

2025年3月

希少な広島県産食材や郷土料理を満喫！！

新横浜プリンスホテル  
**食材の宝庫「広島」の美味しい魅力を発信する  
 期間限定buffet「春の広島フェア」を開催**  
 【期間】2025年4月1日(火)～5月31日(土)

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、2025年4月1日(火)から5月31日(土)まで、広島の食材を味わえる期間限定buffet「春の広島フェア」を開催いたします。

「buffetダイニング ケッヘル」では、日本の多彩な食文化の魅力を発信したいという思いから、日本各地の郷土料理や食材をお楽しみいただけるフェアを開催しております。今回は、瀬戸内海や中国山地の豊かな自然に恵まれる、良質な食材の宝庫「広島」の食をご堪能いただけます。

広島の世界で生まれた松茸によく似た形と香りが特徴の「松きのこ」と、濃厚な旨味の和牛を目の前で炙って香ばしさをプラスしてご提供する「和牛と松きのこ岩塩炙り アサムラサキかき醤油の香り」や、ホルモン天ぷらやあげもみじ、広島県民に大人気の「がんす」など、広島名物を揚げたてでご提供する、パフォーマンスメニューは必食です。その他、レモンや野菜、しらすなど、広島の美味しい海の幸・山の幸の数々を味わえるメニューを豊富に取り揃えております。

シェフが実際に広島を訪れたからこそ仕入れることができた希少な食材や、魅力的な広島の郷土料理を心ゆくまで満喫していただける特別なbuffetです。

### 「春の広島フェア」概要

- 【場 所】 buffetダイニング ケッヘル(2F)  
 【期 間】 2025年4月1日(火)～5月31日(土)  
 【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.)  
 【料 金】 ランチ 1名さま¥4,500 より / ディナー 1名さま¥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)

広島レモナーモンマリネと瀬戸内産太刀魚ともみじ水産しらすのシャルロット仕立て アサムラサキかき醤油のり佃煮ドレッシング /  
 和牛と松きのこ岩塩炙り アサムラサキかき醤油の香り / 安芸津馬鈴薯とサーモンのジェノベーゼ / チキンマリネ 広島県レモン胡椒の香り /  
 広島県産寺岡有機農園のにんじんのムース 広島県チチヤスヨーグルトのキャロットラペ / ひろしまハーブ鶏ソテー 瀬戸内レモン香るどらみソース /  
 揚げ物各種 (広島名物ホルモン天ぷら、広島名物三宅水産うまいでがんす、揚げもみじ、女鹿平 香り舞茸、広島県産小いわし、など) /  
 国産牛ロースト 2種のソースとレフォール / パルミジャーノリゾット 広島県呉市もみじ水産しらすと雑穀米 / 白身魚とムール貝の賀茂鶴酒造酒粕香るアヤベース /  
 豚肩ロースのグリル 広島県三島食品ゆかり風味のクルート ソースパルシー / 広島名物鶏肉と団子のレモン鍋 / 野菜の広島県ますやみそ藻塩麹蒸し /  
 ミニどんぶり (呉市もみじ水産しらすととびこのミニ丼、ミニバラちらし、ミニ穴子飯) / 三原やっさたこの夕ご飯 / 広島県郷土料理 だんご汁 / 瀬戸内レモンそうめん など



和牛と松きのこ岩塩炙り アサムラサキかき醤油の香り



春の広島フェア ディナーbuffet イメージ



広島名物三宅水産うまいでがんす

※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。 ※写真はイメージです。 ※上記内容はリリース時点(3月21日)の情報であり変更になる場合もございます。  
 ※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 8 品目食物アレルギー(えび、かに、くるみ、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 8 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。

◎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

Seibu Group  
 でかける人を、ほほえむ人へ。