

2024年4月

新横浜にしながら西日本を食べ歩き旅した気分になれるメニューの数々を

新横浜プリンスホテル

西日本の郷土料理や食材を中心に料理長がアレンジしたメニューの数々
日本の美食グルメ紀行&メロン・ベリースイーツ～西日本編～

【期間】2024年5月16日(木)～6月30日(日)

新横浜プリンスホテル(所在地:横浜市港北区新横浜 3-4 総支配人:武田昌人)では、「ブッフェダイニング ケッヘル」(2F)にて、2024年5月16日(木)～6月30日(日)まで、西日本の郷土料理や食材をケッヘル風にアレンジしたディナーブッフェ「日本の美食グルメ紀行&メロン・ベリースイーツ～西日本編～」を実施いたします。

現在開催中の東日本編の対になる西日本編では、過去料理長が広島や福岡、鹿児島、長崎など現地を巡って味わった郷土料理や、愛知、岐阜など中部地方の食材を使用し、ケッヘル流にアレンジ。伝統は崩さず更に美味しさを追求したメニューの数々を存分にお楽しみいただける内容となっております。

ご注文ごとに仕上げるパフォーマンスコーナーでは、鹿児島県産のお茶が餌に配合された垂水市のブランド養殖かんぱち「海の桜勘」を炙り、お召しあがりになった瞬間口の中で香りと脂が広がるシェフおすすめの一品や、長崎県佐世保名物「レモンステーキ」はケッヘルスタイルでご用意。鉄板で和牛を焼き上げ、料理長自慢の特性レモンソースをかけご提供いたします。

その他にも、スイーツコーナーでは、東日本編から引き続き、人気の高いメロンとベリーを中心とした、甘酸っぱく爽やかなメニューを豊富に取り揃えております。

新横浜にしながら西日本の美食旅行をしている気分を味わえる本フェアで日本の魅力を再発見いただけます。

「日本の美食グルメ紀行&メロン・ベリースイーツブッフェ～西日本編～」概要

- 【期間】2024年5月16日(木)～6月30日(日)
※5月15日(水)までは東日本編を実施しております。
- 【時間】ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.)
ディナー 5:00P.M.～9:30P.M. (L.O.9:00P.M.)
- 【場所】ブッフェダイニング ケッヘル(2F)
- 【料金】1名さま:ランチ ¥4,500 より ディナー ¥6,500 より
- 【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL:045-471-1115
(受付時間 10:00A.M.～5:00P.M.)



日本の美食グルメ紀行&メロン・ベリースイーツ～西日本編～ イメージ

【ディナーメニュー内容】(一例)

【鹿児島】鹿児島県産“海の桜勘”炙り レモスコ香るヴィナグレッチと和風ソース

【鹿児島】鹿児島県枕崎ぶえん鯉のカルパッチョ

【宮崎】冷や汁

【長崎】和牛のレモンステーキ ケッヘルスタイル

【福岡】福岡の酢モツ ポン酢ジュレ

【福岡】蒸雑煮 ケッヘルスタイル

【福岡】はかた地鶏入り肉団子と鶏肉の鍋

【広島】長いもとイタヤガイの梅風味マリネ 牡蠣醤油海苔煮添え

【広島】真鯛のしらす蒸し 軽いバターソースで

【大阪】大阪名物どて焼き ケッヘル風

【京都】野菜のオープン焼き 西京味噌ソース

【岐阜】飛騨旨豚のアヒージョ

【愛知】名古屋コーチン手羽先の唐揚げ など

※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、宴会場等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(4月22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。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
新横浜プリンスホテル マーケティング/広報担当
TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。