

2026 年 1 月

加賀野菜など石川県産食材を使用した豊富なメニュー

新横浜プリンスホテル

加賀料理 登録無形文化財記念！！

石川の食文化を新横浜で体験できる

『石川フェア』を開催

【期間】 2026 年 2 月 1 日(日) ～ 3 月 31 日(火)

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、2026 年 2 月 1 日(日)から 3 月 31 日(火)まで「石川フェア」を開催いたします。

「buffetダイニング ケッヘル」では、日本各地それぞれ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、2025 年 12 月に加賀料理が国の登録無形文化財に登録されたことを受け、石川県の食にフューチャーし、多彩な食材の数々と伝統の食文化を堪能できるbuffetメニューをご用意いたしました。

料理長自ら石川を訪れ、生産者の方々の声や地元の食文化を体験し、メニューを開発。加賀料理をはじめとした石川県の郷土料理からインスピレーションを受けたメニューや、関東ではあまり目にする機会がない“加賀野菜”や石川県が誇る県産ブランド農林水産物“百万石の極み”を使用したメニューなどをバラエティ豊かに取り揃えました。

また、オープンで約 3 時間じっくりと焼いたジューシーな国産牛ローストのカッティングや、寿司職人が目の前で握る寿司カウンター、パティシエがその場で仕上げる美しいスイーツなど、ホテルbuffetならではの豊富なパフォーマンスメニューもお楽しみいただけます。

石川フェア限定メニューから、当レストラン人気の定番メニューまで、多彩な料理の数々をお好きなだけお召しあがりいただけます。石川県の恵まれた自然環境や伝統文化に根差した、特色ある食文化を体験し、新横浜で石川旅行気分をお楽しみください。



©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

**Seibu Group**  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## 「加賀料理 登録無形文化財 登録記念！！石川フェア」概要

【場 所】 ブッフェダイニング ケッヘル(2F)

【期 間】 2026 年 2 月 1 日(日)～3 月 31 日(火)

【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¥5,000 より/ディナー1 名さま¥7,500

【協 力】 石川県・(公財)いしかわ農業総合支援機構

【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.)

### ■石川フェアおすすめメニュー（一例）

#### ●能登牛のバラ肉の焼きしゃぶ 加賀丸いものすり流し

金沢せりのおひたし ※ディナーのみ提供

焼きしゃぶにした能登牛バラ肉を、石川県産の丸大豆醤油 直江屋源兵衛で味付け。能登牛の脂とマッチした粘り気の強い加賀丸いものすり流しのやわらかい味と香りに金沢せりのおひたしがアクセントになった料理長自慢の一品。



#### ●加賀れんこんのはす蒸し スギヨの香り箱餡 ※ディナーのみ提供

加賀料理としても有名な「はす蒸し」。

でんぷん質が多く粘りが強い加賀れんこんを使用し、もっちりとした食感が楽しめます。まるで本物の蟹のような食感のカニカマ「スギヨの香り箱」を使用した優しい味わいの餡とともに召しあがりがいただけます。



#### ●石川県郷土料理 鴨肉の治部煮 ケッヘル風 ※ディナーのみ提供

加賀料理の定番、治部煮。

そぎ切りにした鴨肉に小麦粉をまぶし、すだれ麩や各種野菜とともに煮こみます。とろみがある温かい汁は、寒い冬におすすめなメニューです。



#### ●フレンチシェフの洋風ぶり大根 ※ランチ、ディナー提供

当レストラン料理長 竹田卓による、ぶり大根を洋風にした一品。

大根をコンソメでじっくり煮込み、照りを出したぶりをのせご提供いたします。やわらかくコンソメの味のしみた大根に、ぶり特有の香りと脂が合わさり、特製のソースが味をまとめる、まさに洋と和のマリアージュです。



#### ●木滑なめことキャベツの和風パスタ ※ランチのみ提供

白山のふもとで自然と調和しながら栽培される木滑なめこ。

ぬめりが多く、身がしまっているのが特徴です。

なめこの香りや食感、旨味を和風の味付けのパスタでお楽しみください。



※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(1月6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。