

2017年1月

新横浜プリンスホテル  
加賀・金沢・能登の魅力を感じられる  
レストランフェアおよびイベントを実施

【期間】2017年1月16日（月）～3月15日（水）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、加賀・金沢・能登の魅力を感じられる、石川県の食材を使った料理や郷土料理をアレンジして提供するレストランフェアおよび伝統を体験できるイベントを2017年1月16日（月）から3月15日（水）まで開催いたします。

2015年3月に北陸新幹線が長野から金沢まで延伸し、東京から金沢まで最短で2時間28分とアクセスも良好になりました。延伸から2年を迎え、引き続き注目を集める加賀・金沢・能登の食や文化を身近に感じていただきたく、昨年に引き続き「加賀・金沢・能登フェア」を実施いたします。

日本料理 羽衣（40F）では、赤むつの別名で知られる「のどぐろ」の網焼きや郷土料理「治部煮」など加賀・金沢・能登の味覚を石川県を代表する伝統の器とともに楽しみいただける特別会席「かがやき」をご用意いたします。その他にもディナー会席「はくたか」やランチ会席「白山」（平日限定）をご用意いたします。

ブッフェダイニング ケッヘル（2F）では、肉厚で大きな石川県産原木椎茸「のと115」を使った「能登豚とフォアグラの鉄板焼き 原木生椎茸のと115とともに」や「能登牛と野菜の加賀味噌煮込」、などブッフェ形式で石川の味覚をお楽しみいただけます。

イベントでは、「いしかわの味覚を楽しむ会」と題した特別賞味会を開催するほか、寿司カウンターで北陸の地魚を中心に握りの技をご体感いただける「北陸の地魚を楽しむ会」を開催いたします。また、2月26日（日）には金沢より和菓子職人をお招きして和菓子作り体験教室を開催し、「食」を中心に石川県の魅力を発信してまいります。



加賀・金沢・能登フェアの食材（イメージ）

◎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。

## 1、日本料理 羽衣 (40F)

「加賀・金沢・能登フェア」

【時 間】 ランチ 11:30A.M. ～ 3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)  
ディナー 5:00P.M. ～ 9:30P.M. (ラストオーダー 9:00P.M.)

【メニュー・料金】

### 1、特別会席「かがやき」 1名さま¥15,000

前 菜 中島菜浸し 春子鯛小袖 かぶら寿司  
鮓 (ゴリ) の唐揚げ ほか  
お 椀 焼甘鯛潮汁  
造 り 本鮓 鮓 甘海老 烏賊 あしらい  
温 物 治部煮  
焼 物 能登牛と のどぐろ の網焼き のとてまり  
蒸 物 加賀蓮根蒸し  
食 事 握り寿司 甘海老の赤出汁  
水菓子 メロン 苺 五郎島金時の餡煮 ほか



特別会席「かがやき」

### 2、ディナー会席「はくたか」 1名さま¥10,000

前 菜 中島菜浸し 春子鯛小袖 かぶら寿司  
鮓 (ゴリ) の唐揚げ ほか  
お 椀 鱧葛打ち 色紙かぶら  
造 り 鮓 甘海老 烏賊 あしらい  
焼 物 のどぐろの包み焼き  
温 物 治部煮  
揚 物 かに甲羅揚げ  
食 事 輪島なごみうどん  
水菓子 メロン 苺



ディナー会席「はくたか」

### 3、ランチ会席「白山」 1名さま¥5,000 (平日限定)

先 附 胡麻豆腐 能登大納言入り  
青菜と梅貝の浸し  
お 椀 かに真丈  
造 り 鮓の炙り 甘海老 あしらい  
温 物 治部煮  
焼 物 鮓西京焼き 白海老と鮓 (ゴリ) の唐揚げ  
加賀蓮根辛煮 はじかみ  
食 事 かに飯 香の物 赤出汁  
水菓子 プリン 苺



ランチ会席「白山」

#### いしかわの味覚を楽しむ会

森川料理長が石川のゆたかな味わいを中心に  
3日間限定で特別賞味会を開催いたします。

【期 間】 2017年1月24日 (火) ～ 26日 (木)

【料 金】 ランチ¥6,000 ディナー¥12,000

#### 北陸の地魚を楽しむ会

北陸の地魚を中心に山内板長が握りの技を披露  
いたします。寿司カウンターならではの味覚を  
お楽しみいただけます。

【期 間】 2017年2月21日 (火)・22日 (水)

【料 金】 ランチ¥6,000 ディナー¥10,000

※ディナーでは石川の地酒付きコース

1名さま¥12,000 もご用意しております。



森川料理長

## 2、buffetダイニング ケッヘル (2F)

「加賀・金沢・能登フェア ディナーbuffet」

【時 間】 ディナー 5:00P.M. ～ 9:30P.M. (ラストオーダー 9:00P.M.)

【料 金】 平 日 おとな¥5,000 シニア¥4,700 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000  
土休日 おとな¥5,300 シニア¥5,000 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000  
※シニアは65才以上

【メニュー】 1 パフォーマンスメニュー

- ・国産牛のローストビーフ 塩パイ包み焼き
- ・能登豚とフォアグラの鉄板焼き  
原木生椎茸「のと115」とともに
- ・鰯のしゃぶしゃぶ いしりポン酢で
- ・パルミジャーノレッジャーノで仕上げる  
能登棚田米のチーズリゾット
- ・握り寿司と加賀かぶら寿司
- ・加賀風イチゴアイスのかまくら仕立て  
抹茶生キャラメルソース ほか

2 マイポットサービス

- ・能登牛と野菜の加賀味噌煮込

3 お茶漬けBAR

- ・鰯のいしり風味、こんか漬け、イカの赤づくり、  
おぼろ昆布、石川県産梅干し ほか
- ・いしる出汁、加賀味噌仕立て ほか

4 その他フェアメニュー

- ・石川県産野菜と海老のかき揚げ
- ・石川県産野菜とズワイ蟹のピサラディエール
- ・能登豚とキノコの香り辛子炒め
- ・輪島なごみうどん
- ・金時草と小海老のゼリー寄せ
- ・加賀蓮根豆腐 ほか



buffetメニュー (イメージ)

### 上生菓子パフォーマンス

2日間限定でデザートのパフォーマンスメニューとして和菓子職人による生菓子がディナーbuffetに登場します。味はもちろんのこと、見た目にも美しい生菓子と、職人の技巧をお楽しみいただけます。

【期 間】 2017年2月25日(土)・26日(日)



生和菓子 (イメージ)

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

平日 10:00A.M.～7:00P.M./土休日 10:00A.M.～6:00P.M.

※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。

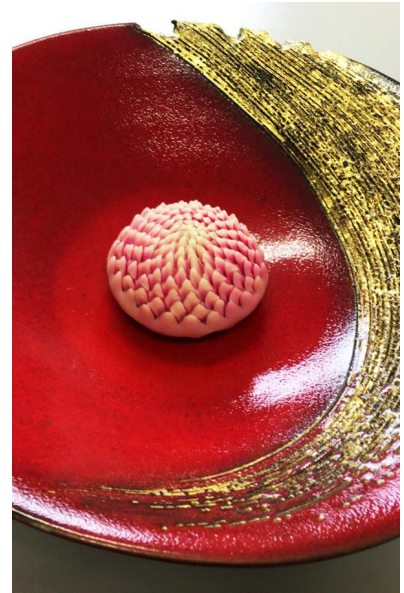
※仕入れの都合により、食材メニューに変更がある場合がございます。

※料金には消費税が含まれております。サービス料は含まれておりません。

(buffetダイニング ケッヘルはサービス料がかかりません)

### 3、金沢和菓子作り体験教室

季節を感じる美しい生菓子づくりを体験できるワークショップです。本場金沢の和菓子職人による繊細で美しい上生菓子作りをご堪能いただけます。



生和菓子（イメージ）

#### 1、ランチbuffet付きワークショップ

【開催日】2017年2月26日（日）

【時間】11:15A.M. ～ 2:00P.M.（体験約30分＋ランチ120分）

【場所】buffetダイニング ケッヘル

【料金】おとな¥4,100 シニア¥3,800 小学生¥2,700

※シニアは65才以上

【定員】36名

#### 2、ワークショップ（お飲みもの付き）

【開催日】2017年2月26日（日）

【時間】①3:15P.M. ～ ②4:00P.M. ～（各約30分）

【場所】buffetダイニング ケッヘル

【料金】1名さま¥1,200

【定員】各18名

お客さまからのお問合せ・ご予約

金沢和菓子作り体験教室係 TEL:045-471-1111  
(10:00A.M. ～ 6:00P.M.)