

2026年6月

長年トラベラーに親しまれているハワイの名門ホテル“太平洋のピンクパレス”を東京で体験

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

今年新たにディナーを加えピンクパレスパンケーキやアフタヌーンティー等 東京で“ロイヤルハワイアン”に出会う「TOKYO MEETS HAWAII 2026」を開催

期間：2026年7月1日(水)～8月31日(月)

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、当ホテルと同じくマリオット・インターナショナルのラグジュアリーコレクションに加盟するハワイの名門ホテル「ロイヤルハワイアン、ラグジュアリーコレクションリゾート、ワイキキ」とのコラボレーション企画「TOKYO MEETS HAWAII 2026」を2026年7月1日(水)から8月31日(月)まで開催いたします。

ハワイの絵のような風景に佇み、1927年の創業以来「太平洋のピンクパレス」の愛称で世界中のトラベラーから親しまれているロイヤルハワイアン。今年も暑さが予想される夏の東京で、涼やかな高層階に居ながらにして優雅なハワイをご体験いただきたいという想いから、毎年好評のアフタヌーンティーやピンクパレスパンケーキ、ランチ、朝食、カクテルに加え、今年新たに現地のレシピでアレンジする熟成ビーフやリゾットなどを味わえるディナーコースをご用意いたしました。

アフタヌーンティーでは「Classic Hawaiian」をテーマに、ピンクパレス ハウピアケーキなどロイヤルハワイアンのピンク色に彩られたロマンチックな世界観を表現。選べるランチコースではメインダイニング「Azure」やビーチフロントのレストラン&バー「Mai Tai Bar」のオリジナルレシピをもとにした人気メニューの数々をメインディッシュとしてお楽しみいただけます。

今年の夏は海外に行かずとも、ご友人やご家族とホテルで涼みながら、まるで現地を訪れたかのような優雅でゆったりとした南国のひとときが叶う夏の時間をご提案いたします。



「TOKYO MEETS HAWAII 2026」で叶うロイヤルハワイアン体験



- ピンクパレスの世界観をプレートに描いたアフタヌーンティー
- 南国風のロブスターや BBQ チキンなどメインディッシュを選べるランチコース
- 人気の「ピンクパレスパンケーキ」や新メニュー「アヒカツサンド」を楽しむアラカルト
- ワイキキビーチを望むレストランの「ショートトリブベネディクト」を選べる朝食
- **New** ロイヤルハワイアンのメインダイニングの人気メニューを味わうディナーコース
- 伝統のシグネチャーカクテル「ロイヤルハワイアンマイタイ」



ロイヤルハワイアン、ラグジュアリーコレクションリゾート、ワイキキ

1927年の創業以来、ハワイの絵のような風景に佇むロマンチックなピンクカラーのホテルは“太平洋のピンクパレス”と親しまれ、数あるハワイのホテルの中でも特に長い歴史を誇り、世界中のトラベラーに愛され続けています。ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町と同じく、マリオット・インターナショナルの最上級ブランド「ラグジュアリーコレクション」に加盟しております。

◎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。

アフタヌーンティー 「Classic Hawaiian Afternoon Tea~Inspired by The Royal Hawaiian~」

「Classic Hawaiian」をテーマに、ピンクと白に囲まれたロイヤルハワイアンの世界観を表現した毎年人気コラボレーションアフタヌーンティーです。ホテルの佇まいをデザインしたピンクパレス ハウピアケーキを囲むように、現地のレシピをアレンジしたグアバケーキやベリー風味のピンクアサイーボウルやガーリックシュリンプに加えて、ホテルの象徴でもあるパラソルをイメージしたピンクカスタードクロワッサンなどお楽しみいただけます。



レストラン: All-Day Dining OASIS GARDEN (36F) / Sky Gallery Lounge Levita (35F)
料 金: 1名さま ¥7,500 より ※2時間ご予約制

スイーツプレート

グラススイーツ&マラサダ セイボリープレート

- ・ピンクパレス ハウピアケーキ
- ・ロイヤルハワイアン グアバケーキ
- ・ピンクカスタードクロワッサン
- ・フリーズライチ ミニパルフェ
- ・ココナッツブランマンジェ アセロラジュレ
- ・タルトピニャコラーダ
- ・ピンクアサイーボウル
- ・クレームブリュレ風マラサダベリー
- ・ガーリックシュリンプ
- ・ロイヤルハワイアン アヒボキ
- ・ピンクロコモコバーガー
- ・ココナッツ香るムースブルメリア仕立て

ランチ 「Hawaiian Lunch Course」

「Azure」とビーチフロントにある「Mai Tai Bar」より、オリジナルレシピで作る人気のメニューなど4種をランチコースのメインディッシュとしてお選びいただけます。

レストラン: All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)
料 金: 1名さま ¥7,000 より
(前菜、スープ、選べるメインディッシュ、デザート、コーヒーまたは紅茶付き)

- メニュー: Azure 1. ロブスター Azure Style (写真左下) +¥1,500
Mai Tai Bar 2. パイナップル BBQ チキンウイング (写真左上)
Mai Tai Bar 3. ポータベラペストパスタ (写真右下)
Mai Tai Bar 4. ロイヤルハワイアンボケボウル (写真右上) ※数量限定



アラカルト 「Pink Palace Pancakes」

人気の「ピンクパレスパンケーキ」を8:00A.M.から9:30P.M.までお楽しみいただけます。

レストラン: All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)
料 金: ¥3,200



アラカルト 「Ahi Katsu Sand」

「Mai Tai Bar」の新メニュー「アヒカツサンド」をアラカルトにてご用意いたします。

レストラン: All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)
料 金: ¥5,000



朝食 「Short Rib Benedict」

ワイキキビーチを一望できる朝食レストラン「Surf Lanai」で人気の「ショートリブベネディクト」を朝食のメインディッシュとしてお選びいただけます。

レストラン: All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)
料 金: 1名さま ¥6,500 (ブッフエスタイル)



ディナー 「Hawaiian Dinner Course」

ロイヤルハワイアンのメインダイニング「Azure」のプリフィックスディナーコースより人気のメニューをお楽しみいただける特別なディナーコースが今夏新たに登場いたします。

レストラン: All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)
料 金: 1名さま ¥9,000



カクテル 「Hawaiian Cocktails」

「Mai Tai Bar」の人気カクテルや「Surf Lanai」で愛されているドリンクをアレンジ。ロイヤルハワイアン伝統のシグネチャーカクテルや、レモネードにストロベリーを合わせたノンアルコールカクテル、チョコレートやバナナ、ピーナッツバターの濃厚なスムージーなどを東京の夜景が広がるバーでお楽しみいただけます。

レストラン: Sky Gallery Lounge Levita (35F)
料 金: カクテル ¥3,200 ノンアルコールカクテル、スムージー ¥2,800
メニュー: 1. ロイヤルハワイアンマイトイ (写真中央上) 2. ライタイ (写真中央下)
3. ラグジュアリー ストロベリーレモネード ※ノンアルコール (写真左)
4. チャンキーモンキー ※スムージー (写真右) ※「All-Day Dining OASIS GARDEN」でも提供



ご予約・お問合せ: レストラン予約係 TEL:03-3234-1136 (10:00A.M.~7:00P.M.)

※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15%)※画像はイメージです。※上記内容は、リリース時点(6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、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。一部対応できないメニューもございますのでご了承ください。