

2018年7月

初の夏開催で石川県を代表する旬の野菜を提供

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金沢和菓子作り体験イベントを実施

【期間】2018年9月15日(土)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:若月健志)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9月15日(土)まで開催いたします。

北陸新幹線延伸を機に、より石川県を身近に感じていただきたいという思いから始まった当ホテルの「加賀・金沢・能登フェア」は過去3回冬の時期に開催しており、お客さまに好評をいただいております。石川県の味覚をより楽しんでいただきたく、4回目となる今回は初めて夏に開催いたします。従来の冬の時期の開催は魚介を豊富に仕入れたメニュー構成でしたが、今回は石川県を代表する夏野菜を多く使用したメニューを提供いたします。

buffetダイニング ケッヘルでは「加賀太きゅうり」、「加賀丸いも」、「能登産金糸瓜」「能登豚」などを使用したbuffetメニューをお楽しみいただけます。

日本料理 羽衣では、金時草、のどぐろ、能登豚などを使用した御膳料理をご用意しました。

また、石川県の伝統を体験できるイベントとして、石川県の和菓子職人による「ランチbuffet付き金沢和菓子作り体験」を開催いたします。



加賀・金沢・能登フェア buffet イメージ



buffetダイニング ケッヘルで販売する地酒

◎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  
<https://www.princehotels.co.jp/shinyokohama/>

**Seibu Group**  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## 1. ブッフェダイニング ケッヘル(2F)

### (1)「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¥5,400 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

【メニュー例】

- ・能登華もずく寄せ ・車麩と温泉卵の煮物 ・能登豚の鉄板焼き 堅豆腐を添えて
- ・能登ふぐ茶漬け ・加賀丸いものロール仕立て ・能登産金糸瓜と冷製カッペリーニ 梅風味のエスプーマ
- ・ヘタ紫なすのマリネ 生ハム巻き ・加賀太きゅうりのそぼろ餡かけ ・冷やし治部煮



車麩と温泉卵の煮物 イメージ



能登豚の鉄板焼き 堅豆腐を添えて 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に加わります。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8月25日(土)・26日(日)



### (2)地酒

名峰・白山の伏流水を使用した地ビールや濃厚な香味と酸味が特徴の日本酒を取り揃えました。

・能登ワイン ¥4,000 ・能登の梅酒¥3,500 ・能登のゆず酒¥3,500 金沢百万石ビール¥1,200

### (3)ランチbuffe付き金沢和菓子作り体験

季節を感じる美しい生菓子作りを体験できるワークショップを開催。本場の和菓子職人が繊細で美しい上生菓子の作り方を教えてくださいます。

体験後はランチbuffeをご用意しております。

【期 日】2018年8月26日(日)

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

【場 所】buffeダイニング ケッヘル(2F)

【料 金】おとな¥4,200

シニア¥3,900

小学生¥2,500



完成イメージ

【お問合せ・ご予約】

イベント予約係 TEL:045-471-1111(10:00A.M. ～ 6:00P.M.)

## 2.日本料理 羽衣(40F)

### (1)しらすぎ御膳 1名さま¥4,000

加賀、能登の野菜を使用したランチです。

【期 間】 2018年7月17日(火)~9月14日(金)の平日のみ

【時 間】 11:30A.M. ~ 3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)

【メニュー】

小鉢 金時草の浸し 鰻小袖寿司 のどぐろなど  
お椀 うどん 鶏治部煮  
刺身 鮪 海老 烏賊  
焼物 能登豚塩麴炙り  
食事 どうもろこしご飯 蟹身など  
デザート 白玉あんみつ フルーツ



しらすぎ御膳

### (2)日本酒逸品祭~石川編~

石川県の地酒を揃えました

【期 間】 2018年7月16日(月・祝)~9月15日(土)

【メニュー】 グラス¥1,200より

- ・天狗舞 山麩仕込 純米酒
- ・天狗舞 純米大吟醸 50
- ・天狗舞 百万大吟醸
- ・天狗舞 梅酒
- ・純米吟醸 旬
- ・純米吟醸 遊穂



日本酒逸品祭

※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。

(ブッフェダイニング ケッヘルのレストランにはサービス料がかかりません)

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.