

2025年10月

香り豊かなチーズの個性を引きだした、バリエーション豊富なメニュー

川越プリンスホテル  
 多彩なチーズの魅力を一堂に集めた  
 「ランチbuffet～Cheese・Cheese・Cheese～」を販売  
 【期間】2025年12月2日(火)～2026年1月31日(土)

川越プリンスホテル(所在地:埼玉県川越市新富町 1-22、総支配人:三宅康晴)では、「buffetレストラン エトワール」(9F)にて「ランチbuffet～Cheese・Cheese・Cheese～」を2025年12月2日(火)から2026年1月31日(土)まで販売いたします。

寒さが深まるこの冬に、心も身体も温まるような“とろけるチーズ”をたっぷりと楽しんでいただきたいという想いを込めて「ランチbuffet～Cheese・Cheese・Cheese～」をご用意いたしました。チーズ好きにはたまらない、さまざまなチーズを一堂に集めたラインナップでそれぞれの個性豊かな味わいが織りなすハーモニーをご堪能いただけます。さらに、芳醇な味わいとコクが魅力のチーズを主役に、相性抜群のトマトを取り入れた「モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ」や「トマトとチーズのピザ シチリア風」など多彩なメニューも登場いたします。冬に出回るトマトは甘みと旨みが凝縮され、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。そのほか、お客さまの前で仕上げる「熱々とり～りラクレット(平日限定)」のパフォーマンス料理や、「ベビーホタテのカマンベールチーズシチュー」など寒い時期にぴったりの身体もあたたまるメニューをご用意いたします。

また、2025年12月24日(水)と25日(木)は、「クリスマスディナーbuffet」を開催し、上記チーズメニューに加え、アミューズ「ズワイガニと野菜のモザイク仕立て」やメインディッシュ「牛フィレ肉のウエリントン マデラソース ガルニチュール」、デザート「クリスマスショートケーキ」などのクリスマス気分を盛りあげるメニューをおひとりさま一皿限定でコース仕立てにてお届けいたします。

川越プリンスホテルは、チーズをテーマにしたbuffet料理を通し、温かな笑顔溢れる雰囲気の内でご家族・ご友人との特別なひとときをお届けいたします。

◇「ランチbuffet～Cheese・Cheese・Cheese～」のお楽しみポイントをご紹介◇

- ①さまざまなチーズを使用 “モッツアレラチーズ”、“ゴルゴンゾーラチーズ”、“ラクレットチーズ”、“カマンベールチーズ”、“パルメザンチーズ”、“マスカルポーネ”、“フロマージュ・ブラン”、“スモークチーズ” “チェダーチーズ”
- ②とろ～り魅惑の瞬間を 本フェアの目玉商品「熱々とり～りラクレット(平日限定)」は、熱々に溶かしたチーズをじゃがいもやブロッコリー、厚切りベーコンにかけると野菜の甘みとチーズのコクがとけ合う、味わいの変化をお楽しみいただけます。



ランチbuffet～Cheese・Cheese・Cheese～ イメージ

©本件に関する報道各位からのお問合せ  
 川越プリンスホテル セールス&マーケティング/広報担当  
 TEL:049-227-1113(マーケティング)  
 FAX:049-227-1110(代表)  
<https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/>

## 「ランチブッフェ～Cheese・Cheese・Cheese～」概要

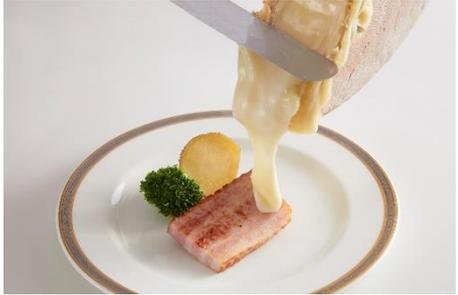
【期間】2025年12月2日(火)～2026年1月31日(土)

※2025年12月23日(火)～2026年1月4日(日)は土休日料金とメニュー内容になります。

【時間】11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.) ※定休日:月曜日

【場所】ブッフェレストラン エトワール(9F)

【料金】1名さま 平日:¥3,800 土休日:¥4,800



「熱々とろ～りラクレット(平日限定)」イメージ



ランチブッフェ～Cheese・Cheese・Cheese～  
イメージ



ランチブッフェ～Cheese・Cheese・Cheese～  
スイーツ イメージ

### 《ブッフェメニュー内容》(一例)

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ / デコレーションポテトサラダ / スモークチーズ&ソフトサラミ

アボカドとサーモンのブルスケッタ ゴルゴンゾーラ風味 / 鴨とミカンの紅茶ジュレ

ベーコンチーズテリーヌ / 武蔵野うどん トマトめんつゆ(パルメザンチーズ添え)

国産牛のローストビーフ(土休日限定) / 熱々とろ～りラクレット(平日限定) / ピザチキンカツレツ

厚揚げ味噌チーズ焼き 和風だし / ナスと豚肉の重ねチーズ焼き 川越紅赤芋みつ風味 /

煮込みチーズハンバーグ / トマトとチーズのピザ シチリア風 / ベビーホタテのカマンベールチーズシチュー

ニョッキとさつまいものカルボナーラ / 蟹クリームコロッケ トマトソースグラタン

コーン入りミルファンティ パルメザンチーズ / トマト風味のビーフカレー

カマンベールチーズフライ・アランチーニ / フロマージュブランのファンテーヌブロー / ダブルチーズケーキ

トマトとベリーゼリー / レアチーズケーキ / ティラミス など

◆下記期間は「ランチブッフェ～Cheese・Cheese・Cheese～」をベースに、クリスマスを彩るメニューを揃えた特別なブッフェをご提供いたします。

## 「クリスマスディナーブッフェ」概要

【期間】2025年12月24日(水)・25日(木)

【時間】5:30P.M.～9:00P.M.

◇1部 5:30P.M.～7:00P.M.

◇2部 7:30P.M.～9:00P.M.

【場所】ブッフェレストラン エトワール(9F)

【料金】1名さま ¥8,500 / シャンパン付き 1名さま¥10,000

クリスマスの華やぎに包まれた期間限定の特別ブッフェをご用意いたしました。通常の多彩なメニューに加え、芳醇な香りとともにじっくりと仕上げた「鶏モモ肉のコンフィ コンソメソース」や、おひとりさま一皿限定の「牛フィレ肉のウエリントン マデラソース ガルニチュール」など、ホテルならではの料理をお楽しみいただけます。

《おひとりさま一皿》

ズワイガニと野菜のモザイク仕立て

牛フィレ肉のウエリントン マデラソース ガルニチュール

クリスマス ショートケーキ など



クリスマスディナーブッフェ シャンパン付き イメージ



鶏モモ肉のコンフィ コンソメソース イメージ

◎お客さまからのお問合せ・ご予約

レストラン予約係 TEL:049-227-1132(10:30A.M.～6:00P.M.)

※料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料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(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。

※上記内容はリリース時点(10月17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。