

2015年3月

ザ・プリンス パークタワー東京

2015年4月11日に開業10周年を迎えます

開業10周年記念企画 開催

期間:2015年4月1日(水)～5月31日(日) ※一部商品を除く

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園4-8-1、総支配人:望月潔)は、2015年4月11日(土)に開業10周年を迎えます。10周年にあたり、ご愛顧くださったお客さまに感謝を込めて、2015年4月1日(水)～5月31日(日)(一部商品を除く)の期間を第一弾とし、レストランフェアや宿泊プラン等の記念商品を販売いたします。

当ホテルは、2005年の開業以来、プリンスホテルのフラッグシップとして、国内外の賓客をはじめ、多くのお客さまをお迎えしてまいりました。2011年には、世界各国のラグジュアリーホテルが名を連ねる「プリファード ホテルズ&リゾーツ」に加盟、エグゼクティブ層の訪日外国人に対する集客力を拡充いたしました。また顧客満足度向上のため、ニューヨークのトップレストラン「ブレイ」をはじめ、世界の著名なレストランへのシェフ派遣、海外視察、語学研修等を実施し、国際力を備える人材育成強化を図っております。「ミシュランガイド東京2015」ホテル部門では「最上級の快適」を意味する4ブラックパビリオンを2008年より8年連続で獲得いたしました。

この度迎える10周年では、国際料理コンクール入賞シェフ達が集結するコラボレーションディナーや、海外でも人気の高い神戸牛と松坂牛の食べ比べが付いた鉄板焼きディナー等多彩な商品を提供いたします。「10年の感謝をこめてNEXT STAGEへ」を念頭に、次なる20周年、30周年に向け、一層満足いただけるホテル空間を提供できますよう、さらなる質の向上に注力してまいります。

■開業10周年 記念ロゴとキャッチコピー



開業して10周年。皆さまに支えられて10周年を迎えることができたことへの感謝と、この10周年を通過点にとらえ、次の20周年、30周年に向けて、皆さまにさらに喜んでいただけるよう、一層の努力をし、ご愛顧にお応えして行くことを内包した記念ロゴとキャッチコピーです。

ホテルと並ぶように建つ東京タワーとの競演をモチーフにあしらいました。

今後展開するプロモーションやオリジナルグッズ等に使用し、ホテル開業10周年をお伝えいたします。

©本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略/広報担当

TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174 <http://www.princehotels.co.jp/parktower/>

美食の祭典「ブリーズヴェールシェフ5人の饗宴」

スペシャルティダイニング「レストラン ブリーズヴェール」の5人のシェフによるコラボレーションディナー。

ブリーズヴェールは、数々のコンクールに入賞したシェフが多数在籍しており、10周年を記念し、シェフの特徴を生かしたコラボレーションディナーを提供いたします。

メインの肉料理は、フランス料理界の‘ゴンクール賞’（フランスの文学賞）と称され、ジョエル・ロブション氏が優勝したことで知られている「プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」で3位に入賞した平松惇が担当いたします。



ブリーズヴェール店内

【期 間】2015年4月13日(月)～15日(水) 5:30P.M.～10:00P.M.(L.O.9:00P.M.)

【場 所】レストラン ブリーズヴェール

【料 金】1名さま ¥18,000

(メニュー内容)

アミューズ：シェフ吉田の10種類のインスパイア アミューズ・ブーシェ

オードブル：ポタン海老のマリネ 青リンゴ・ライムのレギューム・ポールプール

オードブル：フォアグラのデュオ 2種のテイスト

魚 料 理：オマール海老 舌平目のブレゼ ヴァンジョーヌとモリーユ茸の香り

肉 料 理：フランス ブルターニュ産 仔牛のオルロフ風 パテ・ド・シャンピニオン添え

【平松が担当いたします】

デザート：彩り豊かな10th アニバーサリーデザート

パン、コーヒー、小菓子



ブリーズヴェールシェフ5人の饗宴コース料理



ひらまつ じゅん

平松 惇 レストラン ブリーズヴェール勤務

2003年 株式会社プリンスホテル入社

サンシャインシティプリンスホテル 調理部 洋食宴会調理課

2007年 ザ・プリンス パークタワー東京 洋食食堂部 ロビーラウンジ調理

2011年 ザ・プリンス パークタワー東京 食堂調理部 レストラン ブリーズヴェール調理

2013年 FFCC(フランス料理文化センター)優勝

2014年 南仏マルセイユ 3つ星「レストラン プチニース」にて研修

2015年 プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール3位入賞

開業10周年 2005年ヴァンテージワインフェア

ホテル開業年である2005年のヴァンテージワインを特別料金でお楽しみいただけるフェア。

シェフソムリエが厳選した9種類をご提供いたします。

【期 間】2015年4月1日(水)～2015年5月31日(日)

【場 所】レストラン ブリーズヴェール、スカイラウンジ ステラガーデン、
日本料理 芝桜、寿司 濱芝、天ぷら 天芝、焼き鳥 とり芝、
ステーキハウス 桂、中国料理 陽明殿

【料 金】1本¥5,800～¥22,800



2005年ヴァンテージワイン

開業10周年記念レストランメニュー

開業10周年記念懐石

春の食材をはじめ和牛、鮑、伊勢海老を使用した懐石料理です。

【期 間】2015年4月1日(水)～2015年5月31日(日) 5:00P.M.～10:00P.M.(L.O.9:00P.M.)

【場 所】日本料理 芝桜

【料 金】1名さま¥16,000

(メニュー内容)

<前 菜>クレソンのムース	ほたるいか わけぎ 蛸烏賊と分葱芥子味噌和え
うると桜海老のお浸し	湯葉豆腐 巻サーモン 胡麻衣
うど 独活土佐煮 そらまめ 天豆みつ煮 飯蛸	
<吸 物>あいなめ 鮎魚女葛打ち 玉子豆腐 若布 筍 木の芽 桜花塩漬け	
<造 り>お造り盛り合わせ 妻野菜	
<煮 物>鮑柔らか煮と目張煮卸し 色目野菜 白髪葱 柚子	
<焼 物>伊勢海老とアボカドの味噌焼 和牛ステーキ ポン酢	
<天 ぷ ら>蛤 ふきのとう たらふの芽 天出汁 岩塩	
<食 事>桜海老とグリーンピースご飯 味噌汁 香の物	
<デザート>フルーツ盛り合わせ	



開業10周年記念懐石

福コース～春の彩りディナー～

季節の食材、吉切鮫のフカヒレ、大海老等を中心に、春らしく花に見立て、彩り鮮やかに仕上げた春ならではのディナーコースです。

【期 間】2015年4月1日(水)～2015年5月31日(日)

5:00P.M.～10:00P.M.(L.O.9:30P.M.)

【場 所】中国料理 陽明殿

【料 金】1名さま¥12,000

(メニュー内容)

フカヒレゼリーのカクテル キャビア添え	一口前菜の盛り合わせ お花畑風
吉切鮫のフカヒレ姿煮	春野菜・帆立貝と蟹爪の炒め
北京ダックと野菜のプーケ	大海老のチリソース・マヨネーズソース
叉焼と葱の細切りつゆそば	マンゴープリン カaramelソース
中華小菓子	工芸花茶



福コース～春の彩りディナー～

鉄板アニバーサリープラン

神戸牛と松坂牛の食べ比べやドンペリニオンボトルを含む7つの特典がついた、1日1組限定のディナーコース。10周年にちなみ、2名さま1組¥100,000の特別料金でご提供いたします。

【期 間】2015年4月1日(水)～2015年5月31日(日) 5:00P.M.～10:00P.M.(L.O.9:30P.M.)

【場 所】ステーキハウス 桂

【料 金】2名さま1組¥100,000

【7つの特典】

- (1)個室利用 (2)ドンペリニオンボトル (3)デザートは炎の演出 鉄板デザート (4)神戸牛と松坂牛の食べ比べ (5)プリザーブドフラワーのプレゼント (6)記念写真サービス (7)花束のプレゼント

(メニュー内容)

前菜の盛り合わせ	フォアグラのソテー
サラダ	活伊勢海老と活鮑の鉄板焼き
A5ランク神戸牛フィレステーキ (100g)	A5ランク松坂牛ロースステーキ (100g)
御飯、味噌汁、香の物	炎の演出 鉄板焼デザート
コーヒー	



鉄板アニバーサリープラン

10th Anniversary Stay

10周年にちなみ、10種類からお好きな特典をひとつお選びいただける宿泊プラン。

【期 間】2015年4月1日(水)～7月17日(金)

【料 金】1名さま¥15,741より(1室2名さま利用時)

※料金には、1泊室料、朝食、サービス料・消費税が含まれております。(宿泊税別)

※1室1名さまご利用料金もご用意しております。

【客 室】パノラミックツインルーム他

【10種類から選べる特典】

下記10種類からお好きなものをひとつお選びいただけます。

- (1) メインバー「もくれん」のカクテル1杯
- (2) ロビーラウンジのケーキセット
- (3) ビーフパストラミと野菜のミックスサンドウィッチをインルームダイニングで提供
- (4) ボウリングサロン1ゲーム(貸靴、ワンドリンクとおつまみ付き)
- (5) ホテルオリジナルベアのプレゼント
- (6) ブーランジュリートーキョーのカットケーキ2個と惣菜パン2個
- (7) スパ&フィットネス内天然温泉 滞在中1回利用無料
- (8) リラクゼーションサロン「Re・Ra・Ku」の施術15分延長
- (9) 駐車場利用無料(滞在中1回)
- (10) ビデオオンデマンド利用無料

※規約により、スパ&フィットネスのご利用は20才以上のお客さまのみとさせていただきます。

※チェックイン 2:00P.M.、チェックアウト 12:00NOON

開業10周年記念 プレミアムライブ

ドラマ「101回目のプロポーズ」、映画「子ぎつねヘレン」、NHK「アーカイブス」等の音楽を多数担当する西村由紀江のニューアルバム「My Stories」発売に合わせたプレミアムライブです。

【期 日】2015年4月12日(日) 2:30P.M.開場 3:00P.M.開演

【場 所】イベントホール メロディーライン

【料 金】1名さま¥6,000

※料金には、ミュージックチャージ、サービス料・消費税が含まれております。

開業10周年記念 プレミアムウェディングフェア

開業10周年を記念してバージョンアップした新ウェディングメニューをフルコースでご試食いただけるウェディングフェアです。

新作ドレスの展示や宿泊券等が当たる抽選会もご用意いたします。

【期 日】2015年4月5日(日)10:00A.M.～7:00P.M. <予約制・入場無料>

【場 所】宴会場

【内 容】

- (1) フランス料理の新ウェディングメニューのご試食
- (2) 新作ドレスの展示、ドレス試着体験
- (3) 宿泊券等が当たる開業10周年記念抽選会
- (4) 模擬挙式 及び 模擬披露宴の実施
- (5) 披露宴モデルルームの展示

※レストラン料金には、消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。(鉄板アニバーサリープランを除く)

※各メニューは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。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

お客さまからのお問合せ・ご予約先

ザ・プリンス パークタワー東京 TEL: 03-5400-1111(代表)



パノラミックツインルーム



選べる特典イメージ



西村由紀江



婚礼イメージ