

2026年6月

北海道の恵みを味わうレストランフェアを今年も開催！

## 新宿プリンスホテル 3 レストラン合同「北海道フェア」を開催

【期間】2026年7月1日(水)～9月30日(水)

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:竹入学)では、「和風ダイニング&バー FUGA(風雅)(25F)」「buffetダイニング プリンスマルシェ(B2)」「ザ・ステーション カフェバー(B1)」の3店舗にて、北海道の食文化や郷土料理の魅力を取り入れた「北海道フェア」を2026年7月1日(水)から9月30日(水)の期間で開催します。

昨年ご好評をいただいた本フェアは、本年は開催期間を延長して実施。各レストランで北海道になぞらえたメニューをご用意し、特にbuffetダイニング プリンスマルシェでは、「第1弾」「第2弾」の二部構成で内容を変え、時期ごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。

各店舗では、北海道で親しまれている料理をベースに、ホテルならではの技法で丁寧にアレンジ。buffet、コース、アラカルトと多彩なスタイルで、それぞれのシーンに合わせた北海道の食の魅力をご提案します。

また、和風ダイニング&バー FUGA(風雅)では、料理長による特別企画を同時開催。郷土料理に着想を得たコース料理をご用意いたします。さらに、プリンスマルシェでは、期間限定で「茹で蟹食べ放題」も実施します。

新宿駅から徒歩5分、ホテルレストランで北海道の食文化に触れるひとときをお過ごしください。

### 「北海道フェア」のポイント

- ◆ 北海道の食文化を取り入れた多彩なメニュー  
郷土料理や名物グルメに着想を得たメニューを、各レストランがそれぞれのスタイルでご用意。味わいや調理法から北海道らしさを感じていただけます。
- ◆ プリンスマルシェは二部構成で展開  
プリンスマルシェでは、「第1弾」「第2弾」と内容を変えて提供。期間ごとに異なるメニューをお楽しみいただけます。
- ◆ 店舗ごとの個性を活かした企画  
FUGA(風雅)の料理長特別企画や、プリンスマルシェのお盆限定「茹で蟹食べ放題」など、各レストランの特長を活かした内容でご提供します。

【まとめ URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/restaurant/contents/hokkaido>

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ  
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

## ビストロ×北海道 ブッフェ 概要

北海道の海と大地の恵みをビストロ風にアレンジしたメニューを二部構成でご用意しました。第一弾は「爽やかな北の大地のごちそう」、第二弾は「北の大地の秋の実りを一足先に」をテーマに北の大地の豊かな味わいをお楽しみください。

### 第一弾 | 爽やかな北の大地のごちそう

- 【期間】 2026年7月1日(水)～8月7日(金)  
【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.)  
【場所】 ブッフェダイニング プリンスマルシェ(B2)  
【料金】 ランチ ¥5,000  
          ディナー ¥6,500



ビストロ×北海道ブッフェ イメージ



ビストロ×北海道ブッフェ イメージ

【URL】 [https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/princemarche/hokkaidou\\_fair/buffet/summer](https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/princemarche/hokkaidou_fair/buffet/summer)  
《ブッフェメニュー内容》 (一例)

◆ディナー限定アミューズ3種盛り合わせ

(ベニズワイガニとアボカドのカナッペ・帆立貝とクリームチーズ・羽幌産有頭甘海老)

◆冷製

冷製ピーツのムースとスモークサーモン、赤肉メロンと生ハム、北海道モッツアレラとトマトの冷製カップリーニ、北海道産黒カレイのカルパッチョ 3種の昆布ソース※ディナー限定、北海道産チーズ食べ比べ(酪佳・気まぐれブルー・ウォッシュ)※ディナー限定、北海道アスパラガスの冷製スープ 他

◆ホットディッシュ

北海道産鮭のちゃんちゃん焼きナージュ風、ラベンダーカラーオムレツ、いかめし風リゾット※ディナー限定、北海道ブランド豚(ゆめの大地)オープン焼き、国産牛ローストビーフ※ディナー限定 他

◆スイーツコーナー

北海道産いちご(夏瑞)コンポートとパンナコッタ、ダブルメロンロールケーキ、ガラナとレモンのゼリー、レモンラベンダータルト、赤肉メロンのグラニータ※ランチ限定 他

### 🍣 夏休みは、サマー蟹(カーニ)バル! 🍣

好評につき、今年も開催! 茹で蟹&国産牛のローストビーフの食べ放題をお楽しみいただけます。

- 【期間】 2026年8月8日(土)～16日(日)  
【時間】 ランチ 11:00A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.)  
          ディナー 5:00P.M.～9:30P.M. (L.O.9:00P.M.)  
【場所】 ブッフェダイニング プリンスマルシェ(B2)  
【料金】 ランチ ¥7,000(90分制)/¥8,000(時間無制限)  
          ディナー ¥8,000(120分制)/¥10,000(時間無制限)



蟹(カーニ)バル イメージ

### 第二弾 | 北の大地の秋の実りを一足先に

- 【期間】 2026年8月17日(月)～9月30日(水)  
【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.)  
【場所】 ブッフェダイニング プリンスマルシェ(B2)  
【料金】 ランチ ¥5,000  
          ディナー ¥6,500



ビストロ×北海道ブッフェ イメージ



ビストロ×北海道ブッフェ イメージ

【URL】

[https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/princemarche/hokkaidou\\_fair/buffet/earlyautumn](https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/princemarche/hokkaidou_fair/buffet/earlyautumn)  
《ブッフェメニュー内容》 (一例)

◆冷製

冷製ピーツのムースとスモークサーモン、赤肉メロンと生ハム、彩り野菜のハニーピクルス、北海道産たこのカルパッチョ 山わさびドレッシング※ディナー限定、北海道産チーズ食べ比べ(ウィンチェダー・ホワイト・セビア)※ディナー限定 北海道産トウモロコシの冷製スープ 他

◆ホットディッシュ

ベニズワイガニのトマトクリームペンネ、チキンスープカレー、ラベンダーカラーオムレツ、国産牛ローストビーフ※ディナー限定、北海道ブランド豚(ゆめの大地)オープン焼き、ビストロ風味噌ヌードル※ディナー限定 他

◆スイーツコーナー

白いんげんプリン、ハスカップゼリーとパンナコッタ、ななつぼし米のパバロア、トウモロコシロールケーキ、赤肉メロンのグラニータ※ランチ限定 他

## 和風ダイニング&バー FUGA(風雅) 概要

- 【期間】2026年7月1日(水)～9月30日(水)  
 【時間】ランチ 11:30A.M.～2:30P.M. (L.O.2:00P.M.)  
 ディナー 5:30P.M.～9:30P.M. (L.O.9:00P.M.)  
 【場所】和風ダイニング&バー FUGA(風雅)  
 【料金】秀麗¥9,000 / 鉄板焼きコース 雅 ¥15,000  
 【備考】8月17日(月)よりメニュー内容が一部変更となります。  
 【URL】 [https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/fuga/hokkaidou\\_fair](https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/fuga/hokkaidou_fair)



鉄板焼きコース 雅 イメージ

《メニュー内容》(一例)

・鉄板焼きコース 雅



秀麗 イメージ

素材の恵み	北海道産トマトすりながし ほぐし蟹
色彩	鹿肉しぐれ煮、幌加内産蕎麦サラダ、モロコシムース、つぶ貝玉素焼き、じゃがバター塩辛、北海道産鶏と鴨のクレープ巻、焼占地香草とえ
海の恵み	サーモンと蛸、甘海老のカルパッチョ
火の恵み	真鱈の北海道バター焼き、ホッケ、彩野菜
山の恵み	和牛サーロイン鉄板焼き、温野菜
風雅のメ	烏賊バター炊き込みご飯、香の物、赤出汁
果実の恵み	小豆アイスとヨーグルトムース ハスカップソース、ミルクカヌレ小豆抹茶、果物

### 和風ダイニング&バー FUGA(風雅)(25F)

【2夜限定 料理長フェア開催】～大地と海の恵みに感謝～

料理長 大嶋 昭雄が北海道の食材を活かし、和食の技法と感性で素材本来の魅力を引き出す二夜限定の特別フェア。新宿東西の夜景とともに美食のひとときをお楽しみください。

【期間】2026年7月26日(日)～27日(月)

【料金】1名さま ¥17,000

【URL】 [https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/fuga/wagyu/hokkaidou\\_fair\\_chef\\_recommendation/](https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/fuga/wagyu/hokkaidou_fair_chef_recommendation/)



## ザ・ステーションカフェバー 概要

- 【期間】2026年7月1日(水)～9月30日(水)  
 【時間】10:00A.M.～10:00P.M. (L.O.9:30P.M.)  
 【場所】ザ・ステーションカフェバー(B1)  
 【URL】 [https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/cafesbar/hokkaidou\\_fair](https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/cafesbar/hokkaidou_fair)

《メニュー内容》(一例)

#### ◆ピザ

- ①北海道産小麦と夢の大地豚のビスマルクピザ
- ②北海道チーズのクワトロフォルマッジ
- ③噴火湾産たらことジャガイモのクリームピザ

#### ◆パスタ

- ①噴火湾産たらこと夢の大地豚のペペロンチーノスパゲッティ
- ②レフォルクリームソースとサーモンのパスタ・リングイネ



店内 イメージ



北海道フェア ピザ イメージ



北海道フェア パスタ 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:03-3205-1124(受付時間:10:00A.M.～5:00P.M.)

※レストラン商品の料金には、消費税が含まれております。ザ・ステーションカフェバーを除き、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。北海道産以外の食材も使用しています。

※上記内容は、2026年6月5日(金)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。