

2013年2月

新横浜プリンスホテル ブッフェレストラン「ケッヘル」(2F)
 フェアで人気だった全国の料理を再び！
人気メニュー大集合！ディナーbuffet開催
 期間：2013年3月1日(金)～4月15日(月)

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：永関勲)では、buffeレストラン「ケッヘル」(2F)において、2013年3月1日(金)～4月15日(月)まで、2012年度、ケッヘルで提供いたしましたメニューから人気メニューが大集合したディナーbuffeを開催いたします。

当フェアでは「水軍鍋」(瀬戸内フェア)や「エゾ鹿のスパイシー焼き」(北海道フェア)、「盛岡冷麺」(東北フェア)「明太子スパゲティ」(九州フェア)をはじめ、人気のメニューをbuffe形式で提供いたします。

その他にも通常のbuffeでも人気の「蟹」や寿司カウンターで職人が握る「寿司」、シェフがカットを行う「ローストビーフ」など約40種類の料理が食べ放題となっております。

ぜひ、この機会に各地の食を味わえるbuffe料理をお楽しみください。

開催概要

- ◆会場：新横浜プリンスホテル buffeレストラン「ケッヘル」(2F) 244席 全席禁煙
 - ◆期間：2013年3月1日(金)～4月15日(月) ※3月19日(火)～21日(木)は開業記念特別buffe
 - ◆時間：【平日】5:30P.M.～9:00P.M.[ラストオーダー 8:30P.M.] (特別料金)
【土休日】5:00P.M.～9:00P.M.[ラストオーダー 8:30P.M.]
 - ◆料金：【平日】おとな ¥3,900 シニア(65才以上) ¥3,500 小学生 ¥2,000
(消費税込) 【土休日】おとな ¥4,100 シニア ¥3,700 小学生 ¥2,200 未就学児(4才～) ¥500
 - ◆主なメニュー：
 - ・白身魚の香草パン粉焼き マスタードソース
 - ・鶏もも肉のソテー トマトとバジル風味
 - ・エゾ鹿のスパイシー焼き
 - ・豚もも肉の蒸し焼き おろしポン酢ソース
 - ・カツオのたたき ポン酢ゼリー添え
 - ・イクラおろし
 - ・盛岡冷麺
 - ・アサリたっぷり深川飯
 - ・彩り野菜のバーニャカウダ
 - ・卵とチーズのブイヨンスープ トマト風味
 - ・点心
 - ・明太子スパゲティ
 - ・シーフードホワイトカレー
- <定番！人気メニュー>
- ・国産牛肉のロースト<カットサービス>
 - ・お寿司カウンターでの握り寿司
 - ・蟹

水軍鍋(右)と彩り野菜のバーニャカウダ(下)



人気メニュー大集合！
ディナーbuffe イメージ(右)



◎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 担当：事業戦略 清野(せいの)祐一、佐藤 紀之
 TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189
 URL: <http://www.princehotels.co.jp/shinyokohama>

でかける人を、ほほえむ人へ。

西武グループ

その場でさばいた新鮮なお刺身とアツアツの天婦羅をどうぞ！
開業記念特別ディナーbuffet開催
期間：2013年3月19日(火)～21日(木)

3月20日のホテル開業21周年を記念し、2013年3月19日(火)～21日(木)まで、「**開業記念特別ディナーbuffet**」を開催いたします。

この3日間は「**人気メニュー大集合！ディナーbuffet**」にプラスして、お客さまの目の前で行う「**鮮魚の解体**」(1日2回)、およびあげたてアツアツの「**天婦羅**」をご提供いたします。

開催概要

- ◆会場：新横浜プリンスホテル buffetレストラン「ケッヘル」(2F) 244席 全席禁煙
- ◆期間：2013年3月19日(火)～21日(木)
- ◆時間：5:30P.M.～9:00P.M.[ラストオーダー 8:30P.M.]
- ◆料金：おとな ¥4,500 シニア(65才～) ¥4,100 小学生 ¥2,600 未就学児(4才～) ¥500 (消費税込)
- ◆メニュー：
「人気メニュー大集合！ディナーbuffet」の全メニュー
鮮魚の解体(1日2回 ①6:00P.M. ②7:00P.M.)
あげたての天婦羅



- ・さばきたての新鮮なお魚をお刺身でどうぞ。
(画像左)
- ・あげたてアツアツの天婦羅をご用意します。
(画像上)

プラス ¥1,500 で120分アルコールも飲み放題！
【ケッヘル】フリードリンクプラン(飲み放題)

buffet料金にプラス ¥1,500 で120分飲み放題。
組み合わせ次第でお客さまのオリジナルドリンクも作れます。
歓送迎会、パーティーでのご利用におすすめです。

開催概要

- ◆対象：ディナーbuffetご利用のお客さま
- ◆時間：120分
- ◆料金：1名さま ¥1,500
- ◆メニュー：クリアアサヒ、ワイン(赤・白)、チューハイ各種、ウイスキー、ジン、ウォッカ、ラム、梅酒、焼酎、カンパリ、カシス、ソフトドリンク

