

2018年8月

オーストラリア大使館後援、オーストラリアにちなんだイベントなども実施

オーストラリア産サーモンやラム、秋の食材などを使ったメニューやワインをご提供  
**「オーストラリア フード & ワインフェア 2018」**  
**首都圏 8 つのプリンスホテルで開催**  
**【期間】2018年9月1日(土)～10月31日(水)**

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区東池袋3-1-5、代表取締役社長:小山正彦)は、首都圏8つのプリンスホテルのレストラン・バーで、オーストラリア大使館後援のもと、オーストラリアの食材を使ったメニューやワインをご提供する「オーストラリア フード & ワインフェア 2018」を2018年9月1日(土)から10月31日(水)まで開催いたします。

プリンスホテルでは多彩な魅力にあふれた世界の国々の文化を発信するため、大使館後援の国際交流を推進しております。今年で4回目を迎える本フェアは、「オーストラリアの食とワイン」をテーマに、世界遺産の島タスマニアで育ったタスマニアサーモンや広大な自然の中で放牧されて育ったオーギー・ラムを使用したメニュー、シェフソムリエセレクトの15種類のオーストラリアワインなどをご提供いたします。オーストラリアで過去100以上のアワードを受賞したケアンズのモダンオーストラリアンレストラン「Ochre」のオーナーシェフを招聘したイベントや、オーストラリアのPR大使 エリカ・アンギヤル氏の美活セミナーなども実施し、料理やワインとともにオーストラリアの魅力を広めてまいります。

**プリンスホテル 「オーストラリア フード & ワインフェア 2018」 概要**

**【期間】** 2018年9月1日(土)～10月31日(水)

**【実施ホテル】** ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、ザ・プリンス パークタワー東京、ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪、グランドプリンスホテル新高輪、東京プリンスホテル、品川プリンスホテル、新横浜プリンスホテル

**【後援】** オーストラリア大使館 商務部

**【協力】** オーストラリア政府観光局、クイーンズランド州政府観光局

**【協賛】** MLA 豪州食肉家畜生産者事業団、ファームストーン株式会社、カンタス航空



オーストラリア PR 大使 エリカ・アンギヤル氏と  
 グルテンフリービューティーランチコース イメージ



品川プリンスホテル「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」  
 プリフィックスランチメニュー イメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 事業戦略(マーケティング)  
 TEL: 03-3234-1111 FAX: 03-3234-1179  
 ザ・プリンス パークタワー東京、東京プリンスホテル マーケティング戦略  
 TEL: 03-5400-1180 FAX: 03-5400-1174  
 高輪・品川マーケティング戦略  
 TEL: 03-3447-1133 FAX: 03-3473-1115  
 新横浜プリンスホテル 事業戦略  
 TEL: 045-471-1113 FAX: 045-471-1189

## ■ プリンズホテル「オーストラリア フード & ワインフェア 2018」提供メニュー

### ザ・プリンズ パークタワー東京

テイスト オブ オーストラリア  
「Taste of Australia」

多彩なオーストラリアの食材を料理長 吉田功のインスピレーションによって繊細に仕上げたランチコースをお楽しみいただけます。

【レストラン】「レストラン ブリーズヴェール」 ザ・プリンズ パークタワー東京 33F

【提供時間】ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O. 2:30P.M.)

【料 金】1名さま¥7,500

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約 TEL:03-5400-1170  
(10:00A.M.～8:00P.M. ※土・休日 10:00A.M.～7:00P.M.)



### ザ・プリンズ さくらタワー東京

アウトランノ オージー  
「Autunno Aussie」

オーストラリア産の食材にこだわったイタリアンのディナーコース。白の蕪ソースと赤の伊勢海老のコントラストが効いた鮮やかな一品やソースが印象的な仔羊のカツレツなどをご用意いたします。

【レストラン】「レストランテ カフェ チリエージョ」 ザ・プリンズ さくらタワー東京 1F

【提供時間】5:30P.M.～10:00P.M. (L.O.9:00P.M.) ※除外日:9月14日(金)～16日(日)

【料 金】1名さま¥10,000

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約 TEL: 03-3447-1139  
(9:30A.M.～8:00P.M. ※土・休日 9:30A.M.～7:30P.M.)



### グランドプリンズホテル新高輪

「オーストラリアチョコレート 3種」

プリンズホテル エグゼクティブ シェフパティシエ 内藤武志が監修したオーストラリア産ワインが香る大人のチョコレートです。赤・白・デザートワインの3種類の味をお楽しみください。

【レストラン】「Chocolate Salon Takanawa」 グランドプリンズホテル新高輪 1F

【提供時間】11:00A.M.～6:00P.M.

【料 金】各¥350

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約 TEL: 03-3447-1139  
(9:30A.M.～8:00P.M. ※土・休日 9:30A.M.～7:30P.M.)



### 品川プリンズホテル

「TABLE 9 TOKYO PREFIX LUNCH」

二段重のオードブルから始まるプリフィックスランチです。選べるメイン料理は、オーストラリアでも親しみのあるミートパイやタスマニア産サーモン、オーストラリア産牛フィレ肉の網焼きなどをご賞味いただけます。

【レストラン】「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」 TOKYO FUSION DINING  
品川プリンズホテル メインタワー39F

【提供時間】11:30A.M.～3:00P.M.

【料 金】1名さま¥4,500

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約 TEL: 03-5421-1114 (9:30A.M.～8:00P.M.)



### 新横浜プリンズホテル

「オーストラリアコース」

オーストラリアの魅力的な食材を使ったこだわりのコースです。ワインとの相性も抜群です。

【レストラン】「トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング」 新横浜プリンズホテル 41F

【提供時間】平日 ディナー 5:00P.M.～9:30P.M. (L.O.9:00P.M.)

土・休日 ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.)

ディナー 5:00P.M.～9:30P.M. (L.O.9:00P.M.)

【料 金】1名さま¥6,000

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約 TEL: 045-471-1115 (10:00A.M.～7:00P.M.)



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

## ■モダンオーストラリアンレストラン Ochre オーナーシェフ “Craig Squire” 美食のタベ

ケアンズ郷土料理の名店として知られるレストラン「Ochre」のオーナーシェフ クレイグ・スクワイア氏をザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町の「All-Day Dining OASIS GARDEN」に招聘。地元で愛されるモダンオーストラリアン料理を1日限定でお楽しみいただけます。

【日 程】 2018年9月14日(金)

【レストラン】 「All-Day Dining OASIS GARDEN」 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 36F

【時 間】 7:00P.M.~9:00P.M.

【料 金】 1名さま¥12,000/オーストラリアンワインセット付 1名さま¥15,000

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約 TEL: 03-3234-1136

(10:00A.M.~8:00P.M. ※土・休日 10:00A.M.~7:00P.M.)



## ■エリカ・アンギャル氏による輝く女性のための「美活」セミナーvol.2

オーストラリアの PR 大使でもあり、美の伝道師として活躍中のエリカ・アンギャル氏による、女性のための美活セミナーを開催いたします。2 回目を迎える今回は、“Protein is the foundation of Beauty (タンパク質は美しさの基礎)”をテーマに、忙しく働く女性向けにスペシャルトークイベントを実施。ザ・プリンス パークタワー東京のレストラン ブリーズヴェールの料理長 吉田功とコラボレーションしたグルテンフリービューティーランチコースをお召し上がりいただけます。

【日 程】 2018年10月21日(日)

【レストラン】 「レストラン ブリーズヴェール」 ザ・プリンス パークタワー東京 33F

【時 間】 トークショー&ランチ 受付 12:00NOON/開始 12:20P.M.

撮影&サイン会 2:30P.M.~3:30P.M.

【料 金】 1名さま¥7,500 ※限定 50 名さま

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約係 TEL: 03-5400-1170 (10:00A.M.~8:00P.M. ※土・休日 10:00A.M.~7:00P.M.)



## ■料理長とソムリエがお届けする料理とワインのマリアージュ

グランドプリンスホテル高輪のフランス料理 ル・トリアノン<sup>オーカー</sup>の料理長 福島慎太郎とソムリエ 安藤祐による毎月開催しているワイン倶楽部。9 月は、オーストラリアのメニューとワインをテーマに実施いたします。

【日 程】 2018年9月19日(水)

【レストラン】 「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

【時 間】 受付 6:30P.M./開始 7:00P.M.

【料 金】 1名さま¥11,000

【ご予約・お問合せ先】 レストラン予約係 TEL: 03-3447-1139

(9:30A.M.~8:00P.M. ※土・休日 9:30A.M.~7:30P.M.)



## ■進化を続けるオーストラリアンワインをセレクト

プリンスホテル エグゼクティブ シェフソムリエ 市村義章が美しいテクスチャーと見事なストラクチャーを併せ持つフィネスのあるワインを、店舗ごとのジャンルに合わせて 15 種類セレクトいたしました。

【提供場所】 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、ザ・プリンス パークタワー東京、ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪、グランドプリンスホテル新高輪、東京プリンスホテル、品川プリンスホテル、新横浜プリンスホテルのレストラン・バー

【ご提供ワイン例】

＜スパークリングワイン＞  
カステリチェックメイト  
ボトル¥9,000

マンダリンオレンジや柚子シロップの様な果実の香りに、微かにブリオッシュやミネラルのタッチが感じられ、ほのかに甘みに広がりのある豊かな酸味、クリーミーに溶け込んだ泡が心地よいテクスチャーを醸し出しています。



＜白ワイン＞  
ショウ アンド スミス  
ソーヴィニヨン ブラン  
ボトル¥8,000

グレープフルーツやパッションフルーツを想わせる爽やかなアロマに、張りのある豊かな酸味が持続する軽快な辛口のワインです。



＜赤ワイン＞  
ハート アンド ソイル  
カベルネソーヴィニヨン  
ボトル¥8,000

黒系のドライフルーツの香りに、メントール系のローリエの様な上品な香り甘草の様なスパイシーなタッチが加わります。微かな甘味としなやかな酸味、心地よいタンニンと調和がとれた上品な味わいです。



※各料金には消費税が含まれております。別途サービス料 10% (ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町「All-Day Dining OASIS GARDEN」、品川プリンスホテル「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」は 13%) を加算させていただきます(テイクアウト商品は除く)。

※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、係へお申し付けください。

※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。※オーストラリア産以外の食材を使用しているメニューもございます。

※上記内容はリリース時点(8月29日)の情報であり変更になる場合もございます。※写真はイメージです。