

東京食材ディナー、東京清酒のテイスティング、地上約180mの東京ビュー

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

## 東京の中心で東京の魅力を再発見する近場旅 宿泊プラン「Re-discover TOKYO」を販売

【販売期間】2020年9月30日(水)まで

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)は、東京食材を使用した食事や都心での滞在を通して、東京の魅力をあらためて発見していただけるご宿泊プラン「Re-discover TOKYO」を2020年9月30日(水)まで販売いたします。

赤坂・紀尾井町に立地し、地上約180mの高層にある当ホテルからは、東京タワーや国会議事堂等、さまざまな東京のランドマークを見渡すことができます。新しい生活様式とともに近場への旅が注目される中、東京の中心で都心の眺望とともに東京の食材やお酒に触れながら、東京の魅力をあらためてご体感いただける宿泊プランをご用意いたしました。

東京ビーフや、江戸前銀鮭、東京たまご等の東京食材を、前菜からデザートまですべてのメニューに取り入れ、コンテンポラリーなテイストに仕上げた「Tokyo Kaiseki」をご夕食にお召しあがりいただけます。お食事前には、奥多摩の小澤酒造株式会社の「澤乃井」の清酒をテイスティングいただく他、東京おみやげ製作プロジェクトとタイアップして作られた「赤坂柿山」の「ぼちおかき Tokyo Tokyo」をおみやげとしてご用意いたしました。

プリンスホテルでは、より安全で清潔な空間で快適にご滞在いただけるよう、新たな衛生・消毒基準「Prince Safety Commitment」を策定し、導入いたしており、東京タワーをはじめとした都心の眺望が広がる開放的なプライベート空間で、安心して東京の魅力に触れる近場旅をお楽しみいただけます。



前菜からデザートまで東京食材を使用した「Tokyo Kaiseki」(イメージ)



東京の眺望が広がる客室と、「赤坂柿山」の「ぼちおかき Tokyo Tokyo」(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 マーケティング / 広報担当 : 高木、金光  
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179  
URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>  
E-mail: [kioi-mrk@princehotels.co.jp](mailto:kioi-mrk@princehotels.co.jp)

**Seibu Group**  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## 宿泊プラン「Re-discover TOKYO」概要

【宿泊期間】 2020年9月30日(水)まで ※ご予約は前日まで

【内 容】 ・東京タワー等、東京のランドマークを臨める南側のお部屋ご1泊、ご朝食  
・東京食材を使用した WASHOKU 蒼天 SOUTEN の「Tokyo Kaiseki」ディナー  
・東京清酒のテイスティングサービス  
・お持ち帰りいただける「赤坂柿山」の「ぼちおかき Tokyo Tokyo」を1名さま1セット

【料 金】 1名さま ¥46,397より (1室2名さまご利用時)

※東京都在住のお客さまは Go To キャンペーン東京除外が解除されるまで駐車場無料と15:00 チェックアウト無料特典

【お客さまからのお問合せ】 宿泊予約係 TEL:03-3234-1111 (平日9:00A.M.~8:00P.M. 土・日・祝 9:30A.M.~6:00P.M.)

### ■Tokyo Kaiseki

前菜からデザートまで、東京ブランドの野菜、肉の他、東京にゆかりのある食材を使用し、WASHOKU 蒼天 SOUTEN の料理長 高橋賢が、コンテンポラリーなテイストを取り入れた新しい WASHOKU KAISEKI にまとめました。



#### Tokyo Kaiseki メニュー

前菜 TOKYO X の角煮 柚子胡椒 煮大根 ブロccoli  
江戸東京野菜新取菜のお浸し ズワイ蟹  
べつたら漬と豆乳クリームチーズエスプーマ  
温物 東京納豆と東京たまごの茶碗蒸し めかぶ芥子ソース  
造り 江戸切り三種盛り 飾り野菜 山葵 梅肉 醤油  
煮物 東京ビーフのくず煮 色目野菜  
焼物 江戸前銀鮭の大江戸甘味噌焼 白葱 茗荷 バター  
東京シャモつくねタレ焼き  
東京シャモもも 辛味胡麻ソース  
揚物 大江戸生そばの揚げとろろそば 平湯葉 青葱 滑子 柚子  
寿司 島寿司 トロタク 鮪 大江戸甘味噌赤出汁  
デザート 東京牛乳のプリン カaramel 添え果実

### ■東京清酒のテイスティング

WASHOKU 蒼天 SOUTEN の利き酒師が、東京奥多摩の酒造会社小澤酒造株式会社「澤乃井」から3種の日本酒を厳選し、お食事前にテイスティングしていただきます。

- ・純米大吟醸「芳醸参拾伍」 丁寧に磨かれた山田錦から作られる  
気品あふれる純米大吟醸
- ・純米吟醸「蒼天」 華やかな香りとドライな後味の純米吟醸
- ・生酛造り 純米吟醸「東京蔵人」 伝統的な生酛造りを用いた純米吟醸



### ■「赤坂柿山」の「ぼちおかき Tokyo Tokyo」

東京・赤坂のあられおかき専門店 赤坂柿山の薄焼きおかき「慶長」を江戸千代紙の老舗「いせ辰」のぼち袋に入れ、華やかに詰め合わせたセットです。

ぼち袋は、歌舞伎にゆかりのある3種の柄で彩られており、歌舞伎衣装にも使われた鎌と輪の絵と「ぬ」の文字で「構わぬ」、歌舞伎の定式幕、歌舞伎舞踊の衣装に使われた「よきこときく」がデザインされています。



### 新たな衛生・消毒基準「Prince Safety Commitment(プリンス セーフティー コミットメント)」について

プリンスホテルでは従業員に周知徹底することを目的に「衛生管理」、「クレンリネス」、「三密回避」の3項目からなる「新型コロナウイルス感染症 感染拡大予防ガイドライン」を定めております。このガイドラインをお客さまにより分かりやすく具体的に説明するため、「Prince Safety Commitment(プリンス セーフティー コミットメント)」を策定し、お客さまに安心して当社施設をご利用いただけるよう、努めております。

※上記料金には、ご1泊室料、朝食、「Tokyo Kaiseki」のご夕食、「ぼちおかき Tokyo Tokyo」、消費税、サービス料が含まれております。

※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)のあるお客さまはお申し出ください。

※画像はイメージです。