

2025年12月

甘酸っぱいストロベリーと濃厚なショコラが織りなす、心躍る美食が勢ぞろい。

新宿プリンスホテル 甘美な香りに酔いしれる「ショコラ&ストロベリー」フェア開催

【期間】2026年2月1日(日)～4月30日(木)

新宿プリンスホテル(所在地:東京都新宿区歌舞伎町1-30-1 総支配人:三宅康晴)では、館内のレストラン「ザ・ステーション カフェバー」と「ブッフェダイニング プリンスマルシェ」にて、2026年2月1日(日)から4月30日(木)まで、「ショコラ&ストロベリー」をテーマにした多彩なフェアを開催いたします。心弾む季節の到来を祝う華やかなメニューの数々をご用意いたしました。

「ザ・ステーション カフェバー」は、ストロベリーとショコラをデザートピザではなく、お食事としてお召し上がりいただくピザとしてご提案。「ストロベリーとブッラータチーズピザ」は、ストロベリーと濃厚なブッラータチーズに、塩気のある生ハムとバルサミコ酢を加え、甘味・塩味・酸味が絶妙に調和した一品です。もう一つの「ビターチョコとナッツのピザ」は、香ばしいナッツとドライフルーツに、砂糖不使用のビターなカカオソースを回しかけ、ワインやカクテルにも合う大人の味わいに仕上げました。

「ブッフェダイニング プリンスマルシェ」では、甘酸っぱいストロベリーと濃厚なショコラを主役に、約40種のメニューを多彩なアレンジでご提供いたします。クリームチーズと生ハムに苺とルバーブのソースを合わせた「ピンチョス」や、カカオのほろ苦さがアクセントの「牛ホホ肉入りラグーパスタ」など、意外性のある組み合わせが食欲をそそります。一部の冷製・温製料理には、寒い季節に嬉しい「生姜」を隠し味として使用し、冷製人参のムースやラム肉のトマト煮込みなどで、美味しく体を温める「温活」もサポートします。目の前で仕上げる「ショコラオムレツ」や、ディナー限定の「国産牛ローストビーフ」カッティングサービスなど、ブッフェならではのライブ感と贅沢感をお届けします。ストロベリーとショコラの華やかな競演と、各店舗の個性が光る期間限定のメニューを、この機会にぜひご体験ください。

「ショコラ&ストロベリーフェア」のおすすめポイント

🍷 新感覚！ストロベリーとショコラを「お食事ピザ」として新提案

カフェバーでは、ストロベリーと濃厚なショコラをメインとした2種のピザが登場。「ストロベリーとブッラータのピザ」や「ビターチョコとナッツのピザ」など、ワインやカクテルにも合う大人の味わいです。

🍷 約40種！ストロベリーとカカオが主役のブッフェ

プリンスマルシェでは、ストロベリーとショコラをふんだんに取り入れた冷製・温製料理、デザートが勢ぞろい。ピンチョスやラグーパスタなど、多彩なメニューを楽しめます。

🍷 目でも舌でも楽しむライブ感あふれるメニュー

ブッフェには、目の前で仕上げる「ショコラオムレツ」や、ディナー限定の「国産牛ローストビーフ」など、出来立ての贅沢感を味わえるパフォーマンスをご用意しています。



ショコラ&ストロベリーブッフェ イメージ



鶏むね肉とせり 苺のマリネ イメージ



国産牛ローストビーフ イメージ

©本件に関する報道関係各位からのお問合せ先
新宿プリンスホテル セールス&マーケティング/広報担当
TEL:03-3205-5353 FAX:03-3205-1953

「ショコラ&ストロベリー」概要

【提供期間】 2026年2月1日(日)～4月30日(木)
【時 間】 10:00A.M.～10:00P.M. (L.O.9:30P.M.)
【店 舗】 ザ・ステーション カフェバー(B1)



ザ・ステーション
カフェバー



(左) 苺とブルーチーズピザ
(右) ビターチョコとナッツのピザ イメージ

「ショコラ&ストロベリー」概要

【期 間】 2026年2月1日(日)～4月30日(木)
【時 間】 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O. 2:30P.M.)
5:00 P.M.～9:30P.M. (L.O.9:00P.M.)
【店 舗】 ブッフェダイニング プリンスマルシェ(B2)
【料 金】 1名さま ランチ¥5,000 / デイナー¥6,500



ブッフェダイニング
プリンスマルシェ



店内イメージ

《ブッフェメニュー内容》(一例)

🍷 **オードブル:** 鶏むね肉とせり 苺のマリネ、人参とマスカルポーネの冷製ムース (生姜)、合鴨と菜の花のタルタル仕立て (生姜)、サーモンのミ・キュイ カカオ風味のヴィネグレット 他
🍷 **ホットディッシュ:** オムレツ 2種 (プレーン・ショコラオムレツ)、ラム肉のトマト煮込み (生姜)、カカオ香る牛ホホ肉入りラグー ペンネ・リガーテ、鶏胸肉のカツレツ カカオデミグラスソース 真鱈とアサリのピルピル 他
🍷 **スペシャリテ:** プリンスマルシェ オリジナルビーフカレー、国産牛ローストビーフ (カッティングサービス付き) 他
🍷 **スイーツ:** ミルクショコラパンナコッタ、ショコラプリン、ショコラタルト、オペラ、ショコラロールケーキ、ストロベリータルト、ストロベリームース、トリプルベリーの大福、ストロベリーパンナコッタ&あまおうジュレ、ストロベリーファウンテン (ランチ限定)、ストロベリーアフォガード (ディナー限定)



真鱈とアサリのピルピル イメージ



オリジナルカレー イメージ



ショコラオムレツ イメージ

◎お客さまからのお問合せ

レストラン予約係 TEL:03-3205-1124 (受付時間:10:00A.M.～5:00P.M.)

※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。(ザ・ステーション カフェバーは除く)

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8 品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。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、2025 年 12 月 25 日(木)現在の情報であり、内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。