドプリンスホテル新高輪「Buffet&Café SLOPE SIDE DINER ZAKURO」のカフェエリア、グランドプリンスホテル高輪「ラウンジ 光明」でもハロウィンスイーツを販売いたします。

※上記料金には、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。(「Chocolate Salon Takanawa」「ブーランジュリーシナガワ」を除く。)

※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。

※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。

※上記内容はリリース時点(9月28日)の情報であり、変更になる場合がございます。※写真はイメージです。