

2025 年 10 月 9 日

ご家族、パートナー、大切な人と過ごす特別なクリスマス

東京ベイ潮見プリンスホテル
穏やかな水辺のリゾートで紡ぐ、心温まるクリスマス
「Christmas Dinner Buffet」開催
【期間】2025 年 12 月 20 日(土)～25 日(木)

東京ベイ潮見プリンスホテル(所在地:東京都江東区潮見 2-8-16、総支配人:矢野 善大)では、2025 年 12 月 20 日(土)から 25 日(木)までの 6 日間、ホテル 1 階「Restaurant&Bar TIDE TABLE Shiomij」にて、クリスマス期間限定ディナーブッフェ「Christmas Dinner Buffet」を開催いたします。



Christmas Dinner Buffet イメージ

今年のテーマは「Bayside Noël～水辺のクリスマス～」。和・洋・中の多彩な料理が並ぶブッフェでは、ローストビーフや白身魚のパイ包み焼きを目の前で仕上げるライブ感あふれるカッティングサービスをはじめ、心躍るメニューをご用意しております。加えて、ワゴンサービスでお届けする「ブッシュ・ド・ノエル」や、心ときめくバリエーション豊かなケーキ、ソフトクリームが並ぶデザートコーナーが華やかなシーズンに彩りを添えます。お子さま向けのキッズメニューも充実しており、ご家族や大切な方とともに楽しみいただけます。

12 月 24 日(水)、25 日(木)の 2 日間は、海外ジャズアーティストによる生演奏を開催。ヴァイオリン、アコーディオン、サクスが奏でる音色が、幻想的な聖夜を優雅に演出します。

11 月中旬からは館内全体がクリスマス装飾に包まれ、ロビーには煌びやかなクリスマスツリーが登場。一歩足を踏み入れた瞬間から、心弾むホリデーシーズンを感じていただけます。さらに、12 月 20 日(土)からの 6 日間は「Christmas Dinner Buffet 付きの宿泊プラン」もご用意。“海辺に佇むリゾート”として知られる東京ベイ潮見プリンスホテルで、心温まるクリスマスのひとときをお過ごしください。

Christmas Dinner Buffet のポイント

- カッティングサービスやワゴンサービス、海外奏者によるジャズ演奏など、記憶に残る体験型のディナー
- ディナーブッフェとともに楽しめる、クリスマス限定の宿泊プランをご用意
- 海を感じるインテリアと煌びやかな装飾が調和した「水辺のクリスマス」の世界観によって作られる非日常空間

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
東京ベイ潮見プリンスホテル マーケティング／広報担当
TEL:03-6666-5360 FAX:03-6666-5323

Christmas Dinner Buffet

「Christmas Dinner Buffet」概要

■予約開始:2025年10月10日(金)～

■提供期間:2025年12月20日(土)～12月25日(木)

5:30P.M.～11:00P.M. 最終入店 8:30P.M.

※120分制(90分L.O.)

【料金】1名さま おとな¥8,000/こども¥3,300

(シャンパン付き:1名さま おとな¥8,900)

【場所】レストラン Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi(1F)

【ご予約・お問合せ】

レストラン予約係 TEL: 03-6666-5218(10:00A.M.～6:00P.M.)

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/tide_table_shiomi/christmas2025_buffet/



2025年12月24日・12月25日限定
ヴァイオリン、アコーディオン、サックス
ジャズ生演奏

■ スペシャルティ

■Chef おすすめ 国産牛のローストビーフ 2種のソースで カットイングサービス

■国産鶏のハーブローストチキン 森のきのこポテトのボルドレーズ風 カットイングサービス

■白身魚のパイ包み焼き トリュフ香るマッシュポテトと共に カットイングサービス

■真鯛の姿ロースト ソースヴェルジュ 他



ローストビーフカットイングサービス イメージ



白身魚のパイ包み焼き



国産鶏のハーブローストチキン

■ ワゴンサービス

■白身魚のアンクルート

■ブッシュ・ド・ノエル



ワゴンサービス「ブッシュ・ド・ノエル」 イメージ

■ スイーツ

■ショートケーキ

■マカロン

■チョコレートケーキ リース風

■いちごムース サンタ風

■ティラミス

■パンナコッタ

■ツリー風タルト

■ピスタチオケーキ 他



スイーツ イメージ

そのほか、クリスマスリースをイメージして飾りつけたスモークサーモンや、ジェノベーゼソースとトマトでクリスマスカラーを表現したズワイ蟹とフレッシュトマトの冷製カッペリーニ、さらにクリスマスツリーを見立てたスタンドには串揚げが華やかに並び、お客さまご自身でお取りいただきながらお楽しみいただけます。この時期だけの特別メニューをご用意し、ひと皿ごとにクリスマスの華やきを感じられる心躍るラインナップをお楽しみください。

Christmas Dinner Buffet Stay Plan

「Christmas Dinner Buffet Stay Plan」概要

■予約期間:2025年10月10日(金)～2025年12月22日(月)

■宿泊対象期間:2025年12月20日(土)～2025年12月25日(木)

【客室タイプ】 スーペリアツイン、スーペリアキング、コーナーツイン

【場所】 東京ベイ潮見プリンスホテル

会場:1F「Restaurant&Bar TIDE TABLE Shiomi」

【チェックイン・チェックアウト】 IN 3:00P.M./OUT 11:00A.M.

【食事】 タ・朝食付き

【お問い合わせ】

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/christmas_dinner_buffet_2025

※さらに Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) にご入会の会員さまは、5%以上お得にご利用いただけます。

※プリンスホテルをお得に楽しむ入会費・年会費無料の会員プログラム「Seibu Prince Global Rewards (SPGR)」の先行販売プランとなります。

<https://www.princehotels.co.jp/spgr/campaign/>



スーペリアツインルーム (29.7m)



大浴場 女湯

クリスマスの特別な夜を、東京ベイ潮見プリンスホテルでゆったりとお過ごしになりませんか。12/20(土)～12/25(木)限定で、クリスマスディナーbuffet「Christmas Dinner Buffet」が付いた宿泊プランを販売いたします。

「Restaurant&Bar TIDE TABLE Shiomi」で贅沢なディナーbuffetを堪能した後は、大浴場とサウナで日頃の疲れをリフレッシュください。翌朝は同レストランにて、和洋さまざまな料理を揃えたbuffetスタイルの朝食をご用意しております。心温まるおもてなしとともに、思い出に残るクリスマスステイをお楽しみください。

クリスマスシーズンならではの装飾

11月中旬より、東京ベイ潮見プリンスホテルはきらめくイルミネーションとともに、クリスマスシーズンの装いへと変わります。館内外に施された繊細な光の演出が、訪れるすべての方を心躍るホリデーシーズンへと誘います。

ホテルのメインエントランスやレストラン入口には、美しく飾られたクリスマスツリーがお出迎え。さらに1階ロビーには、赤・緑・ゴールドを基調としたシックな色彩に彩られたクリスマスツリーが荘厳に佇み、海を感じる洗練されたインテリアと調和し、まるで海外のリゾート地に滞在しているかのような非日常の世界を演出します。

「Restaurant&Bar TIDE TABLE Shiomi」の中央には、温かみあるもみの木の装飾が施され、洗練された空間に季節の彩りを添えます。夕暮れ時にはライトアップが幻想的に輝き、ロマンティックなひとときをお過ごしいただけます。



ロビー 装飾イメージ



化粧室もクリスマス仕様に



Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi イメージ

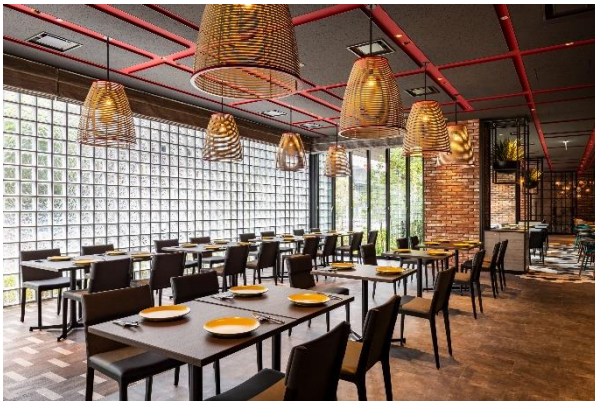
東京ベイ潮見プリンスホテルについて



JR 東京駅・舞浜駅から3駅、潮見駅から徒歩1分の好立地にあり、東京観光やテーマパークへのアクセスが便利なアーバンホテルです。“旅”をテーマに江戸文化にインスパイアされたアートに囲まれた色彩豊かな館内に、大浴場や本格的なサウナを完備し、機能美が調和した落ち着いた客室。利便性と快適さを両立する心地良い非日常を体験いただけます。

HP: <https://www.princehotels.co.jp/shiomi/>

Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi について



豊かな緑と陽光が差し込み、穏やかで開放的なレストラン「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」は、和洋多彩な朝食、日本の旬の食材とフランス料理を融合させた“ジャパニーズフレンチ”ランチやディナーをご提供。また、オリジナルカクテルや厳選ワインも充実しています。カウンターバーやプライベート感のある個室も完備し、ご家族との食事、記念日、カジュアルなシーンまで洗練されたひとときを演出します。

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/restaurant/tide_table_shiomi/

上記内容は、リリース時点(10月9日)の情報であり、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。

【アレルギーに関する注意事項】

※ブッフェでは、アレルギー対応はいたしかねますので予めご了承ください。※ブッフェにて料理を提供させていただく場合、アレルギー表示義務特定原材料8品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生・くるみ)をピクトグラム(絵文字)にて情報を表示しております。

※ブッフェ料理を提供する際、お客様が使用される tong や食器類は、アレルギーを含む複数の料理と共通の備品を使用しております。ひとつの tong で複数の料理をお取りになることにより、アレルギー物質が微量混入する場合もございますので、予めご了承ください。