

2024 年 3 月

北陸新幹線沿線を記念し、石川県のメニューも数多くご用意

新横浜プリンスホテル

東日本の郷土料理や食材を料理長がアレンジしたメニューでおくる
日本の美食グルメ紀行&メロン・ベリースイーツ～東日本編～

【期間】 2024 年 4 月 1 日(月)～5 月 15 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、「ブッフェダイニング ケッヘル」(2F)にて、2024 年 4 月 1 日(月)～5 月 15 日(水)まで、東日本の郷土料理や食材をケッヘル風にアレンジしたディナーブッフェ「日本の美食グルメ紀行&メロン・ベリースイーツ～東日本編～」を実施いたします。

日本の長い歴史の中で、東日本と西日本では食文化もそれぞれ独自の変化を遂げてきました。その土地ならではの産物を使い、その地域独自の調理方法で作られ、地域で広く伝承されている地域固有の「郷土料理」や、その土地ならではの収穫物などを使ったさまざまなメニューがございます。

そんな日本の美味しいものを料理長がケッヘル流にアレンジし、伝統は崩さず更に美味しさを追求したメニューの数々を存分にお楽しみいただける内容となっております。

その他にも、スイーツコーナーでは、人気の高いメロンとベリーを中心とした、甘酸っぱく爽やかなメニューを豊富に取り揃えております。

新横浜にしながら、東日本の美食旅行をしている気分を味わえる本フェアで日本の魅力を再発見いただけます。

「日本の美食グルメ紀行&メロン・ベリースイーツbuffet～東日本編～」 概要

【期 間】 2024 年 4 月 1 日(月)～5 月 15 日(水)

※5 月 16 日(木)～6 月 30 日(日)までは西日本編を実施いたします。

※4 月 27 日(土)～5 月 6 日(月・振休)は料金・内容が変更となります。

【時 間】 ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.)

ディナー 5:00P.M.～9:30P.M. (L.O.9:00P.M.)

【場 所】 ブッフェダイニング ケッヘル(2F)

【料 金】 1 名さま:ランチ ¥4,500 より ディナー ¥6,500 より

【ご予約・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.)

【ディナーメニュー内容】(一例)

【北海道】北海道産水タコのカルパッチョ

【青森】ホタテ貝とイカの貝焼き味噌風

【秋田】いづりがっこのクリームチーズカナッペ サーモンのピンチョス

【秋田】きりたんぼ入り鶏鍋

【宮城】仙台味噌麻婆のあんかけチャーハン

【三陸地方】三陸産わかめとイタヤガイのマリネ 北陸のホタルイカと共に

【神奈川】横浜発祥 和牛の牛鍋風 ケッヘルスタイル

【神奈川】チキンパン粉焼き 湘南ゴールドのピザラードソース

【神奈川】さがみцьのフカヒレ入りロワイヤル

【長野】野沢菜のバスタブリマベール

【石川】真鯛の加賀レンコン蒸し

【石川】金時草入りコンソメゼリーとビシソワーズ

【石川】鴨肉の治部煮風 など



日本の美食グルメ紀行&メロン・ベリースイーツ～東日本編～ イメージ

※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、宴会場等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等(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(3 月 15 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