

2018年3月

新横浜プリンスホテル
それぞれの料理人が趣向を凝らした創作メニューが楽しめるディナーbuffet
「次世代シェフと料理長の饗宴」を開催
【期間】2018年5月15日(火)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)は、次世代シェフと料理長がそれぞれ趣向を凝らした創作メニューをそろえたディナーbuffet「次世代シェフと料理長の饗宴」を「buffetダイニング ケッヘル」にて2018年5月15日(火)まで開催いたします。

次世代を担う4人の若手料理人が創作したメニュー4品、熟練の技を持つ5人の料理長の創作メニュー5品を中心にしたバラエティー豊かなディナーbuffetとなっています。創作メニューに加え、シェフがお客さまの目の前で仕上げるライブキッチンでの国産牛ローストビーフや寿司職人が握るお寿司、トッピング・ご飯・出し汁を、お客さまがお好みで組み合わせる「お茶漬けバー」など約70種類のbuffetを時間制限なくお楽しみいただけます。

「buffetダイニング ケッヘル」はレストラン予約サイト「Ozmall」で2017年年間予約数1位を獲得したbuffetレストランです。「春」を楽しめるbuffet料理でご家族・お友達と楽しいひとときをお過ごしください。



次世代シェフと料理長の饗宴ディナーbuffet(イメージ)



buffetダイニング ケッヘル

【期間】 2018年5月15日(火)まで

【時間】 5:00P.M.～9:30P.M. (ラストオーダー 9:00P.M.)

【場所】 buffetダイニング ケッヘル(2F)

【料金】 平日 おとな¥5,400 シニア¥5,100 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000

土休日 おとな¥5,800 シニア¥5,500 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000

※シニアは65才以上

※料金には消費税が含まれております。

※4月28日(土)～5月6日(日)は料金が変わります。(5月1日(火)・2日(水)は除く)

おとな・シニア¥6,000 ¥小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000

【お問合せ・ご予約】

新横浜プリンスホテル レストラン予約係 TEL:045-471-1115 (10:00A.M.～7:00P.M.)

◎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 事業戦略/広報担当:

TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189

<http://www.princehotels.co.jp/shinyokohama/>

4名の次世代シェフによる創作メニュー紹介

〈和食〉菊地崇行



「煌き～華やかな鰹出汁を添えて～」
炙り金目鯛と鯛のお寿司をサラダ仕立てにしました。鰹出汁と合わせて、お茶漬けとしても楽しめます。鰹出汁の風味、タタミ鯛のアクセントでお楽しみいただけます。

〈洋食〉佐藤 容子



「二種玉葱のムース コルネ詰め」
赤と白2種類の玉葱をそれぞれムースにし、コルネというコーンに絞りました。トッピングには、ピクルスにした2種玉葱とベーコン、桜海老を飾り、お菓子をイメージして作りました。

〈中国料理〉瀬野尾 清彦



「肉味噌あんかけチャーハン」
中華甘味噌「甜麵醬」を使用した甘辛い味付けの食べやすいあんかけチャーハンに仕上げました。

〈製菓〉天野 舞子



「アボカドとバナナのスクエア」
アボカドとバナナをアイスとソテーにし、下にクランブルを敷いて組み立てました。

そのほか、ローストビーフやお寿司などシェフが目の前で仕上げるライブキッチンでのお料理もございます。

※上記料金には、消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。