

2019 年 12 月

新横浜プリンスホテル

鹿児島県の食材、お酒が楽しめるレストランフェア
「ゆくさ おじゃったもんせ 鹿児島フェア」を開催

【期間】2020 年 1 月 16 日(木) ～ 3 月 15 日(日)

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:奥村 剛)では鹿児島県の食材を使用したメニューが楽しめるレストランフェア「ゆくさ おじゃったもんせ 鹿児島フェア」を2020 年 1 月 16 日(木)から3 月 15 日(日)まで開催いたします。

鹿児島県は、広大な県土と豊かな自然を有し、温暖な気候と海の幸、農産物等、1 年を通してさまざまな味覚を楽しむため人気の観光スポットです。当ホテルでは、2018 年 明治維新 150 周年を記念し、主に薩摩半島の秋の食材を使用した「わっぜうまか! 鹿児島フェア」を開催し、多くのお客さまにご利用いただき、好評を得ました。

今回、さらに深く鹿児島の魅力をお楽しみいただきたいとの思いから、鹿児島県の協力のもと鹿児島県全土を網羅し、鰹や海の桜勘(かんぱち)等の旬の海産物を含めた冬の食材を使用したメニューやお酒が楽しめるレストランフェア「ゆくさ おじゃったもんせ 鹿児島フェア」を開催いたします。開催にあたり、調理担当者、仕入担当者が現地に赴き、鹿児島県の食材やお酒を吟味し、郷土料理や旬の食材の数々をブッフェ、日本料理、西洋料理のレストランのシェフがアレンジしたメニューを取り揃えました。

ブッフェダイニング ケッヘルでは、炭火のバーナーで炙った鹿児島黒牛、鰹味噌とサツマイモのチーズリゾット等鹿児島県の食材をケッヘル風にアレンジいたしました。また、鹿児島県と連携し伝統的工芸品の展示や鹿児島県にちなんだ装飾を店内に施します。日本料理 羽衣では、きびなごやさつま揚げ、薩摩赤海老やかごしま黒豚等鹿児島の味覚を散りばめたご膳料理やかごしま黒豚のカツ膳のランチメニュー、トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニングでは、かごしま黒豚を発酵鍋風に仕上げたランチメニューをご用意いたします。

レストランフェアのほか、2 月 8 日(土)には、鹿児島県のゆるキャラ「ぐりぶー」も登場する鹿児島マルシェを開催し、鹿児島県の魅力を総合的に発信することにより、鹿児島県への旅行誘致に寄与してまいります。

「ゆくさ おじゃったもんせ 鹿児島フェア」概要

- 【期 間】 2020 年 1 月 16 日(木)～3 月 15 日(日) ※レストランにより異なります。
【実施レストラン】 トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング、日本料理 羽衣、ブッフェダイニング ケッヘル
【協 力】 鹿児島県
【お問合せ予約】 レストラン予約係 TEL:045-471-1115 10:00A.M.～7:00P.M.



ブッフェダイニング ケッヘル ディナーブッフェ イメージ



ゆくさ おじゃったもんせ 鹿児島フェア イメージ

※写真はイメージです。 ※鹿児島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。別途サービス料 10%を加算させていただきます。(ブッフェにはサービス料はかかりません)

◎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/>

buffetダイニング ケッヘル(2F)

「味・香り・音」を楽しめるライブキッチンが充実したbuffetダイニング ケッヘルでは、鹿児島県の美味しい食材をケッヘル風にアレンジいたしました。

【期 間】2020年1月16日(木)～3月15日(日)

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

【料 金】平 日 おとな¥5,500 シニア¥5,200 小学生¥3,600

土休日 おとな¥5,900 シニア¥5,600 小学生¥3,600

※シニアは65才以上

【メニュー】和食、洋食、中国料理の約70種類のbuffetメニュー

- ・薩摩赤海老の唐揚げ ピリ辛ナッツ和え
- ・ぶえん鰹のタルタル ガーリック風味
- ・炭火のバーナーで炙った黒牛を鹿児島のポン酢で
- ・カツオ腹皮と茸のアヒージョ
- ・鰹味噌とサツマイモのチーズリゾット
- ・さつま揚げ各種
- ・鹿児島県産姫甘海老のかき揚げ
- ・「鹿児島県産さびなご」と「海の桜勘」のカルパッチョ(別料金)



炭火のバーナーで炙った黒牛 イメージ

日本料理 羽衣(40F)

【期 間】2020年1月16日(木)～3月13日(金)

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

ニコニコご膳 ～鹿児島 食めぐり～ (平日ランチ限定)

さびなごやさつま揚げ、薩摩赤海老や黒豚等鹿児島の味覚ご膳です。

【料 金】¥2,500

【献 立】根三つ葉浸し/南蛮漬け/焼魚、しらす出巻玉子、
焼桜島どり、赤海老唐揚げ、さつま揚げ
鰹、さびなごの造り/新じゃが/黒豚ひれかつ/ゆかりご飯/
さつま汁/プリン、いちご、柑橘

黒豚カツ膳 (平日ランチ限定)

かごしま黒豚のカツを玉子でとじたランチ限定メニューです。

【料 金】¥2,500

【献 立】青葉浸し/南蛮漬け/トマトサラダ/さびなご刺身/
ひれかつ重/赤出汁/プリン



ニコニコご膳 ～鹿児島 食めぐり～イメージ



黒豚カツ膳 イメージ

トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング(41F)

わっぜうまか 鹿児島ランチコース (土・休日ランチ限定)

タジン鍋を使用して、かごしま黒豚を発酵鍋風に仕上げた豆乳のクリーム煮がメインのランチコースです。

【期 間】2020年1月18日(土)～3月15日(日)

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

【料 金】¥4,500

【メニュー】かんぱちと野菜のカルパッチョ 柑橘のアクセント/
本日のパスタ/タジン鍋で蒸した鹿児島県産黒豚と
野菜の豆乳クリーム煮/パン/デザート/コーヒー



わっぜうまか 鹿児島ランチコース

イベント

鹿児島マルシェ

物産コーナーが登場し、鹿児島県のおいしい食材や加工品をお買い求めいただけます。鹿児島県のゆるキャラ「ぐりぶー」も登場し、写真撮影やふれあいをお楽しみいただけます。

【期 日】2020年2月8日(土)

【場 所】buffetダイニング ケッヘル (2F) 店頭



©鹿児島県ぐりぶー