

2023年12月

牛・豚・鶏を中心にシェフこだわりの肉メニューを取り揃えております

新横浜プリンスホテル

冬本番の寒さを乗り切るために、美味しくスタミナをチャージ！
お子さまから大人まで幅広い年代のお客さまにお楽しみいただける
ディナーbuffet「WINTER MEAT FESTIVAL」を開催

【期間】2023年12月26日(火)～2024年1月31日(水)

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)では、「buffetダイニング ケッヘル」(2F)にて、2023年12月26日(火)～2024年1月31日(水)まで和洋さまざまなジャンルの肉メニューを存分にご堪能いただけるディナーbuffet「WINTER MEAT FESTIVAL」を販売いたします。

お正月などの行事や冬本番の寒さを乗り切るために、美味しくスタミナをチャージできる肉料理を中心としたディナーbuffetを開催。ライブキッチンでシェフができたてをご提供する牛肉の鉄板焼きや、国産牛の肉寿司などバラエティー豊かなメニューをご用意いたしました。

シグネチャーメニューの国産牛ローストはもちろん、豚と鶏を低温の油で3時間煮込んだコンフィ、料理長渾身の調合で何度でも食べたくなる味付けに仕上げたスパイシーチキン、牛肉の旨味を存分に感じられるラグーパスタなどのメニューや、平日限定のウェルカムメニューとして、ふわふわのチーズスフレと、コク深い赤ワインの相性がピッタリな「牛肉の赤ワイン煮込み スフレフロマージュ」をご来店時にご提供いたします。

ぜひこの機会にご家族、同僚、ご友人らとともに、冬のスタミナチャージメニューをお召しあがりください。

ディナーbuffet「WINTER MEAT FESTIVAL」概要

【期間】2023年12月26日(火)～2024年1月31日(水)

【時間】5:00P.M.～9:30P.M.(L.O.9:00P.M.)

【場所】buffetダイニング ケッヘル(2F)

【料金】大人1名さま¥6,300より

【予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL:045-471-1115
(受付時間 10:00A.M.～5:00P.M.)

牛肉の赤ワイン煮込み スフレフロマージュ平日限定 Welcome Menu (1月9日より) イメージ



buffet集合 イメージ



国産牛肉寿司 イメージ

【メニュー内容(一例)】

- ・牛肉の赤ワイン煮込み スフレフロマージュ(平日限定 Welcome Menu (1月9日より)) ・国産牛ロースト 2種のソースとレフォール
- ・牛肉のラグーパスタ ・国産牛肉寿司 ・豚肉とチキンのコンフィ ・豚肩ロースのグリル リングとナッツバターのカールト ・牛肉の鉄板焼き
- ・豚タン煮込み カルボナード風 ・ポークスペアリブ ・スパイシーチキン ・チキンのイタリアンサラダ ・白身魚のヴァブール トマトサフランスープ仕立て
- ・カリフラワーのポターージュ ・サーモンのマリネ ディルの香り ・シーフードとブロッコリーの塩炒め ・天ぷら ・パティシエおすすめスイーツ など

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。※上記内容はリリース時点(12月14日)の情報であり変更になる場合もございます。※写真はイメージです。

◎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 マーケティング/広報担当
TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189