

2022年9月

自然と歴史、文化の宝庫、紀州・和歌山の秋の味覚やサステイナブルなメニューを味わう

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

紀尾井町ゆかりの地、紀州・和歌山県の魅力やSDGsにふれる旅をご提案

「Back to the Roots -紀州・和歌山-」開催

期 間：2022年10月1日(土)～11月30日(水)

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、紀尾井町にゆかりのある紀州・和歌山県の魅力をお届けするコラボレーションフェア「Back to the Roots -紀州・和歌山-」を2022年10月1日(土)～11月30日(水)まで開催いたします。

当ホテルが立地する「紀尾井町」は、江戸時代に紀州藩の広大なお屋敷があったことが名前の由来となりました。今回のフェアでは、歴史のルーツとして縁のある紀州・和歌山県の“食・SDGs・アート・ステイ”など、多様な魅力を体験できるコンテンツをご用意。食材豊かな和歌山県の特産品を味わえるメニューはもちろんのこと、和歌山県白浜町にある「近畿大学水産研究所」のSDGsへの活動に賛同し、サステイナブルなメニューも販売いたします。また、世界のグルメイベントで活躍した経験を持つ当ホテルの料理長 高橋賢と、日本を代表する蔵元「平和酒造」がコラボレーションし、2日間限定のペアリングディナーイベントを開催するなど、食欲の秋を満たすメニューの数々をご提供いたします。

その他、世界から注目を集める和歌山県出身のデザイナー吉本英樹氏の代表作「INAHO」の展示に加え、“ここにスマイル 未来創造パーク”をテーマに掲げる「アドベンチャーワールド」とのコラボレーションステイプランを販売いたします。

当ホテルは、安全安心に過ごせるホテル時間をご提供するとともに、今後とも地域と共に歩み、未来へつなぐホテルを目指してまいります。

イベント



平和酒造

昭和3年創業、和歌山県海南市にある平和酒造は、2020年に世界最大級のワイン品評会で最優秀評価を獲得。料理長高橋賢のディナーイベントでは平和酒造のお酒をペアリングで提供。

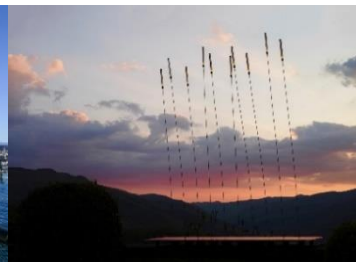
食・SDGs



近畿大学水産研究所

和歌山県内に多くの拠点を持つ近畿大学。世界で初めてクロマグロの完全養殖に成功した「近大マグロ」をはじめとする近大養殖魚を使ったメニューや「近大マグロ」を味わえるパフェを販売。

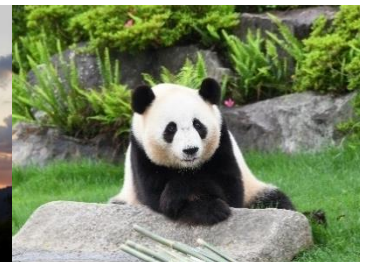
アート



「INAHO」

数々のラグジュアリーブランドとコラボレーションをして世界から注目される和歌山県出身のデザイナー吉本英樹氏の代表作「INAHO」をロビーに展示。

ステイプラン



アドベンチャーワールド

国内で最多の7頭のパンダファミリーが暮らす和歌山県が誇るテーマパーク「アドベンチャーワールド」のパンダたちの特別映像をパンダグッズと共に楽しめるステイプランを販売。

主 催： ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、東京ガーデンテラス紀尾井町
協 力： 和歌山県、平和酒造株式会社、アドベンチャーワールド、TANGENT、近畿大学



TANGENT



©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 セールス&マーケティング
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179
URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>


 Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

イベント

料理長 高橋賢と和歌山県の蔵元「平和酒造」のペアリングディナー

コンテンポラリースタイルの和食を創り上げる料理長 高橋賢が和歌山をテーマにプレゼンテーションするKAISEKI全8品と、世界最大級の品評会で過去に2年連続で世界No.1日本酒酒蔵の称号を獲得した平和酒造が厳選したお酒、全6種類のペアリングディナーを2日間限定で開催。和歌山の食材をふんだんに使用した料理と「紀土」に代表される銘酒とのコラボレーションをお楽しみいただけます。

イベント名：「KAISEKI 紀州 Supported by 平和酒造」

レストラン：WASHOKU 蒼天 SOUTEN(35F)

期 日：2022年10月27日(木)、28日(金)

料 金：¥30,000



WASHOKU 蒼天 SOUTEN



料理長 高橋賢



近畿大学の「近大マグロ」などを使用したお造りと、2020年のチャンピオン・サケ「紀土 無量山」



蔵元 平和酒造

食/SDGs

和歌山県の特産物やSDGsに取り組む近畿大学の生産物を使ったメニュー

レストラン：All-Day Dining OASIS GARDEN(36F)

●ランチ「Flavors of Wakayama Lunch Course」料 金：¥6,800より

近畿大学水産研究所が開発したブリとヒラマサのハイブリッド魚「ブリヒラ」のカルパッチョを味わえる前菜からスタートし、メイン料理は稀少な熊野牛フィレ肉のグリルなど県産食材を使ったメニューからお選びいただけます。

- メニュー：1. 紀州うめふた自家製パンチェッタとうめたまごのカルボナーラ(写真右上)
2. 紀州合鴨のローストと無花果 赤ワインソース(写真左下)
3. 和歌山熊野牛フィレ肉のグリル 季節の野菜と共に(写真右下)



●ディナー「Dinner Course -Azure・Kishu-」料 金：¥20,000

All-Day Dining OASIS GARDEN のシグネチャーディナーコース「Azure」を紀州・和歌山スタイルでご提供いたします。紀州合鴨のローストや熊野牛グリルに、トリュフや松茸など秋の香りと味覚を組み合わせ、期間限定のディナーコースです。

●スイーツ「Taste of Kishu Parfait」料 金：¥2,200

柿、無花果などフルーツの生産が豊かな和歌山県ならではの秋の味覚に、ぶどう山椒や梅酒などの風味を加えたパフェ。規格外の「近大マンゴー」を使ったソルベや「青みかん」を使用したサスティナブルなパフェをパティシエが考案しました。



SDGsに貢献する「近畿大学水産研究所」の取り組みを応援

和歌山県に4つの拠点を持つ近畿大学水産研究所は1948年に創設され「海を耕す」の理念の基、持続可能な魚類養殖に取り組んできました。特に天然資源を減らさない完全養殖技術により国内の養殖業発展に貢献しています。2002年には、世界で初めてクロマグロの完全養殖に成功。その後も、飼育技術の開発を進めることで、SDGsに貢献しています。

当フェアでは、近畿大学水産研究所の絶え間ない挑戦を応援。有名な「近大マグロ※」をはじめ、「近大キャビア」、「近大マイ※」、「近大クエ※」の他、ブリとヒラマサのハイブリッド魚「ブリヒラ※」を使用したメニューをお楽しみいただけます。さらに、近畿大学湯浅農場(和歌山県湯浅町)で栽培されたオリジナル品種である近大マンゴー「愛紅(あいこう)」の規格外品をスイーツに使用。

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町はこれからも“食”で持続可能な未来への実現に努めてまいります。

※は学校法人近畿大学の登録商標です。



●カクテル「Wakayama Fruits Cocktails」 料 金：各¥2,800

和歌山県産のフルーツをテーマにした味わい深いカクテル 3 種をご用意いたします。

レストラン： Sky Gallery Lounge Levita (35F)

メニュー： 1. ピッキングカイピリーニャ (写真左)

青みかんの果汁を絞った爽やかなカイピリーニャスタイルのカクテル。

2. 紀州 (写真中央)

和歌山県有田の伊藤農園みかんジュースと紀州みなべ熟成「南高」梅酒 Plumity Black のカクテル。

3. マンダリンアンドミカン (写真右)

伊藤農園のみかんとせとかジュースを使用したマンダリンエスプーマがアクセントの柑橘カクテル。



レストランに関するご予約・お問い合わせ： TEL:03-3234-1136(10:00A.M.～5:30P.M.)

アート

世界的デザイナー吉本英樹氏によるアート「INAHO」を展示

当ホテル名称にある“ギャラリー”にふさわしく、和歌山県出身のデザイナー吉本英樹氏の代表作「INAHO」を展示いたします。揺れる稲穂にインスピレーションを受けた作品で、人を感知するとしなやかに動く美しい影が印象的なアートです。

場 所： ロビー、アライバルエリア (36F)

作品「INAHO」

夏の終わり、黄金に輝き風に揺れる稲穂にインスピレーションを受けた、フロアライト／インスタレーション。人感センサーとソレノイドを搭載し、人が近づくと穂が揺れ始め、LED に光が灯る。人が離れると、光と揺れがゆっくりと止む。第一回レクサデザインアワード受賞作品。過去にミラノ、ニューヨーク、パリ、ドバイ、ロンドン、フランクフルトなど様々な都市で招待展示を重ねている。

吉本英樹氏プロフィール

東京大学航空宇宙工学科、同大学院修士課程修了。2015 年にロンドンで Tangent Design and Invention Ltd (TANGENT) を創業。2020 年に東京大学先端科学技術研究センター特任准教授に着任し、先端アートデザインラボを共同設立。



ステイプラン

アドベンチャーワールドのパンダと出会うバーチャル体験プラン

100 年先の未来や SDGs に貢献した活動が続ける「アドベンチャーワールド」のジャイアントパンダの映像から、パンダの成長や歴史について学びながらパンダグッズと共にゆったり過ごすステイプランを販売いたします。



期 間： 2022 年 10 月 1 日 (土)～12 月 18 日 (日) ※3 日前までのご予約制

料 金： 1 名さま(デラックスルーム 1 室 2 名さまご利用時) ¥34,945 より

ご予約・お問合せ： 宿泊予約係 TEL:03-3234-1111 (9:30A.M.～6:00P.M.)

※詳しい情報は後日リリース予定。

※レストラン料金には、消費税が含まれております。(サービス料別途 15%) 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。(宿泊税別) ※画像はイメージです。

※上記内容は、リリース時点(9 月 16 日)の情報であり、営業内容や仕入れ状況により、変更がある場合がございます。

※当社のレストランなど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。