

2025 年 9 月

新横浜プリンスホテル
今年の十五夜は 10 月 6 日(月)
地上約 130m で月と夜景を楽しむ、贅沢なお月見コースをご用意

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、「日本料理 羽衣」(40F)にて、お月見を楽しむコース「お月見会席」をご用意しております。

今年の十五夜は10月6日(月)です。秋の風物詩であるお月見をテーマにした会席料理「お月見会席」は、満月をイメージした「酒粕味噌漬け満月玉子」やウサギを模した可愛い見た目の「てまり寿司」、秋の味覚「松茸の土瓶蒸し」など、月を眺めながらお召しあがりいただくのにぴったりなメニューです。

地上約130mの絶景で、月と夜景のコラボレーションを楽しんでいただける贅沢なお月見をお楽しみください。

「お月見会席」概要

【販売期間】 2025年9月1日(日)～10月31日(金) ※3日前までのご予約制

【料 金】 ¥16,000

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

メニュー内容

●秋宵の候

先 付：さつまいも乾酪寄せ豆腐

つぶ貝 無花果 揚げ稲穂 小菊

小豆 枝豆 クレイジーピー 山葵 松葉雫余子

焼〆鯖棒寿司 酢取り花茗荷 檸檬釜烏賊唐墨和え

お 椀：土瓶蒸し

松茸 巻海老 鶏肉 三つ葉 柑橘

お造り：二種盛り合わせ

●錦秋お月見弁当

焼八寸：米沢牛網焼き 焼野菜

海老クリーム風味寿司 とびこ 菊花蕪 おいり

酒粕味噌漬け満月玉子

衣被 黒胡麻

なまこ檸檬酢

芋 南瓜 鯉 隠元

菊花と菊菜の精進麩浸し

笹漬け小鯛の土佐酢和え

栗甘露煮 銀杏 サツマイモ煎餅

酒粕白和え しめじ 軸三つ葉

●秋麗てまり寿司

食 事：いか 鮪 鯛 蟹 焼椎茸

生姜甘酢漬け

留 椀：赤出汁

●三方一両徳

甘 味：竜田川羊羹

酒粕こし餡満月見立て

白うさぎ白玉 紅葉林檎

粒あん 金箔



お月見会席



地上約 130m で楽しむお月見イメージ

※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。
※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 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。

◎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