

2026 年 7 月

未来へとつなぐホテルを目指し地球環境への配慮やサステナビリティを推進

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

西武・プリンスホテルズワールドワイド運営の国内ホテルで初 国際的なエコ認証「Green Key (グリーンキー)」を獲得

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、環境に配慮した宿泊施設やレストランに与えられる国際的なエコ認証「Green Key (グリーンキー)」を2026年7月に獲得いたしました。今回の認証は、株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドが国内で展開する62のホテル(会員制ホテルを含む/2026年7月現在)で初めての取得となります。

「Green Key」は、国際環境教育基金(FEE)が運営する、宿泊施設や観光施設を対象とした国際エコ認証です。エネルギーや水の使用量削減、廃棄物の管理、環境に配慮したアメニティや食材の導入、さらにはスタッフへの環境教育や地域社会との連携など、厳格な基準をクリアした施設にのみ与えられます。

当ホテルでは、「Connect to your future」をテーマに“地球環境への配慮”や“地域・社会貢献”、“安全安心・人と育つ未来へ”に加え、“ホテルでの体験”をご提案しながらSDGsを考え、持続可能な未来へとつなぐホテルとしてサステナビリティアクションを推進しております。プラスチック削減を目指した竹歯ブラシや木製ブラシの導入、ヴィーガンメニューや地産地消メニューの提供、さらには日本文化の体験や地域の清掃活動、文化財の保護といった多角的な取り組みを行っております。

これまでに獲得している持続可能性認証「VERIFIED™ Responsible Hospitality」(2025年8月)に加え、今回新たに「Green Key」を取得したことは、世界基準のサービスと環境配慮を両立するホテルとしての大きな成長へとつながります。当ホテルは2026年7月27日に開業10周年を迎えました。この記念すべき年を機に、サステナビリティへの取り組みをさらに加速させ、次の10年、その先の未来へとつなげる地球にやさしいホテルとしてさらなる成長を続けてまいります。



Green Key (グリーンキー) について

国際環境教育基金(FEE)が運営するグリーンキーは、施設が自発的に申請し、第三者審査を受けて取得する世界的に認知されているエコ認証です。

90カ国以上で、9,000以上(2026年6月現在)の認証ホテルやその他の施設を持つグリーンキーは、観光およびホスピタリティ業界における環境責任と持続可能な運営の分野における優れた基準です。認証プロセスにおいて、施設の環境管理、省エネ、廃棄物管理、水の保全、およびその他の持続可能な取り組みを評価します。

Green Key 公式サイト: <https://www.greenkey.global/>



◎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 広報担当
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179
URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町のサステナビリティアクション

「Connect to your future」

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町は、持続可能な未来へとつなぐホテルであり続けるために、「Connect to your future」をテーマに未来につなげるサステナビリティアクションを推進しています。

WEBページ : <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/sdgs/>



Earth Friendly

地球環境への配慮

- ・竹歯ブラシ & 木製ブラシの導入
- ・バスアメニティをポンプボトルへ変更
- ・草ストローの導入
- ・紙ストローの導入 など



Our Action

ホテルで体験する SDGs

- ・100%植物由来のメニュー
- ・地産地消メニュー
- ・日本文化体験
- ・旅育エクスペリエンス など



Community & Social

地域・社会貢献

- ・文化財の保護
- ・街の保全・清掃活動への参加
- ・自衛消防訓練
- ・地域のお祭りへの参加 など



With People

安全安心・人と育つ未来へ

- ・スタッフの育成
- ・グローバルカルチャー
- ・ユニバーサルデザイン
- ・コンプライアンス など

サステナブルメニュー

Tropical Mango Parfait

豆乳ベースのココナッツミルクホイップ、米粉で作るパナナパウンドケーキなどの食材と、季節のマンゴー、パイナップル、ライチなど自然の恵みで育つフルーツをデザインしたプラントベースのパフェ。売り上げの一部は「公益財団法人日本自然保護協会」に寄付いたします。

OASIS FARM HATAKE

野菜のヴィーガンムースにキャロブ豆をまぶし、畑の土を表現。クリアな器に作った畑で野菜の収穫をお楽しみいただけます。地産地消のメニューとして東京を産地とする野菜をメインに使用しております。

ヴィーガーデンバーガー

竹炭のパンズに、オニオンやキャロット、インゲン、ひよこ豆、干し椎茸で作る焼き豆腐のパティを挟みました。チーズの代用には大豆由来の食材を使い、野菜と共に甘めのソースで味わう100%植物由来のハンバーガーです。

Nature Delight

プラントベース食材を味わえるAll-Day Dining OASIS GARDENのコース料理。
季節の野菜をメインに、素材そのものを活かしたメニューをお楽しみいただけます。

Vegetable Sushi

寿司職人が味わいと食感にこだわり、大根、茗荷、パプリカ、おくら、芽葱、椎茸、スプラウト昆布、ドライトマトとアボカドのハーフロールをアレンジした野菜ベースのお寿司です。

竹歯ブラシ & 木製ブラシの導入

海洋プラスチック問題の改善や CO2 削減のため、プラスチック製ではなく竹製の歯ブラシと木製のブラシを客室のアメニティとして導入しています。

草ストロー・紙ストローの導入

プラスチックごみ削減のため、完全自然由来・生分解性で作られた安全安心な製品「草ストロー」や「紙ストロー」を導入しております。

日本文化体験

Tea Ceremony in the Sky

地上約 180mの天空のお茶室「天空庵」で、日本文化の「茶道」をご体験いただけます。
お茶と干菓子をお召しあがりいただいた後、お客さまにもお茶を点てていただきます。



※上記内容は、リリース時点(7月31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。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。※画像はイメージです。※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など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 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。特定原材料 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。