

2025年5月13日

～お客さまの思い出の味を現代に再現～

西武・プリンスホテルズワールドワイド
世代を超えて受け継ぐプリンス伝統の味
「昭和100年記念メニュー」のご提供を開始
全国各地33施設・64レストランで期間限定販売
【販売開始】2025年6月6日(金)より順次

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド(本社:東京都豊島区南池袋1-16-15、代表取締役社長 金田 佳季)は、「昭和100年」となる2025年において昭和の時代より全国各地の当社運営施設で多くのお客さまに愛され、お客さまアンケートでも人気の高かったレストランメニューを再び取り入れ、「昭和100年記念メニュー」としてご提供を開始します。



昭和の時代よりお客さまの行動と感動を創り続けてきた西武グループでは、この「昭和100年」という節目に昭和を顧み、世代を超えて昭和の魅力を伝え、ほほえみを提供するため、昭和100年事業を展開しております。当社は、前進の会社である箱根土地株式会社の創業から100年を超える歴史のなかで、日本各地の皆さまとともに発展・成長を続けてまいりました。本企画は、昭和の時代にお客さまがご家族やご友人と西武プリンスホテルズ&リゾートでお過ごしいただいた際の懐かしい思い出とともに、当時の人気メニューをシェフが代々継承してきた技術と現代の食材で再現し、幅広い世代のお客さまにお楽しみいただきたいという想いから実施いたします。当社では、世代を超えて昭和の魅力を感じていただけるよう当時の記録や記憶を次世代に繋ぐさまざまな体験をご提供してまいります。

【今回の企画の背景】

今年2025年は「昭和100年」という節目の年を迎えるにあたり、これまでご愛顧いただいたお客さまへの感謝の気持ちとともに、100年を超える歴史のなかで継承されてきた当社ならではの伝統をあらためて発信したいと考えました。昭和の時代、ホテルのレストランは記念日や特別な日、また日常のちょっとした贅沢の場として、多くのお客さまに親しまれてきました。そこで、当時人気を博したメニューをシェフが代々継承してきた技術や現代の食材で再現し、幅広い世代のお客さまに「懐かしさ」と「新しさ」を感じていただける体験をお届けしたいという想いから、今回の企画を実施する運びとなりました。本企画の実施にあたり、西武プリンスホテルズ&リゾート会員プログラム「Seibu Prince Global Rewards」のメンバーさまを中心とした約500名のお客さまにアンケートにご回答いただき、その結果人気の高かったメニューを選定してご提供いたします。また、昭和を知らない若い世代にも伝統的な味や雰囲気を楽しんでいただくことで、世代を超えて昭和の魅力を振り返る機会をお届けします。

【西武・プリンスホテルズワールドワイドの歴史】 <https://www.seibuprince.com/ja/company/history>

©本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド
TEL: 03-6709-3302 E-mail: press@princehotels.co.jp

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

【「昭和100年記念メニュー」の選定を行うにあたり実施したお客さまアンケートについて】

<調査概要>

対象者：西武プリンスホテルズ&リゾーツ会員プログラム「Seibu Prince Global Rewards」のメンバーさま ほか

回答人数：約500名さま

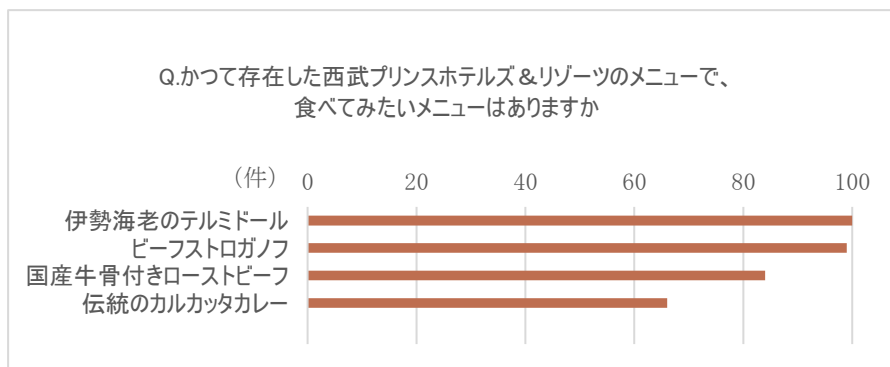
方法：Webアンケート(メールマガジンにて実施)

調査機関：当社調べ

期間：2025年2月20日(木)～3月31日(月)

「昭和100年記念メニュー」の選定を行うにあたり、西武プリンスホテルズ&リゾーツ会員プログラム「Seibu Prince Global Rewards」のメンバーさまを中心に、以下のアンケートを実施。

- ・西武プリンスホテルズ&リゾーツで食べたことのある「1番の思い出メニュー」(自由回答)
- ・上記のエピソード(自由回答)
- ・かつて存在した西武プリンスホテルズ&リゾーツのメニューでまた食べてみたいメニュー(複数回答可)



【「昭和100年記念メニュー」実施概要】

企画名：「昭和100年記念メニュー ～記憶に残る一皿～」

期間：2025年6月6日(金)～2026年12月31日(木)

※各ホテル・施設によってご提供期間が異なります。詳しくは各ホームページをご確認ください。

場所：全国各地の西武プリンスホテルズ&リゾーツのホテル・施設(一部を除く)

内容：昭和の時代に人気を博した西洋料理・日本料理・中国料理・スイーツのメニューをご提供



【昭和100年記念メニュー特設サイト】 <https://www.princehotels.co.jp/contents/showa100th/memorial-menu/>

<二次元コード>

【メニュー監修】

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド

執行役員 総料理長 Corporate Executive Chef

下井 和彦(しおい かずひこ)

<略歴>

1960年 広島県福山市生まれ

1985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配属

1987年 オーストラリア日本大使館勤務

2004年 司厨士協会 アカデミー銀賞 エスコフイエ協会会員

2010年 グランドプリンスホテル高輪 洋食宴会料理長

2012年 東京都優良調理師知事賞

2015年 湘南・箱根・伊豆エリア総料理長

2017年 プロスペール・モンタニエ

サン・フォルテユナ シュバリエ受章

2019年 株式会社プリンスホテル 執行役員 Corporate Executive Chef

2019年 調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰



下井 和彦

<下井 和彦コメント>

この「昭和100年記念メニュー」は、創業から100年を超える歴史のなかで 代々のシェフが受け継いできた、西武プリンスホテルズ&リゾーツならではの“おもてなしの味”を、次世代へと継承するものです。G7をはじめとする多くの国賓をお迎えしてきた当社には、これまで長きにわたり培ってきた技術と味わいがあり、これは当社ならではの伝統です。この誇りある伝統を受け継ぎながら、より多くのお客さまに“記憶に残る一皿”をお届けしたい—それが、私の想いです。そして、「プリンス伝統の味」を未来へと繋いでいくことこそが、シェフとしての私の使命だと考えています。

【レストランコース】

シェフが代々継承してきた「プリンス伝統の味」を一堂に揃えた下井シェフこだわりの特別コース。伝統のビーフコンソメスープやメインにはフォアグラを添えた牛フィレ肉のポワレをご用意し、受け継がれてきた味の奥深さをご堪能いただけます。

料金:1名さま ¥19,800～

＜ご提供ホテル＞

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖、箱根仙石原プリンスホテル、札幌プリンスホテル、ザ・プリンス 軽井沢、苗場プリンスホテル

＜メニュー＞

- ・スモークサーモンのファンタジー 車海老添え キャビア飾り
- ・高輪伝統のビーフコンソメスープ トリュフ風味パイ包み焼
- ・平目のブレゼ ヴィエノワーズ風 ノイリー酒風味ソース
- ・国産牛フィレ肉のポワレ ロッシーニ仕立て
- ・タンバルエリーゼ
- ・コーヒー・小菓子
- ・ホテル特製パン



レストランコース

【婚礼コース】

お客さまアンケートで最も人気の高かった伊勢海老のテルミドールをはじめとした上質な逸品を揃え、ハレの日に寄り添う華やかな婚礼コースをご用意いたしました。

料金:1名さま ¥27,500～

＜ご提供ホテル＞

ザ・プリンス パークタワー東京、ザ・プリンス 箱根芦ノ湖、グランドプリンスホテル高輪、川越プリンスホテル、新横浜プリンスホテル、大磯プリンスホテル、鎌倉プリンスホテル、札幌プリンスホテル、新富良野プリンスホテル、軽井沢プリンスホテル

＜メニュー＞

- ・海の幸のサラダ仕立て キウイフルーツドレッシング添え
- ・卵のココット蒸し焼き 雲丹風味
- ・高輪伝統のビーフコンソメスープ 紅白真珠野菜 金箔飾りチュールサービス
- ・伊勢海老のテルミドール 黄金焼き
- ・シャンパンのグラニテ
- ・国産牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントンのエスプリ マデラ酒風味ソース ポテトのグラタン添え
- ・信州リンゴのタルト バニラアイスクリーム添え
- ・コーヒー・小菓子
- ・ホテル特製パン



婚礼コース

【ア・ラ・カルト】全 27 メニューをご提供いたします。

＜一例＞

■シーフードドリア

1990 年代東京プリンスホテルでかつて営業していたレストラン「プリンス ビラ」で連日行列ができるほどの人気を博した看板メニュー。全盛期には 1 日に 200 件を超えるご注文を受けるほど、ご好評をいただいていた一皿。

料金: ¥3,630～

＜ご提供ホテル＞

ザ・プリンス パークタワー東京、東京プリンスホテル、品川プリンスホテル、札幌プリンスホテル、新富良野プリンスホテル、釧路プリンスホテル、軽井沢プリンスホテル イースト、ザ・プリンス 京都宝ヶ池、日南海岸 南郷プリンスホテル



シーフードドリア

■ビーフシチュー

じっくりと時間をかけ、一つひとつの工程を丁寧に重ねたグランドプリンスホテル高輪「ル・トリアノン」伝統の味。一口食べると自然とこぼれるお客さまの笑顔がシェフにとっても深く心に残っている特別なお料理です。

料金: ¥4,950～

＜ご提供ホテル＞

箱根仙石原プリンスホテル、新富良野プリンスホテル、ザ・プリンス 京都宝ヶ池



ビーフシチュー

■フォアグラサンド

昭和の時代、国内外の賓客をお迎え入れし、多くの人々の憧れを集めたグランドプリンスホテル赤坂の伝説的メニュー。深みのある味と香りは絶品だとお客さまから好評を博し、一度食べたなら忘れられない味として愛されてきました。当時の華やぎを現代に伝える一品です。

料金: ¥6,380～

＜ご提供ホテル・施設＞

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、品川プリンスホテル、新横浜プリンスホテル、鎌倉プリンスホテル、札幌プリンスホテル、軽井沢プリンスホテル ウェスト、川奈ホテル、晴山ゴルフ場



フォアグラサンド

<ご提供ホテル・施設一覧>

※ご提供メニューおよび期間は各ホテル・施設により異なります。
詳しくは、「昭和100年記念メニュー」特設サイトをご確認ください。



【昭和100年記念メニュー特設サイト】 <https://www.princehotels.co.jp/contents/showa100th/memorial-menu/> <二次元コード>

エリア	名称
北海道・東北	札幌プリンスホテル
	新富良野プリンスホテル
	釧路プリンスホテル
	屈斜路プリンスホテル
関東	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
	ザ・プリンス 箱根芦ノ湖
	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
	新宿プリンスホテル
	サンシャインシティプリンスホテル
	川越プリンスホテル
	新横浜プリンスホテル
	大磯プリンスホテル
	鎌倉プリンスホテル
	箱根仙石原プリンスホテル
	中国割烹旅館 掬水亭
武蔵丘ゴルフコース	
中部	ザ・プリンス 軽井沢
	下田プリンスホテル
	苗場プリンスホテル
	軽井沢プリンスホテル イースト
	軽井沢プリンスホテル ウェスト
	軽井沢浅間プリンスホテル
	川奈ホテル
晴山ゴルフ場	
近畿・中国・九州	ザ・プリンス 京都宝ヶ池
	グランドプリンスホテル広島
	びわ湖大津プリンスホテル
	日南海岸 南郷プリンスホテル

※上記内容はリリース時点(5月13日)の情報です。

※提供メニュー、提供方法はホテルにより異なります。

※掲載写真はイメージです。

※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(ホテルによって異なります。15%、13%、10%)を加算させていただきます(テイクアウト商品を除く)。

※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。

※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、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
8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。

※一部アレルギー対応できない店舗がございます。