

Prince Hotels & Resorts

Spain Fair 2022

¡Fiesta de España!

2022.4.29 Fri. - 6.30 Thu.



ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町,
ラグジュアリーコレクションホテル
TEL:03-3234-1111

The Prince Gallery Tokyo Kioicho,
a Luxury Collection Hotel
〒102-8585 東京都千代田区紀尾井町 1-2

ザ・プリンス パークタワー東京
TEL:03-5400-1111

The Prince Park Tower Tokyo
〒105-8563 東京都港区芝公園 4-8-1

ザ・プリンス さくらタワー東京
TEL:03-5798-1111

グランドプリンスホテル高輪
TEL:03-3447-1111

グランドプリンスホテル新高輪
TEL:03-3442-1111

The Prince Sakura Tower Tokyo
Grand Prince Hotel Takanawa
Grand Prince Hotel Shin Takanawa
〒108-8612 東京都港区高輪 3-13-1

東京プリンスホテル
TEL:03-3432-1111

Tokyo Prince Hotel
〒105-8560 東京都港区芝公園 3-3-1

品川プリンスホテル
TEL:03-3440-1111

Shinagawa Prince Hotel
〒108-8611 東京都港区高輪 4-10-30

新宿プリンスホテル
TEL:03-3205-1111

Shinjuku Prince Hotel
〒160-8487 東京都新宿区歌舞伎町 1-30-1

新横浜プリンスホテル
TEL:045-471-1111

Shin Yokohama Prince Hotel
〒222-8533 神奈川県横浜市港北区新横浜 3-4

川越プリンスホテル
TEL:049-227-1111

Kawagoe Prince Hotel
〒350-8501 埼玉県川越市新富町 1-22

後援：駐日スペイン大使館
協力：スペイン政府観光局／在日スペイン商工会議所
小松原庸子スペイン舞踊団／イベリア航空
協賛：スリーポンド貿易株式会社



本パンフレット掲載以外のレストラン・ラウンジでも
フェアメニューを多数ご用意しております。
詳しくはWebサイトをご覧ください。



※掲載写真はイメージです。※提供メニュー、提供方法はホテルにより異なります。※記載がない限りレストラン・イベントの表記料金には、消費税が含まれております。別途、会計時にサービス料(10%) (ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町は15%、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。(テイクアウト商品を除く) ※宿泊プランの料金には消費税・サービス料が含まれております。別途宿泊税が加算される場合がございます。※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。※スペイン産以外の食材も使用しております。※当社のレストラン、宴会場等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等(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。

新型コロナウイルス(COVID-19)の感染状況や、政府による
法令等に基づき、ご提供時間・メニュー・イベント・宿泊プラン
の内容が変更になる場合がございます。
変更の際はWebサイトにてお知らせいたします。

PRINCE
Safety
COMMITMENT

新型コロナウイルス感染予防策について
ご来館の際は、感染予防策に
ご理解、ご協力をお願いいたします。



プリンスホテルでは、新たな衛生・消毒基準「Prince Safety Commitment (プリンス セーフティ コミットメント)」を策定し、導入いたしております。
We, the Prince Hotels, have developed the Prince Safety Commitment as a new protocols for hygiene and disinfection to be applied to all our hotels under our brands.

Beyond
Your Expectations
Prince Hotels TOKYO

Recorrer

—巡る—

いくつもの多様な文化を持つ国と表現されるスペイン。

気候や風土の違いはもちろん、地域によって生活習慣や言語までもが異なり、バラエティ豊かな食文化が形成されています。

首都圏10のプリンスホテルでは“Recorrer(レコレール) —巡る—”をテーマに、

その多彩な食文化を各ホテルの特性に合わせてご用意いたしました。

まるでスペイン一周旅行を楽しむように、

ホテル巡りを通して変化に富んだスペインの魅力をお楽しみください。

Message

from Ambassador to Japan



FIDEL SENDAGORTA

駐日スペイン大使
フィデル・センダゴルタ

はじめに、ホテル・レストラン業界にとって特に苦痛であったこの2年間の強制的な活動停止の後に、早速「スペインフェア」を再開してくださったプリンスホテルズ&リゾーツに深く感謝申し上げます。

日本とスペインはそれぞれの文化に深く根ざした多くの伝統を共有しており、その中で高品質の料理へのこだわりは際立ちます。両国では古くから豊かな食文化が存在し、寒い北から暖かい南の地域まで、山から海まで、のどかな田舎町から近代的な国際都市まで、地域の多様性と食材の多様性に富んでいます。また、両国はレシピの革新と卓越性を目指して常に努力し進化しています。

日本の消費者の間でスペイン料理が確実に根付いていることをはっきり反映しているのは、スペイン産食材の対日輸出量の増加傾向です。日本におけるスペイン産食材の消費量は過去10年間で大幅に増加し、2021年には1千億円を超えました。スペイン産の豚肉、魚介、ワイン、缶詰などは、日本のスーパーやレストランで一般的に販売されており、スペインは日本市場に対するこれらの商品の大手プロバイダーです。また、近年では、ミシュランスターを獲得した有名レストランなどを含め、スペインの美食に対する日本人の関心が著しく高まっています。

これらの理由から、「SPAIN FAIR 2022 ¡Fiesta de España!」は、スペインの伝統料理や革新的料理などの美食を通じて、日本とスペインの友情を深めるための絶好の機会だと思われまます。ぜひお楽しみください。

I want to start by thanking Prince Hotels & Resorts for resuming the Spain Fair, after two years of forced inactivity, particularly painful for the hospitality industry.

Japan and Spain share many traditions deeply rooted in both cultures, among which the love for high quality food stands out. Our countries enjoy an old and rich culinary culture, diverse in variety and ingredients from the cold north to the warm south of our respective geographies, from the mountains to the sea, from the most rural to the most cosmopolitan urban areas. Both countries also strive for innovation and excellence in their recipes.

A faithful reflection of the consolidation of our cuisine among Japanese consumers is the growing trend of Spanish food exports. Consumption of food and beverages from Spain in Japan has grown significantly in the last decade, surpassing 100 billion yen in 2021. Pork meat, fish, wine, canned vegetables from Spain are common in Japanese stores and restaurants and Spain is a leading provider of these products in the Japanese market. Also in recent years the interest of the Japanese people in Spanish gastronomy has grown significantly, with more, and better supply, including well-known Michelin starred restaurants.

For all these reasons, “SPAIN FAIR 2022 ¡Fiesta de España!”, is an ideal setting to witness the twinning of our two countries through our high-quality food and beverages, and our traditional and innovative cuisine. Please enjoy.

BAR Hopping

プリンスホテルで“バル巡り”



Combinado Tapas 1名さま ¥2,500

グランドプリンスホテル新高輪 Grand Prince Hotel Shin Takanawa
Lounge Momiji (1F)/メインバー あさま (1F) ASAMA Main Bar

スペイン産のスパークリングワイン、カヴァと相性抜群のタパス盛り合わせ。
パンコントマテや生ハムとイベリコサラミ、タコのガリシア風を、
アンダルシア地方で親しまれているピコスとともにお楽しみください。

Bar

日本でも広く知られる、小皿に盛りられた「タパス」とピックが刺さった「ピンチョス」の一口おつまみ。1日を通してお酒やドリンクと一緒にバルで楽しむのがスペイン流。地中海などの豊かな海の幸をはじめ、さまざまな料理が並ぶにぎやかなバルの店内を想像してください。首都圏のプリンスホテルでも、趣向を凝らしたタパスやピンチョスをドリンクとともにお気軽にお楽しみいただけます。各店舗を巡って、バル巡りの楽しさをご体感ください。



T9 タパスコレクション “Clavel con amor” ¥2,800
Tapas Collection

品川プリンスホテル Shinagawa Prince Hotel
DINING & BAR TABLE 9 TOKYO (メインタワー 39F)

スペインバルでは欠かせない定番の一品からTABLE 9 TOKYOオリジナルのアレンジまで。スペインの国花であるカーネーションが、非日常のBARでのひとときに彩りを添えます。

BAR Hopping



スペイン風タパスセレクション
“ラス・ベンタス” 1名さま ¥2,500

Spanish Tapas Selection
“Las Ventas”
東京プリンスホテル
カフェ&バー タワービューテラス (3F)
Tokyo Prince Hotel
TOWER VIEW TERRACE Café & Bar

マドリードの闘牛場をテーマにしたタパスセレクション。スペインを感じることのできる華やかで情熱的なメニューをご用意しております。

¡Vamos a tapear!

(バモス タパール! ~タパスしましょう! ~)

・タパスプレート Tapas Plate ¥5,000

・タパスプレート付きトワイライトプラン

Twilight Plan with Tapas Plate

1名さま

平日限定 Weekdays Only : ¥6,500

タワービュー確保席 Tower View Seats :

¥9,200

ザ・プリンス パークタワー東京

スカイラウンジ ステラガーデン(33F)

The Prince Park Tower Tokyo

STELLAR GARDEN Sky Lounge

幻想的な夕暮れから東京の夜景へと移り

変わる“Magic Time”をスペインのタパス

とともに楽しみください。



タパスプレート オアシススタイル ¥2,800 [Dinner]

Tapas Plate Oasis Style

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

The Prince Gallery Tokyo Kioicho

All-Day Dining OASIS GARDEN(36F)

イベリコ豚のバテヤスペイン料理で定番のタコやオリーブなどを組み合わせたオアシススタイルのタパスプレートをお届けいたします。



タパス盛り合わせ ¥1,800 ほか

Assorted Tapas etc.

新宿プリンスホテル ザ・ステーション カフェ&バー(B1)

Shinjuku Prince Hotel The Station Café & Bar

「スペインバルの一皿」をテーマにしたタパス盛り合わせをはじめ、スペイン風ピザ「コカ」やバエリアといったお酒に合うスペイン料理をお楽しみいただけます。



タパス盛り合わせ ¥2,500

Assorted Tapas

新横浜プリンスホテル トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ(42F)

Shin Yokohama Prince Hotel TOP OF YOKOHAMA Bar Lounge

生ハムやタコのテリーヌなど、スペイン定番の料理を集めた

タパスをご用意いたしました。



スペインディナーコース ~Regalo~ 1名さま ¥16,000

Spanish Dinner Course

新横浜プリンスホテル トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング(41F)

Shin Yokohama Prince Hotel TOP OF YOKOHAMA Teppanyaki & Dining

タパスをはじめ、オマール海老のソカラ、黒毛和牛フィレ肉の

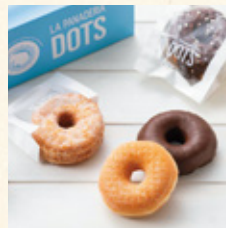
プロチェッタなど多彩なメニューをお楽しみいただけるコースです。

Spanish Buffet

ブッフェレストランでは、タパスをはじめ、
バラエティに富んだスペイン料理をご用意しております。
各ホテルのブッフェを巡って、
お好みのメニューを心ゆくまでお楽しみください。



Spain Buffet
おとな 1名さま Lunch ¥4,000より / Dinner ¥6,000より
新宿プリンスホテル
ブッフェダイニング プリンスマルシェ (B2)
Shinjuku Prince Hotel PRINCE MARCHÉ Buffet Dining
「スペインバルの一品」をテーマにしたタパス盛り合わせをはじめ、スペイン風ビザ「コカ」や、パエリアなどお酒に合うスペイン料理を各種お楽しみいただけます。



6.15 Wed. - 30 Thu.
「LA PANADERIA DOTS (ラ パナデリアー ドッツ)」
2018年に日本初上陸したスペインのドーナツブランド。カラフルで心躍るドーナツは世界50カ国で愛されており、170以上のバリエーションの中から日本人に合う甘さのものを直輸入しています。世界の最新基準を満たしたドーナツは「人工着色料不使用」「トランス脂肪酸不使用」「持続可能な基準 (RSPO) を満たしたパーム油のみを使用」で、SDGsにも貢献をしています。
協力：株式会社 侍ファクトリー

スペインブッフェ
Spanish Buffet
おとな 1名さま
Lunch ¥5,000より / Dinner ¥7,000より
品川プリンスホテル
Shinagawa Prince Hotel
LUXE DINING HAPUNA
(メインタワー 1F)

情熱の国スペインをイメージした赤いパンズのハバナバーガーやラズベリー・のモンブランなど目でも楽しめるメニューや、スペインの代表的な料理であるパエリア、アヒージョ、ガスパチョなどをハブナススタイルで、ディナータイムにはピンチョスコナーもご用意。スペインサン・セバスティアンのバルを巡っているような気分でブッフェをお楽しみください。



Buffet
おとな 1名さま
Lunch ¥5,800より / Dinner ¥7,000より
グランドプリンスホテル新高輪
ブッフェ&カフェ スロープサイドダイナーザクロ (B1)
Grand Prince Hotel Shin Takanawa
SLOPE SIDE DINER ZAKURO Buffet&Café
イカ墨のパエリア アロスネグロや野菜の食感が特徴的なスパニッシュオムレツ、生ハムとイベリコのチョリソなどのスペイン料理が並びます。デザートには新感覚のオリーブオイル「キャピアロリ」のジェラートや見た目もキュートなビスタチオのパイが登場します。



ディベルティード スパニッシュブッフェ
Divertido Spanish Buffet
おとな 1名さま
Lunch ¥4,300より / Dinner ¥7,000より
東京プリンスホテル ブッフェダイニング ポルト (3F)
Tokyo Prince Hotel PORTO Buffet Dining

スペイン料理で親しみのあるタパスやパエリアのほかトマトをベースとしたチリンドロンや、野菜と牛肉をじっくり煮込んだコシードなど彩り豊かなブッフェをご堪能ください。



Spain Buffet
おとな 1名さま Lunch ¥4,000より / Dinner ¥6,000より
新横浜プリンスホテル ブッフェダイニング ケッヘル (2F)
Shin Yokohama Prince Hotel KÖCHEL Buffet Dining
レコレールをテーマにケッヘルで個性ゆたかなスペイン料理の数々を「巡る」旅へ。



スペインフェア ディナーハーフブッフェ ~川越バル~
Spain Fair Dinner Half Buffet ~Kawagoe BAR~
おとな 1名さま ¥5,500
川越プリンスホテル ブッフェレストラン エトワール (9F)
Kawagoe Prince Hotel ETOILE Buffet Restaurant
埼玉県産の食材をふんだんに使用したさまざまなタパスなどスペイン料理をハーフブッフェでお楽しみいただけます。

The Luxury Collection

Special Collaboration

マリオット・インターナショナルの
ラグジュアリーブランド
「ラグジュアリーコレクション」によるコラボレーション



Stay Plan

[4.29 Fri.~12.30 Fri.]

JOURNEY to MALLORCA
In-Room Gourmet Stay
～食で旅するステイケーション～
1名さま ¥67,762より
(紀尾井スイート 1室2名さまご利用時)

人気の仮想海外旅行シリーズ第4弾。地中海に浮かぶマヨルカ島の「カスティロホテル・ソンヴィダ、ラグジュアリーコレクションホテル」。エグゼクティブシェフフアン・ロベス・ペレス氏が監修するインルームコースティナーを美しい夜景を望むスイートルームでご堪能いただけます。ヨーロッパ屈指のリゾートアイランド・マヨルカ島を旅する映像演出とともに、特別な時間をお楽しみください。

[内容] 紀尾井スイートにご宿泊/エグゼクティブシェフフアン・ロベス・ペレス氏監修のコースティナー(マヨルカ島の美しい名所を巡る映像演出)/ギフト(マヨルカ島の名産品)/朝食/駐車場無料



Castillo Hotel Son Vida, a Luxury Collection Hotel, Mallorca
Executive Chef

Juan López Pérez
フアン・ロベス・ペレス氏

スペイン・マヨルカ島に13世紀に建てられ、著名なアーティストの骨董品や絵画を揃えた古城ホテル「カスティロホテル・ソンヴィダ」。シェフロベス氏率いるキッチンチームは、国内で人気のスペイン料理とは異なる地元ならではのメニューを創造し、ヨーロッパ屈指のリゾート・マヨルカ島に訪れる多くのゲストを魅了し続けています。



協力：カスティロホテル・ソンヴィダ、ラグジュアリーコレクションホテル、マヨルカ

Lunch

スパニッシュランチコース Spanish Lunch Course
1名さま ¥6,000より
SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥4,800より

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
The Prince Gallery Tokyo Kioicho
All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)

ランチコースのメインディッシュでは、美食の街サン・セバスティアン「ホテル マリア クリスティーナ、ラグジュアリーコレクションホテル」のエグゼクティブシェフ ステファノ・ブルナート氏監修メニューをお楽しみいただけます。

01. 牛フィレ肉とフォアグラ ポルト酒香るトリュフソース
Tournedos Rossini
02. バスク郷土料理 イカのクリーミーリゾット
Creamy Rice with Squids from Basque
03. 本日の魚料理 ドノスティアスタイル
Today's Fish Donostia Style



Cocktail

Signature Cocktails from Luxury Collection 各 ¥2,800
01. ドノスティサワー Donosti Sour from Hotel Maria Cristina
02. メディテレーニアン バブルス

Mediterranean Bubbles from Castillo Hotel Son Vida
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
The Prince Gallery Tokyo Kioicho
Sky Gallery Lounge Levita (35F) / The Bar illumiid (35F)

サン・セバスティアン「ホテル マリア クリスティーナ」とマヨルカ島「カスティロホテル・ソンヴィダ」それぞれのシグネチャーカクテルをご用意いたしました。

Afternoon Tea

Basque Afternoon Tea inspired by Hotel Maria Cristina
1名さま ¥7,000

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
The Prince Gallery Tokyo Kioicho
All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)
Sky Gallery Lounge Levita (35F)

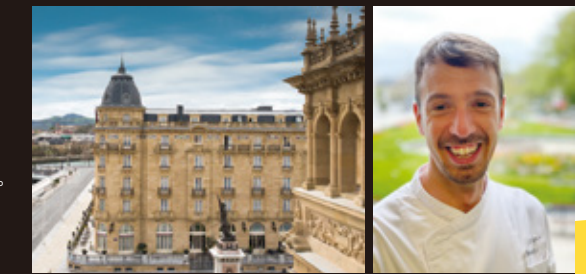
サン・セバスティアンの名物「バル巡り」と「ホテル マリア クリスティーナ」の伝統的なスイーツを組み合わせ、バスク地方からインスパイアされたアフタヌーンティー。国内で唯一レシピの使用を許可された「ホテル マリア クリスティーナ」の「バスクチーズケーキ」もご堪能いただけます。



Hotel Maria Cristina, a Luxury Collection Hotel, San Sebastián
Executive Chef

Stefano Brunato
ステファノ・ブルナート氏

かつて避暑地として訪れていたハプスブルク家の王妃マリア・クリスティーナに名を冠することを許された、「ホテル マリア クリスティーナ」。世界有数の「美食の街」と称され、スペイン国内でも独特の食文化を育んできた、バスク地方 サン・セバスティアンの名門ホテルのエグゼクティブシェフ ステファノ・ブルナート氏のメニューをお楽しみください。



協力：ホテルマリアクリスティーナ、ラグジュアリーコレクションホテル、サン・セバスティアン

Spanish Menu

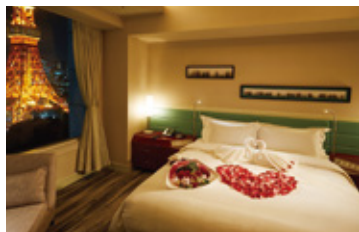
Course

ミシュランシェフ～Inspired Menu～

Michelin Chef
1名さま ¥12,000
[Lunch/Dinner]

ザ・プリンス パークタワー東京
レストラン プリーズヴェール(33F)
The Prince Park Tower Tokyo
BRISE VERTE Restaurant

2016～2019年、過去4度に渡り来日し多くのお客さまを魅了したスペイン・マドリードの巨匠 ミシュラン2つ星シェフのレシピを加えた特別コース料理。季節の食材を使用した鮮やかに彩られた一皿一皿をご堪能ください。



Stay Plan [4.29 Fri.～6.30 Thu.]

Te Amo - 愛し君へ捧げる永遠の約束 - スペインディナー付きステイプラン

1名さま ¥00,000より (コーナーキングルーム 1室2名さまご利用時)

大切な方との特別な記念日に。ディナーを心ゆくまで堪能した後は、お部屋でサプライズ演出。

東京タワーの夜景を眺めながらゆったりとおくつろぎください。

[内容]ディナー/ベッドアート/東京タワー側のお部屋確約

A La Carte

フィデアア **Dummydummy Dumm**

¥2,200 [Lunch/Dinner]

東京プリンスホテル ティーサロン ピカケ(1F)
Tokyo Prince Hotel PIKAKE Tea Salon

魚介の旨味が詰まったパスタでつくるバエリア“フィデアア”。
伝統的なスペイン料理をお楽しみください。



A La Carte

海の幸のマリネ、キャビアとガスパチョのマリアージュ シェリー風味
Dummydummy Dummydummy Dummydummy Dummydummy
¥2,800 [Lunch/Dinner ?]

品川プリンスホテル Shinagawa Prince Hotel
DINING & BAR TABLE 9 TOKYO(メインタワー 39F)

コメントダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミー
ダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミー
ダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミーダミー



01



02

01. 海の幸の軽い煮込み サフラン香るサルセラソース Dummy Dummy Dummy Dummy Dummy Dummy ¥2,600 ふんわりとした白身魚などのさまざまな魚介が、サフラン風味を感じるサルセラソースに絡み上品な旨味を演出します。02. イベリコ豚のソテー 燻製パプリカ風味 アスパラガスのリゾット シェリー酒酢と赤ワインソース Dummy Dummy Dummy Dummy Dummy Dummy Dummy Dummy ¥3,500 やわらかくジューシーなイベリコ豚を深みのあるシェリー酒酢と赤ワインのソースで。アスパラガスを使用したコクのあるリゾットとともにお楽しみいただけます。

Recommended Menu

スペインの食材や料理法を洗練されたプリンスホテルスタイルで。



03



04



05

03. スペイン産 オリーブオイルのアイス マチェドニアフルーツ添え Dummy Dummy Dummy Dummy Ice Cream¥1,500 スペイン産オリーブオイルを使ったアイスに、カリカリとした食感が特徴のアーモンドキャラメルを添えた一品。“さまざまな果物を混ぜた”という意味を持つ、マチェドニアフルーツとともにお楽しみください。04. バスクチーズケーキいちご飾り オレンジマーマレードソース Dummy Dummy Dummy Dummy Basque Cheesecake ¥1,500 スペイン・バスク地方発祥のチーズケーキ。表面を高温で長時間焼いて焦がすことで、キャラメルの豊かなコクと香りが広がります。いちごことマーマレードソースをトッピングし、華やかに仕上げました。05.パフェ エスパニョール Dummy Dummy Parfait ¥1,500 たっぶりのフルーツと、オレンジ風味のカスタードクリーム、プリン、クランブルと何層もの味が楽しめるパフェ。アクセントに加えたくロスが遊び心を演出しています。

※提供ホテルはWebサイトをご確認ください。 ※提供メニュー、提供方法、金額はホテルにより異なります。

Sweets

華やかなアフタヌーンティーや
素材にこだわったチョコレートなど

Collaboration Afternoon Tea

bubó BARCELONA
コラボレーションアフタヌーンティー
Collaboration Afternoon Tea
1名さま ¥5,000
新宿プリンスホテル
和風ダイニング&バー FUGA(風雅) (25F)
Shinjuku Prince Hotel
Japanese Dining & Bar FUGA

スペインの伝統菓子をはじめバルセロナ発祥パティスリー「bubó BARCELONA」のチョコレートやアレンジスイーツなど見た目でも楽しめるプティフルをご提供いたします。



バルセロナ発のパティスリー「bubó BARCELONA (ブボ・バルセロナ)」

2005年スペイン・バルセロナに誕生した、独創的かつ繊細なデザートの世界を追求するパティスリー。厳選された材料を使用し、素材本来のナチュラルな美味しさを活かした奥深い味わいのチョコレートや、専任のデザイナーが生み出す精巧でデザインコンシャスなパッケージなど、細部に至るまで細やかさと革新性に磨きをかけ、バルセロナのファンの感性を魅了し続けています。

bubó
BARCELONA

協力：bubó BARCELONA

Afternoon Tea

スペインアフタヌーンティー
Spanish Afternoon Tea
1名さま ¥4,700
新横浜プリンスホテル
トップオブヨコハマバーラウンジ(42F)
Shin Yokohama Prince Hotel
TOP OF YOKOHAMA Bar Lounge

スペイン・コルドバの「パティオ祭り」に着想を得たポップでかわいらしいスイーツの数々を地上約150mの眺望とともに楽しみください。



Chocolate

Chocolate 各¥450
グランドプリンスホテル新高輪 Chocolate Salon Takanawa(1F)
Grand Prince Hotel Shin Takanawa
スペイン産の有機ピスタチオバター、有機アーモンドバターを使った2種類のボンボンショコラ。

Collaboration

Shinjuku Prince Hotel × La Forma

バルセロナ発のインテリアブランド「La Forma(ラ・フォーマ)」とのコラボレーション

【1日1室限定】

SPECIAL LIMITED ROOM produced by La Forma

●品川プリンスホテル Shinjuku Prince Hotel

【4.29 Fri.～6.30 Thu.】

1名さま ¥7,185より / SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥6,825より
(メインタワー ツインルーム 1室 2名さまご利用時)

バルセロナ発のインテリアブランド「La Forma(ラ・フォーマ)」とのコラボレーション！世界50カ国以上で愛される家具やアートを取り入れることで、今までにない魅力的な空間が期間限定で誕生しました。品川からスペインへ、旅への想いを馳せる一夜をお過ごしください。



Display

「インテリアをファッションのように楽しむ」をコンセプトに世界中の若者から多くの支持を集める、スペイン・バルセロナ発の人気ブランド「La Forma」。品川プリンスホテルメインタワー 1Fのロビーでは、その洗練されたデザインの家具やインテリア雑貨で、トレンド感のあるおしゃれな空間に演出いたします。この機会に、「La Forma」の世界観に触れてみませんか。

協力：La Forma / 株式会社ホームステージング・ジャパン

Shinjuku Prince Hotel × AGATHA RUIZ DE LA PRADA

Art Café

スペイン・マドリッド生まれの「アガタ・ルイス・デ・ラ・プラダ」とコラボレーションしたアートカフェ。ブランドコンセプトは、『遊びゴコロあふれる色とフォームで世界に愛とユーモアとオプティミズム(楽観主義)を！』。彼女のアートに囲まれ、ハッピーなカフェタイムを。併設のショップでは、彼女のアートが取り扱われたステーションナリーを販売いたします。

カラフル トゥンカロン
Dummydummydummydummy
各¥450

品川プリンスホテル(メインタワー 2F)
コーヒーラウンジ マウナケア
ブーランジュリーシナガワ
Shinjuku Prince Hotel
MAUNA KEA Coffee Lounge
Boulangerie Shinjuku



AGATHA RUIZ DE LA PRADA

Designer

Agatha Ruiz De La Prada

アガタ・ルイス・デ・ラ・プラダ

1981年、21才の時、マドリッドで初めてコレクションを発表。好評を博しほどなくマドリッドやバルセロナのファッションショーに参加するようになる。現在は婦人服をはじめ、家具、化粧品、バッグ、アクセサリ、ウェディングドレスなどジャンルを広げ活躍しています。



協力：E&L ORTIMISTA 株式会社

Spanish Wine

恵まれた気候風土と数多くのブドウ品種により、個性豊かなワインが全土でつくられています。伝統を守りつつ、洗練された香りと味わいへの進化が目覚ましいスペインワインを、さまざまなシーンでお楽しみください。



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



01. Segura Viudas Lavit Brut Nature Cava
セグラ ヴューダス ラヴィット ブルート ナチュレ
スパークリングワイン Sparkling Wine / ボトル Bottle ¥7,000
新鮮なシトラスフルーツやハーブの香りに、ミネラルのタッチを感じます。張りのある酸味に豊かな泡立ちが食欲を掻き立てる極辛口です。

02. Txakoli Katxiña / Bodega Katxiña
チャコリ カチニャ / ボデガ カチニャ
白ワイン White Wine / ボトル Bottle ¥8,000
潮風のようなミネラルのニュアンスに、ライムやグレープフルーツのアロマが広がります。微かな塩味と生き活きとした張りのある酸味に微発泡の刺激が加わります。バスクを代表する軽快なチャコリです。

03. Ulterior Albillo Real / Bodegas y Viñedos Verum
ウルテリオール アルビージョ レアル
白ワイン White Wine / ボトル Bottle ¥9,500
黄桃やアプリコットの様なアロマティックな香りと豊かな酸味と厚みを感じる広がりのある辛口です。

04. Rias Baixas / PAZO DAS BRUXAS
リアス バイシャス / パゾ ダス ブルーシャス
白ワイン White Wine / ボトル Bottle ¥7,800
貝殻や潮風のようなミネラルのタッチに白桃や白い花のアロマが広がります。豊かな酸味に微かな塩味を感じる新鮮な辛口です。

05. Ulterior Garnacha / Bodegas y Viñedos Verum
ウルテリオール ガルナチャ
赤ワイン Red Wine / ボトル Bottle ¥9,500
赤い果実の香りにローズヒップやハイビスカスティーの様な優雅な香りが漂います。シルクのような滑らかなエントリーで味わいが溶け込んだ赤ワインです。

06. Priorat / Montgarnatx / Cartoixa de Montsalvat
プリオラート / モンガルナッチャ
赤ワイン Red Wine / ボトル Bottle ¥14,000
ドライベリーやドライチェリーの香りにローズマリー、タイムの様なドライハーブの香りが加わります。豊かな果実味に心地よい酸味とタンニンが包まれたまるやかな味わいです。

07. Ribera del Duero / Bela Reserva / C.V.N.E.
リベラ デル ドゥエロ / ベラ レセルバ
赤ワイン Red Wine / ボトル Bottle ¥13,000
ドライブラックベリーやドライプラムの香りにナツメグや丁香のスパイス的なニュアンスを感じます。心地よい酸味とキメ細かいタンニンが調和したミディアムボディです。

08. Vega Sicilia Valbuena 5° / Ribera del Duero
ベガ シシリア バルブエナ シンコ アニョス / リベラ デル ドゥエロ
赤ワイン Red Wine / ボトル Bottle ¥50,000
スペイン屈指のトップワイナリーのひとつ「ベガ・シシリア」が手掛ける銘醸ワインです。ブラックベリーの様な凝縮した果実のニュアンスに、ローリエ、ビターチョコレート、コーヒー豆の様な優雅な香りが広がります。豊かな酸味にしっかりとしたタンニン、果実味が調和した力強い芳醇な味わいです。

この他にも全 14 種類のワインを、それぞれのホテルの TPO に合わせてご用意しております。

Cocktail

スペイン産のジンやリキュールでスパークリングウォーターでツイストしたカクテルを各ホテルのバーやラウンジでお楽しみください。



01

02

01. Luna Sparkle
アルケミストジン
Alkkemist Gin

満月の日にのみ蒸留されるジンのハイボールスタイル。ポタニカルにも使われているマスカットやシトラスを入れて、ボトルのまま提供されるソーダもデトックスウォーターのように最後までお楽しみいただけます。



02. Herbal Mule
マル デ フラケス
Mar de Frades

スペインの国民酒「オルボ」にハーブを漬け込むことで味わいはより複雑になり、甘さも加わることで飲みやすくなったオルボ・ハーブのハイボール。ハーブとカモミールの心地よい香りで、程よい甘さと度数に抑えられているので食中酒としてもおすすめです。



SOLAN DE CABRAS

ソラン・デ・カブラスは、スペインのベタタにある源泉から採水されたナチュラルミネラルウォーターです。遥か昔のローマ時代からこの水の治癒力を求め、数多くの王族が訪れたと伝えられている由緒正しい名水のひとつ。ミネラルのバランスが非常によい中硬水で、口当たりのまるやかさが特徴です。



【提供店舗】

- ・ザ・プリンス パークタワー東京 スカイラウンジ ステラガーデン (33F)
The Prince Park Tower Tokyo STELLAR GARDEN Sky Lounge
- ・グランドプリンスホテル新高輪 メインバー あさま (1F) Grand Prince Hotel Shin Takanawa ASAMA Main Bar
- ・東京プリンスホテル カフェ&バー タワービューテラス (3F) Tokyo Prince Hotel TOWER VIEW TERRACE Café & Bar
- ・新宿プリンスホテル 和風ダイニング&バー FUGA(風雅) (25F) Shinjuku Prince Hotel Japanese Dining & Bar FUGA

Flamenco Event

協力：小松原庸子スペイン舞踊団

5.21 Sat. Deseo Flamenco Night

～「熱烈な愛」を花言葉にもつ
赤いカーネーション～

東京プリンスホテル Tokyo Prince Hotel
カフェ&バー タワービューテラス(3F)
TOWER VIEW TERRACE Café & Bar
東京タワーが間にそびえるオープンエアテラスで欲望・願いをテーマに情熱的な一夜を。スペイン料理とともに華麗なるフラメンコナイトをお過ごしください。

時間：6:30P.M.～8:30P.M.
料金：1名さま ¥10,000
SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥8,000
お問合せ・ご予約：
TEL:03-3432-1140 (10:00A.M.～6:00P.M.)

※料金には、フラメンコショー、お料理、お飲みもの、消費税が含まれております。
※ご予約は3日前まで承ります。1日30名さま限定となります。



6.18 Sat. Esperanza Flamenco Night

～「永遠の幸福・純粋な愛」を花言葉にもつ青と白のカーネーション～

ザ・プリンス パークタワー東京 The Prince Park Tower Tokyo
イベントホール メロディーライン(1F) MELODY LINE Event Hall
"Esperanza (エスペランサ - 希望-)"をテーマに、華やかで心躍る一夜をお届けいたします。一度は耳にしたことのある音楽や自然とパルマ(手拍子)をしたくなるような曲目を、色とりどりのタバスとともに楽しみください。

時間：6:30P.M.～8:30P.M.
料金：1名さま ¥10,000 / SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥8,000
お問合せ・ご予約：TEL:03-5400-1170 (10:00A.M.～6:00P.M.)
※料金には、フラメンコショー、お料理、お飲みもの、消費税が含まれております。
※ご予約は3日前まで承ります。



GW EVENT



5.7 Sat. Flamenco Event

新横浜プリンスホテル Shin Yokohama Prince Hotel ロビー(1F) Lobby
開業30周年を迎えた新横浜プリンスホテル。感謝の気持ちを込めて、フラメンコショーを開催いたします。情熱的なステージをぜひ間近でお楽しみください。

時間：時間：①2:30P.M.より/②5:00P.M.より(各回30分)
料金：入場無料 Free Entry
お問合せ：TEL:045-471-1111 [00:00A.M.～0:00P.M.]

Event

Seminar 6.4 Sat.

Sherry Seminar

～シェリー酒と食前酒の関係～

グランドプリンスホテル新高輪
Grand Prince Hotel Shin Takanawa Lounge Momiji (1F)

日本シェリー酒界の第一人者で、スペインの名誉シェリー男爵でもある中瀬航也氏を講師にお迎えし、シェリー酒にまつわるテイastingセミナーを開催。タバスプレートとともにスペイン王室御用達シェリー酒をお楽しみください。

時間：5:00P.M.～7:00P.M.
料金：1名さま ¥9,000 / SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥8,000
お問合せ・ご予約：TEL:03-3447-1139 (10:00A.M.～6:00P.M.)

※料金には、セミナーご参加代金、シェリー酒テイasting(4～5種)、タバスプレート、消費税が含まれております。



講師：中瀬航也(なかせ こうや)氏

1986年創業のシェリー酒専門店である銀座しえりークラブの店長を務め、ボデガ(西 bodega、スペインでのワイナリーの呼称) やアングダルシア州政府、EU (FIAB) など数多くのプロモーションをこなし、「日本のシェリー酒の第一人者」と称される。都内ワインスクールにてシェリー酒講座の講師を務めるほか、雑誌協力、スペイン、イギリス、ワイン、ウイスキーにまつわるイベントに多数携わる。TV、ラジオにも多く出演し、大学での講義経験もあり。シェリー酒専門家、Bar Sherry Museum 館長 ほか。
(主な著書)「シェリー酒：知られざるスペイン・ワイン」(PHP 研究所) / 「Sherry - Unfolding the Mystery of Wine Culture」(志学社) ほか共著多数



Event & Stay

6.25.Sat. Takanawa Royal Artbar

～ピカソ風自画像に挑戦～

グランドプリンスホテル高輪 Grand Prince Hotel Takanawa

日本初の"Paint & Sip"アートとワインのスタジオ「Artbar Tokyo」とコラボレーションし、100年以上の歴史を刻む高輪 貴賓館にて、ワインとタバスとともに楽しむピカソスタイルの絵画制作体験をお届けいたします。

時間：①1:00P.M.～3:00P.M.(OPEN 12:30P.M.)
②5:00P.M.～7:00P.M.(OPEN 4:30P.M.)
料金：●宿泊プラン先行(4.29.Fri. 12:00NOON 受付開始)
1名さま ¥18,800 / SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥17,825
(グランドプリンスホテル高輪スーパーアツインルーム 1室2名さまご利用時)
●イベントのみ予約(5.9.Mon. 12:00NOON 受付開始)
1名さま ¥9,300

お問合せ：TEL:03-3447-1111 (10:00A.M.～6:00P.M.)

※料金には、1泊室料および朝食(宿泊プランのみ)、イベントご参加代金、フリーフロー、タバスプレート、サービス料・消費税が含まれております。(宿泊税別)

協力：Artbar Tokyo



Artbar Tokyo

"ワインを片手にリラックスして、クリエイティブに!"をテーマに代官山と原宿のキャットストリートに2店舗を展開。ニューヨークをはじめ全米で1,000店舗以上展開するなど流行している、絵画教室×ワインをコンセプトにしたおとなのアクティビティイベント"Paint & Sip"の体験を提供。

Stay Plan



●ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
The Prince Gallery Tokyo Kioicho

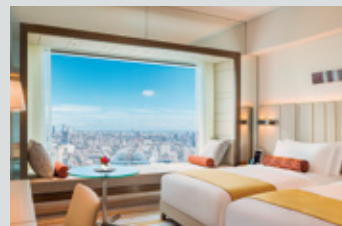
[4.29 Fri.～6.30 Thu.]

In-Room Afternoon Tea
～Hotel Maria Cristina～

1名さま ¥28,929より

(デラックスルーム 1室 2名さまご利用時)

美食の街サン・セバスティアンの「ホテル マリアクリスティーナ」とコラボレーションしたアフタヌーンティーをお部屋でお楽しみいただけるステイプラン。プライベート空間で現地サン・セバスティアンに想いを馳せて。



協力：
ホテルマリアクリスティーナ、
ラグジュアリーコレクションホテル、
サン・セバスティアン



●ザ・プリンスパークタワー東京 The Prince Park Tower Tokyo

[4.29 Fri.～6.30 Thu.]

Dear my love, -スペイン風の愛と感謝をあなたへ-

1名さま ¥37,900より

(パノラミックツイン・キングルーム 1室 2名さまご利用時)

大切な人に日頃の感謝の気持ちや愛を伝える「サン・ジョルディの日」。スペインにちなんだディナーコースをお部屋でいただきながら、いつも隣で支えてくれる大切な人に想いをギフトに添えて、ふたりの永遠の愛を誓いませんか。



14日支給

●ザ・プリンス さくらタワー東京
The Prince Sakura Tower Tokyo

[4.29 Fri.～6.30 Thu.]

Feel español ～DAMA DE OLIVO のアメニティ付き～

1名さま ¥28,470より (デラックスツイン/キング1室 2名さまご利用時)

アンダルシアの太陽の恵みをたっぷりと浴びたオリーブを使用した「DAMA DE OLIVO」のボディジェル等のアメニティが付いたステイプラン。ディナーはフェア期間限定のメニューをコースでお楽しみいただけます。スペインの香りに包まれるひとときを。



●東京プリンスホテル
Tokyo Prince Hotel

[4.29 Fri.～6.30 Thu.]

Go for the Win! -食べて遊んでホテルで夜更かし-

1名さま ¥18,700より (スーパーアツイン・ダブルルーム 1室 2名さまご利用時)

夜風を感じながら、スペインのタパスとワインを味わえるタワービューテラスで初夏のひとときを。お部屋に戻った後は、スペイン発祥のカードゲーム「VS ウイルス！」で遊んで盛り上がりながら夜更かしタイムをご満喫ください。



●新横浜プリンスホテル
Shin Yokohama Prince Hotel

[4.29 Fri.～6.30 Thu.]

天空のお部屋で乾杯! ¡Salud!(サルー)

1名さま ¥15,700より (デラックスキングルーム1室 2名さまご利用時)

高層階からのきらめくマジックアワーの眺望とともに、スペインタパスをお部屋でゆったりとお楽しみください。



●グランドプリンスホテル高輪
Grand Prince Hotel Takanawa

[4.29 Fri.～6.30 Thu.] 【1日1室限定】

Yellow Room Stay ～ひまわりに包まれて～

1名さま ¥17,822より (デラックスツイン 1室 2名さまご利用時)

アンダルシアの「ひまわり畑」と「レモン」をモチーフとした「Yellow Room」で、Yellowスイーツプレートをお楽しみいただけます。グラナダ焼き専門店「GRANADA」とコラボレーションし、グラナダ焼きのインテリアがご滞在を華やかに演出します。グラナダ焼きのお土産も。

GRANADA
協力：GRANADA



●新宿プリンスホテル
Shinjuku Prince Hotel

[4.29 Fri.～6.30 Thu.]

ホテルに泊まりながら Ethical Stay

1名さま ¥7,482より (ツインルームB 1室 2名さまご利用時)

スペイン・バルセロナ発のサステナブルブランド「HAAN (ハーン)」の歯磨き粉が付いたプラン。天然由来成分を使用したトゥースペースト(歯磨き粉)で、ホテルに滞在しながら社会貢献ができる Ethical Stayです。協力：株式会社ビヨーンクル



●川越プリンスホテル
Kawagoe Prince Hotel

[4.29 Fri.～6.30 Thu.]

「PAPABUBBLE(パバブブル)」ホテルオリジナルキャンディ付きプラン

1名さま ¥7,098より (ツインルーム 1室 2名さまご利用時)

「世界一おもしろいお菓子屋さん」を目指すスペイン・バルセロナ発祥のアート・キャンディ・ショップ「PAPABUBBLE(パバブブル)」による、小江戸・川越らしさを表現した川越プリンスホテルオリジナルのキャンディをお付けしたプランです。