

2018 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】2018 年 3 月 15 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、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 2018 年 3 月 15 日 (木) 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、金沢までのアクセスも良くなり、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、新横浜プリンスホテルでは好評につき「加賀・金沢・能登フェア」の開催も 3 回目をむかえます。

日本料理 羽衣(40F)では、赤むつの別名で知られる「のどぐろ」や「能登牛」の網焼き、郷土料理の「治部煮」など加賀・金沢・能登の味覚を、石川県を代表する「九谷焼」「山中塗」などの伝統の器とともにお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。

buffetダイニング ケッヘル(2F)では、五郎島金時のチーズリゾットや加賀蓮根のムースと真鯛のヴァプール、能登豚のみそ焼き、ハントライスなどをbuffet形式でお楽しみいただけます。

「食」を楽しむイベントとして、日本料理 羽衣で「いしかわの味覚を楽しむ会」、「北陸の地魚を楽しむ会」と題した特別メニューが楽しめる賞味会の開催や、和菓子職人が目の前で仕上げる上生菓子パフォーマンスをbuffetダイニング ケッヘルで 2 日間限定で開催いたします。

また「文化」を楽しむイベントとして、ランチbuffet付き「金沢水引細工体験」ワークショップを開催いたします。



加賀・金沢・能登フェア(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 からし菜浸し かぶらずし ほか
お 椀 本日の白身魚 椎茸 金沢春菊ほか
造 り ばい貝 甘海老 ほか
煮 物 治部煮 すだれ麩ほか
焼 物 能登牛網焼き のどぐろの網焼き ほか
箸休め 岩もずく
温 物 加賀芋饅頭
食 事 握り寿司 あら汁
水菓子 五郎島金時プリン ほか



2.ディナー会席「はくたか」 1名さま¥10,000

前 菜 からし菜浸し かぶらずし ほか
お 椀 鱈 芹 ほか
造 り 鰯 甘海老 ほか
煮 物 治部煮 すだれ麩 ほか
焼八寸 鰯照り焼き 鰯唐揚げ ほか
蒸 物 加賀蓮根蒸し
食 事 天ばらご飯 あら汁
水菓子 五郎島金時プリン



3.お寿司ランチ「つるぎ」 1名さま¥3,800

先 附 青菜とバイ貝の浸し かぶら寿司
鰯西京焼き 岩もずく ほか
温 物 かに茶碗蒸し
煮 物 治部煮 すだれ麩 ほか
寿 司 地魚のちらし寿司
水菓子 五郎島金時プリン ほか



「いしかわの味覚を楽しむ会」

料理長 森川裕義が石川の豊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】2018年2月13日(火)～15日(木)

【料 金】ランチ¥6,000 ディナー¥10,000

「北陸の地魚を楽しむ会」

北陸の地魚を中心に板長 山内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3月13日(火)、14日(水)

【料 金】ランチ¥6,000 ディナー¥10,000



料理長 森川裕義

2. プッフェダイニング ケッヘル(2F)

「加賀・金沢・能登フェア ディナーbuffe」

【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¥5,200 シニア¥4,900 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000
土休日 おとな¥5,500 シニア¥5,200 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000
※シニアは65才以上

【メニュー例】

- ・岩塩プレートで鰯のしゃぶしゃぶ **いしりポン酢**で
- ・**五郎島金時**のチーズブリゾット **唐千寿**を添えて
- ・**卵の花手毬**
- ・**石川県産大根と金時草の甘酢漬**
- ・合鴨の鉄板焼 **治部煮風**
- ・**加賀蓮根**のムースと真鯛のヴァプール
- ・**金沢おでん** ・**能登もずく**
- ・**能登豚**の味噌焼き ・**小松名物塩焼きそば**
- ・**ハントンライス** ・さざえの入った炊き込みご飯に**いしるだし**をかけるお茶漬けバー
- ・**車麩**のフレンチトースト



ディナーbuffe(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buffe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】2018年2月24日(土)、25日(日)



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.～7:00P.M.

3.ランチbuffe付き金沢水引細工体験

金封や贈答品などに掛け結ばれる日本特有の結び紐「水引」。

加賀に古くから伝わる伝統工芸「水引細工」の作り方を
お教えいたします

体験後はランチbuffeをご用意しております。

【期 日】2018 年 2 月 18 日(日)

【時 間】≪第一部≫10:00A.M. ～ 1:00P.M.

≪第二部≫12:00NOON～3:00P.M.

(水引体験 90 分+ランチbuffe 90 分)

【場 所】体験:宴会場

食事:buffeダイニング ケッヘル

【料 金】おとな¥4,200

シニア¥4,000

こども(7 才以上)¥3,500

※シニアは 65 才以上

【定 員】各回 10 名さま



完成イメージ

金沢水引細工体験に関するお客さまからのお問合せ・ご予約
イベント予約係 TEL:045-471-1111
(10:00A.M. ～ 6:00P.M.)

※写真はイメージです。

※石川県産以外の食材も使用しております。

※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)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。

※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。

(buffeダイニング ケッヘルはサービス料がかかりません)