

## 新横浜プリンスホテル

地産地消の新鮮なこだわり食材が楽しめる  
「秋の横浜神奈川味覚フェア」を開催

【期間】2020年9月1日(火)～11月30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:武田 昌人)は、横浜市をはじめとした神奈川県産の食材を使用したメニューが楽しめる「秋の横浜神奈川味覚フェア」を2020年9月1日(火)から11月30日(月)まで開催いたします。

新型コロナウイルス感染症の影響により、生活様式が変化し、今後、安全、安心、気軽に楽しめる「近場旅」が新たな旅行スタイルとして根付いていくことが予想されます。

今回、地元農家を応援し、一緒に盛り上げるために、地元食材を積極的に使用したフェアを開催いたします。

農産物の印象が少ない横浜をはじめ、神奈川県内では、農地がそれほど広くないイメージがありますが、実は多彩な野菜が作られており、畜産も行われています。地元農家の「コロナウイルスに負けず、栄養たっぷりの野菜を育て毎日出荷しており、新鮮な野菜を食べて元気になってもらいたい」という思いを実現するために、総料理長が地元農家に足を運んで選んだ神奈川県ならび横浜食材を西洋料理、日本料理のレストランのシェフがアレンジした「地産地消」メニューをご用意いたしました。

当社では昨今の状況を踏まえ、より安全で清潔な空間で快適にご利用いただけるよう、新たな衛生・消毒基準「Prince Safety Commitment(プリンス セーフティー コミットメント)」を策定いたしました。各レストラン店内のテーブル席は1mの間隔を空け、配席を変更することにより、他のお客さまとのソーシャルディスタンスを確保し、ゆったりとした空間をご提供いたします。

地産地消の新鮮な横浜食材の魅力を存分に味わっていただくことにより、ホテルが起点として、お客さまと生産者をつなぎ、新しい発見とともに地域貢献と一緒に取り組んでいきたいと考えております。

## 「秋の横浜神奈川味覚フェア」概要

- 【期 間】 2020年9月1日(火)～11月30日(月)  
 【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  
 【お問合せ予約】 レストラン予約係 TEL:045-471-1115 10:00A.M.～6:00P.M.



神奈川県産野菜使用 レコルトコース イメージ



トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&amp;ダイニングからの眺望

※写真はイメージです。 ※神奈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。別途サービス料10%を加算させていただきます。

◎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/>

## トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング(41F)

### Récolte レコルトコース -収穫-

神奈川県産の食材を中心にお楽しみいただける秋限定コース。  
華やかな見た目にもこだわった一皿一皿を高層階からの夜景と  
ともにお楽しみいただけます。

【期 間】 2020年9月1日(火)～11月30日(月)

【時 間】 5:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー8:00P.M.)

10月からは、5:00P.M.～9:30P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)

【料 金】 ¥10,000(税込み)

【メニュー】

- ・横浜産しいたけのポタージュ カプチーノ風&  
神奈川県産平飼有精卵“さがみっこ”とハムのブリュレサレ
- ・神奈川県産鶏とフォアグラのテリーヌ
- ・三崎マグロのミキユイと青ネギのコンフィ
- ・横浜ぶぶあられを纏った真鯛のブレゼ ナージュ仕立て 足柄茶香るオイル
- ・神奈川県産やまゆり牛サーロインの網焼き 神奈川県産野菜添え 柚子こしょう風味のジュ  
または、国産黒毛和牛の赤ワイン煮 ブルゴーニュ風
- ・パン
- ・パティシエからのデザート
- ・コーヒー または 紅茶



神奈川県産野菜使用 レコルトコース イメージ

## 日本料理 羽衣(40F)

### 横浜味楽膳「そうび」

青菜やじゃがいも等の神奈川県産の食材を使用した、寿司や  
天ぷら等のバラエティー豊かな料理が楽しめる三の膳。

【期 間】 2020年9月1日(火)～11月29日(日)※月曜定休日

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

ディナー: 5:00P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー 8:00P.M.)

※9月中のディナーは土・休日の営業となります。

※10月1日(木)より金・土・休日の営業となります。

【料 金】 ¥4,000(税込み)

【献 立】

- ・一の膳 小吸物(コンソメジュレ)/替り鉢(菠薐草浸し)  
長皿(神奈川県産野菜のサラダ、たたみ鯛籠盛り  
栄螺オープン焼き)
- ・二の膳 揚物(天婦羅)/焼物(和牛網焼き)/  
ご飯(握り寿司)/お椀 鱈つみれ汁
- ・三の膳 水菓子(フルーツ)



横浜味楽膳「そうび」イメージ

## 横浜野菜について

「つくる」と「たべる」をつなぐ生産者の顔が見える横浜野菜  
農産物の印象が少ない横浜では、農地がそれほど広くない分、  
実は多彩な野菜が作られています。

今回、業務用青果物卸販売の株式会社 藤代商店より、  
横浜市認定の環境保全型農業に取り組みながら横浜野菜を  
作っている生産者さまをご紹介いただきました。  
当ホテルの浅野総料理長自ら赴き、新鮮な横浜野菜の良さを  
最大限に活かせるメニューを考案いたしました。  
ホテルが生産者さまの思いを来館するお客さまにお伝えする  
ことにより、地域貢献に繋がっていきたくと考えております。



視察風景 左手中央が浅野総料理長