NEWS RELEASE

Prince Hotel

2020 年 3 月

新横浜プリンスホテル

地上 140mからの眺望を楽しみながら 小旅行気分が味わえる「横浜・東京コース」を販売

【期　日】 2020 年 3 月 18 日(水) ～ 5 月 15 日(金)

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、新横浜から東京までの街並みをイメージしたコース料理を 2020 年 3 月 18 日(水)より 5 月 15 日(金)まで販売いたします。
当ホテルの所在している新横浜は、1964 年の東京オリンピック開催に合わせて開通した東海道新幹線により、東京まで飛躍的に近くなりました。今回は、新横浜から新幹線に乗車したような小旅行気分を味わえる、新横浜、品川、東京の街並みをイメージしたコース料理をご用意いたしました。地上約 140mのトップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニングから新横浜駅を見下ろし、新幹線の車窓からの移り行く街並みを想像しながらお召しあがりいただけます。
今回、プリンスホテルの都市圏エリアの 4 ホテル(サンシャインシティプリンスホテル、新宿プリンスホテル、新横浜プリンスホテル、川越プリンスホテル)と 6 ゴルフ場(久邇カントリークラブ、武蔵丘ゴルフコース、新武蔵丘ゴルフコース、西武園ゴルフ場、大原・御宿ゴルフコース、杉田ゴルフ場)では、今後、世界からの注目がさらに高まる「東京」をテーマにした商品造成の取り組みを行っております。

「横浜・東京コース」 概要

【期　日】 2020 年 3 月 18 日(水)～5 月 15 日(金)
【時　間】 5:00P.M. ～ 9:30P.M. (ラストオーダー 9:00P.M.)
【場　所】 トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング
【料　金】 ￥10,000.-
※料金には消費税が含まれております。別途サービス料 10%がかかります。
※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。

【メニュー】 ・アミューズ /・海の幸とホワイトアスパラガスのパナシェ **～新横浜の街をイメージして～**
・生海苔のリゾットと穴子のフリット **～新横浜から品川への旅～**
・黒毛和牛ロース肉(100g)の網焼き 五大陸と東京のコンディメント 横浜醤油を添えて
アフリカ:アリッサ/アメリカ:サルサ/ヨーロッパ:トリュフ塩/オセアニア:タスマニアマスタード
アジア:XO醤/東京:わさび漬け **～変化し続ける街 品川～**
・パン/・苺とピスタチオのオペラとバニラアイスクリームのデュオ **～歴史を見届けてきた東京駅～**


横浜・東京コース イメージ


トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニングからの眺望

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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。