

2017年3月1日

## 新宿プリンスホテル

四季折々の食材や香り、ライブキッチンの臨場感を表現した心躍る空間  
「buffetダイニング プリンスマルシェ」をオープン

【オープン日】2017年4月1日(土)

新宿プリンスホテル(所在地:東京都新宿区歌舞伎町1-30-1、総支配人:武田 昌人)では、ホテル地下2階に位置する「レストラン プリンスパイキング」をリニューアルし、2017年4月1日(土)より新たなbuffetレストラン「buffetダイニング プリンスマルシェ」をオープンいたします。

新宿プリンスホテルは1977年に開業し、2017年3月3日に40年を迎えます。記念すべき年に店内を木目調の落ち着きとぬくもりを感じる空間に一新し、オールデイダイニングの新たな店舗「buffetダイニング プリンスマルシェ」としてサービスのバリューアップを図ります。

コンセプトは「市場のような四季折々の食材や香りなど五感を刺激する要素を取り入れ、バラエティー豊かな料理とライブキッチンの臨場感に心躍る至福の空間」といたしました。お客さまの目の前で調理、仕上げを行うライブキッチンを設け、できたての料理をお楽しみいただけます。またオープンとロースターを店内に配置し、朝食では焼きたてのクロワッサン、ランチでは自家製ピザマルゲリータ、ディナータイムでは十数種類の香辛料で下味をつけ焼きあげたロティサリーチキンをご提供いたします。

新宿を訪れるカップルや友人同士、グループ、ご家族など幅広い層のお客さまにさまざまなシーンでご利用いただけます。



店内 イメージ



イメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

新宿プリンスホテル 事業戦略

TEL:03-3205-5353 / FAX:03-3205-1953

<http://www.princehotels.co.jp/shinjuku/>  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## 営業概要

【新店舗名】 ブッフェダイニング プリンスマルシェ  
(英語表記 Buffet Dining Prince Marche)

### 【店名 由来】

店名にはフランス語で市場を意味する Marche(マルシェ)を加え、  
活気あふれる市場のように四季折々の様々な食材を使用した  
バラエティー豊かなダイニングを表現いたしました。

### 【メニュー例】

#### <朝食>

##### 焼きたてパン(クロワッサン・デニッシュ)

焼きたての香りと外はサクサク、中はもちりの食感がお楽しみいただけます。

##### 米麴ヨーグルト

栄養素を多く含む麴とヨーグルトを使用した朝食におすすめの体にやさしいドリンクです。

##### ロースハム カuttingサービス

香草でマリネしたロースハムをベビーリーフとともにお召しあがりいただけます。

##### エッグステーション

目の前で作るオムレツまたはオムライスは5種類のソースからお好みでお選びいただけます。

#### <ランチ>

##### かたまりビーフステーキ Cuttingサービス

ライブキッチンで焼き上げ、カットしたステーキをガーリックライスと共にお召しあがりいただけます。

##### パルミジャーノで和えたパスタ

熱々のパスタをパルミジャーノチーズの器で和えた、香り豊かな一品です。

##### 自家製ピザマルゲリータ

生地を伸ばし、焼き上げるまでの工程を店内で実演。

焼き上がりならではの香ばしさと食感がお楽しみいただけます。

#### <ディナー>

##### ファーストディッシュ「キャロットムース 雲丹とイクラ飾り コンソメゼリー添え」

シェフこだわりの季節毎のおすすめスモールディッシュです。

##### スパイス香るロティサリーチキン

十数種類の香辛料を使用し、じっくり一晩下味をつけた新潟の銘柄鶏「越の鶏」を  
店内で焼き上げます。香りとジューシーな食感をお楽しみください。

##### 牛肉のラグー

ワインでじっくりと煮込んだ、コク深い味わいの一品です。



イメージ



米麴ヨーグルト イメージ



バーニャカウダ イメージ



ロティサリーチキン イメージ

【場 所】 新宿プリンスホテル 地下2階

【オープン日時】 2017年4月1日(土) 11:30A.M.

【営業時間】 朝食 6:30A.M.～10:00A.M.

ランチ 11:30A.M.～ 3:00P.M.

※土休日2部制 (11:30A.M.～1:00P.M./1:30P.M.～3:00P.M.)

ディナー 5:00P.M.～ 9:00P.M.

【料 金】 朝食 おとな¥2,400 こども(4～12才)¥1,400

ランチ おとな¥2,900 小学生¥2,500 幼児(4才～未就学児)¥1,500

ディナー おとな¥4,900 小学生¥3,500 幼児(4才～未就学児)¥2,500

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

【席 数】 43卓90席

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

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

～お客さまからのお問合せ先～

新宿プリンスホテル レストラン予約まで TEL: 03-3205-1124(9:00A.M.～7:00P.M.)