

2024年3月

福井のうまい！を集めたbuffet料理

川越プリンスホテル

食の宝庫福井県食材で魅せる  
「ひっでうまい！福井フェア」開催

【期間】2024年4月15日(月)～6月30日(日)

川越プリンスホテル(所在地:埼玉県川越市新富町 1-22、総支配人:三宅康晴)は、「buffetレストラン エトワール」(9F)にて、2024年4月15日(月)から6月30日(日)まで「ひっでうまい！福井フェア」を開催いたします。

四季の変化に富む気候、日本海や緑豊かな山々など、豊かな自然が育んだ食材や文化が魅力の福井県。福井県小浜市と埼玉県川越市は姉妹都市として、経済、文化、観光の交流を深めており、2024年3月16日に北陸新幹線が福井・敦賀まで延伸し埼玉県からもアクセスが向上したことから、より近づいた福井県にスポットをあて「福井フェア」開催へと至りました。

今回のフェアでは、福井県の特産品である【ふくいサーモン】を使用した「ふくいサーモンのオープン焼き」や、名産品の【焼き鯖寿司】と【小鯛の笹漬け】をアレンジしたメニューをお楽しみいただけるほか、農林水産省【にっぽん伝統食図鑑】にも登録されている、うまみが詰まった【へしこ】、【おぼろ昆布】など福井の魅力食材を使用し、シェフが趣向をこらしたメニューが並びます。また、ゴールデンウィークメニューには、福井県で多数の恐竜化石が見つかった事にちなみ、お子さまと一緒に楽しめる「恐竜のカラフルゆで玉子」や「恐竜の足あとハンバーグ」などの恐竜をモチーフにしたメニューをご提供いたします。

その他、和食むさし野では「繋がる」をテーマに、福井食材と埼玉食材を取り入れた「福彩御膳」や、中国料理古稀殿では、福井の海の幸を取り入れた「翡翠コース」と「水晶コース」をご用意しております。

川越プリンスホテルは、この「ひっでうまい！福井フェア」を通し、福井県や小浜市を訪れたいくなるような多くの魅力をご提供いたします。



福井フェアbuffetイメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せ  
川越プリンスホテル セールス&マーケティング/広報担当  
TEL:049-227-1113(マーケティング) FAX:049-227-1110(代表)  
<https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/>

## 「ひっでうまい！福井フェア」概要

### 【ブッフェレストラン エトワール】



#### ふくいサーモンのオープン焼き 梅のビネグレットソース

芳醇なうま味とふっくらとした身の柔らかさが特徴のふくいサーモン。梅を使用した爽やかなソースが食欲をそそります。



#### 小浜産小鯛の笹漬けサラダ仕立て

若狭小浜の名産品である、小鯛の笹漬けを、白ワインビネガーのドレッシングでサラダ仕立てに仕上げました。お酒と一緒に味わうのもおすすめです。



#### 【ゴールデンウィーク限定】 恐竜をイメージしたメニュー

「恐竜のカラフルゆで玉子」や「恐竜の足あとハンバーグ」など、恐竜王国福井をイメージした、思わず写真を撮りたくなるような料理をご用意いたしました。

【期間】 2024年4月16日(火)～6月30日(日) ※定休日:月曜日

【場所】 ブッフェレストラン エトワール

【料金】 平日ランチ おとな 1名さま¥3,500 / 土・休日ランチ おとな 1名さま¥4,500

◆G.W.期間はディナー営業いたします◆

G.W.ランチ 4/27(土)～5/6(月・祝) おとな 1名さま ¥5,000

G.W.ディナー 5/3(金・祝)～5/5(日) おとな 1名さま ¥7,000

【時間】 ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (90分制) ※11:30A.Mと1:30P.M.の二部制  
ディナー5:30P.M.～9:00P.M. (90分制)

### 【和食 むさし野】

【期間】 2024年4月15日(月)～6月30日(日) 定休日:火曜日

【場所】 和食 むさし野

【料金】 福彩御膳 1名さま¥6,500

【時間】 ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.)  
ディナー5:30P.M.～9:00P.M. (L.O.8:30P.M.)



福彩御膳イメージ

### 【中国料理 古稀殿】

【期間】 2024年4月15日(月)～6月30日(日)

【場所】 中国料理 古稀殿

【料金】 翡翠コース 1名さま ¥6,000 / 水晶コース 1名さま ¥10,000

【時間】 ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.)  
ディナー5:30P.M.～9:00P.M. (L.O.8:30P.M.)



水晶コースイメージ

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場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7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、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。

※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※上記内容はリリース時点(3月27日)の情報であり変更になる場合もございます。

※写真はイメージです。

お客さまからのお問合せ・ご予約

川越プリンスホテル TEL:049-227-1104 (レストラン予約 10:30A.M.～6:00P.M.)

