

2016年2月

新横浜プリンスホテル  
いちごの食べ放題や女性ホテリエ監修メニューも登場  
甘酸っぱい味覚を堪能できるいちごスイーツが大集合  
ストロベリーフェア 開催

期間：2016年3月31日（木）まで

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：竹口 豊）では、甘酸っぱい味覚を堪能できるいちごメニューが大集合する「ストロベリーフェア」を3月31日（木）まで開催いたします。

ホテル最上階のスカイバンケット（42F）で開催するいちご尽くしのデザートブッフェ「ストロベリースカイパーティー」はおとな限定のナイトスイーツブッフェで、地上150mからのパノラマ夜景とともに、甘酸っぱい味覚を飲み放題のスパークリングワインと合わせて存分にお楽しみいただけます。いちごの食べ放題もご用意し、いちご本来の味を心ゆくまでご堪能いただけます。

トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング（41F）ではいちごを使った洋食コース「Very Berry Dinner」を販売いたします。「フォアグラのソテー いちごのキャラメリゼとともに スイートなショコラのソース」など、相性の良いいちごとお料理のマリアージュをお楽しみいただけます。

ブッフェダイニング ケッヘル（2F）にはケーキやムース、プリン、ジェラートなどさまざまな工夫を凝らしたいちごのスイーツが並びます。

トップ オブ ヨコハマバーラウンジ&バンケット（42F）ではいちごのカクテルとともに、女性ホテリエのプロジェクトチーム「Happy Ring Project」が考案したいちごスイーツ「苺のメルティボール」を販売いたします。いちごやパイ生地、アイス等が入ったホワイトチョコレートの器に、いちごやリキュールをベースにしたあたたかいソースをかけてお召しあがりいただく、おとなの女性向けの新しいスイーツです。



おとな限定の「ストロベリースカイパーティー」



新感覚スイーツ「苺のメルティボール」

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
新横浜プリンスホテル 事業戦略/広報担当  
TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189  
<http://www.princehotels.co.jp/shinyokohama/>

**Seibu Group**  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## 「ストロベリーフェア」概要

### ストロベリースカイパーティー (ブッフェ)

ホテル最上階のバンケットルームで開催される期間限定のデザートブッフェです。地上 150m のパノラマ夜景とともに、甘酸っぱい味覚を思う存分ご堪能いただけます。飲み放題のスパークリングワインとともに楽しみください。

- 場 所： トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ&バンケット「スカイバンケット」(42F)
- 開催日： 3月2日(水)～31日(木)の水・木曜日
- 時 間： 6:30P.M.～9:30P.M.(ラストオーダー 9:00P.M.)
- 料 金： 1名さま¥4,000
- 主なメニュー：

【デザート】・いちご食べ放題  
 ・ストロベリータルト  
 ・ストロベリーシャンパンゼリー  
 ・クレープシュゼット ベリーソース添え  
 (パフォーマンス) など

【軽 食】・本日のスープ ・ラザニア  
 ・フライドチキン ・サンドウィッチ など

【ドリンク】・スパークリングワイン ・ワイン(赤・白)  
 ・コーヒー ・紅茶 など

【タイムサービス】★ストロベリーピザ  
 ★ストロベリースモア

※料金には消費税が含まれております。  
 ※未成年のお客さまのご利用はご遠慮いただいております。



タイムサービスのストロベリーピザ



クレープシュゼット

### ストロベリースカイパーティーカレンダー

3月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

### ストロベリーカクテル

■場 所： トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ&バンケット (42F)

■メニュー：(画像左から)

- 1、ストロベリーロワイヤル ¥2,000  
ラムをベースにはちみつ・いちごをシェイクしシャンパンを加えたカクテル。
- 2、ストロベリーティーカクテル ¥1,800  
アールグレイリキュールをベースにジンジャーエールで満たしたカクテル。
- 3、ストロベリーオレ ¥1,800  
ヨーグルトリキュールをベースにカカオ風味を加えたオリジナルカクテル。



ストロベリーカクテル

※料金には消費税が含まれております。サービス料(10%)を加算させていただきます。

## Very Berry Dinner (ベリーベリーディナー)

いちごを使った洋食コースをご用意いたしました。  
意外にも相性の良い、いちごと料理のマリアージュをお楽しみください。

■場 所： トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング (41F)

■料 金： 1名さま ¥9,000

※料金には消費税が含まれております。

別途消費税(10%)を加算させていただきます。

■コース内容：

- ・海の幸のマリネ いちごとフロマージュムースのマリアージュ  
キャビア金箔飾り
- ・フォアグラのソテー いちごのキャラメリゼとともに  
スイートなチョコレートのソース
- ・白身魚と甲殻類のナージュ サフランの香り
- ・牛フィレ肉のモッツアレラ焼き
- ・いちごとピスタチオのオペラ バニラアイス添え
- ・ストロベリーティー (またはコーヒー)



高層階からの夜景とともにお楽しみください

## 加賀・金沢・能登フェア&ストロベリーデザートディナーbuffe

デザートにいちごを使ったスイーツをご用意いたしました。  
甘酸っぱい味覚をこころゆくまでお楽しみください。

■場 所： buffetダイニング ケッヘル (2F)

■料 金：【平日】おとな ¥4,600 65才以上 ¥4,300  
小学生 ¥3,600 4才~未就学児 ¥1,000  
【土日祝】おとな ¥4,900 65才以上 ¥4,600  
小学生 ¥3,600 4才~未就学児 ¥1,000

※料金には消費税が含まれております。

■メニュー例：

- ・いちごのショートケーキ ・いちごのプチタルト
- ・いちごゼリー ・いちごミルクプリン
- ・いちごグラノーラ ・いちごアイス など



石川の味覚といちごをご堪能いただけます

## いちごのメルティボール produced by "Happy Ring Project"

最上階のバーラウンジで楽しめるおとなの  
女性のためのストロベリースイーツが登場。  
ホワイトチョコレートの器に入ったいちごは  
まるで宝石のよう。いちごやお酒をベースに  
した3種類の温かいソースからお好きなソース  
をかけていただく新しいスイーツです。

■場 所： トップ オブ ヨコハマ  
バーラウンジ&バンケット (42F)

■料 金： ¥1,500

※料金には消費税が含まれております。

サービス料(10%)を加算させていただきます。

※未成年のお客さまのご利用はご遠慮いただいております。



リキュールを使ったおとなのデザートです

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係にお申し付けください。

※仕入れの都合により、食材メニューに変更がある場合がございます。

■お客さまからのお問合せ・ご予約 レストラン予約係 TEL:045-471-1115 (10:00A.M. ~6:00P.M.)