

2026年6月

アートと美食が融合するスタイリッシュな空間で、お盆限定メニューを堪能

東京ベイ潮見プリンスホテル
市場の賑わいを体験！豊洲直送マグロと海の幸の美食祭
サマーブッフェ 2026～SHIOMI Fish Market～

【期間】2026年8月13日(木)～2026年8月15日(土)

東京ベイ潮見プリンスホテル(東京都江東区潮見 2-8-16、総支配人:矢野 善大)では、2026年8月13日(木)から8月15日(土)までの3日間限定で、1階「Restaurant&Bar TIDE TABLE ShiomI」にて、“夏のFish Market”をテーマに、豊洲市場直送のマグロをはじめ、海の恵みを味わう「サマーブッフェ 2026～SHIOMI Fish Market～」を開催します。



「サマーブッフェ 2026」の注目は、GW ディナーブッフェでも好評を博したマグロの解体パフォーマンスショー。“SHIOMI Fish Market”をコンセプトに、シェフが目の前でマグロなどの鮮魚をさばくダイナミックな実演が会場を盛り上げ、ライブ感あふれる特別なひとときを演出いたします。豊洲市場の天然本マグロを扱う仲卸「石司」から仕入れたマグロを中心に、捌きたての刺身やその場で握るお寿司、ゲストがお好みの海の幸をどんぶりにのせて作る「海の幸 のつけ丼」など、海鮮の魅力を存分にお楽しみいただけます。

また、2種のソースで味わう「国産牛のローストビーフ」や、旨味を凝縮した「マグロのカマのガーリックロースト」は、シェフによるカッティングサービスとともに提供し、ホテルダイニングならではの上質な時間をお届けします。

さらに、会場には鉄板焼きコーナーが登場。イカ焼きや焼きトウモロコシなど、立ちのぼる香りとともに仕上げるライブ調理が、まるで“Fish Market”の活気を思わせる臨場感を生み出します。また、特設のかき氷コーナーでは、4種の果肉入りシロップからお好きなものを選べる“ミニかき氷”が夏のひとときを涼やかに彩ります。

そのほか、キッズコーナーには「たこ焼きグラタン」や「トルネードソーセージ」など遊び心あふれるメニューを、デザートコーナーには「チョコバナナ」や「プチシュークリーム たこ焼き風」「ミニロールケーキ かき氷風」など、“夏祭り気分”を味わえるラインナップをご用意。世代を問わず楽しめる、賑やかで心弾む食体験をお届けします。本イベントに合わせて、「サマーブッフェ 2026～SHIOMI Fish Market～」付きのステイプランもご用意しております。ご宿泊のゲストは、大浴場(サウナ付き)もご利用可能です。暑い夏に涼しいホテルで、ご家族とともにお食事もお宿泊も存分にお楽しみください。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
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

マグロの解体パフォーマンスショー



マグロ解体パフォーマンスショー イメージ



鮮魚 イメージ



お刺身やカルパッチョ、セビーチェ イメージ

■ マグロ解体パフォーマンスショー スケジュール

< 毎日開催 5:30P.M./7:30P.M. >

※時間が前後する可能性もございます

夏の熱気を盛り上げるマグロの解体ショーを1日2回、毎日開催！お刺身から彩り鮮やかなカルパッチョ、爽やかなセビーチェまで多彩な魚料理を心ゆくまでお楽しみいただけます。

* 豊洲市場のマグロ仲卸「石司」から仕入れたマグロを使用しています。

充実の海鮮メニュー

- にぎり寿司
(マグロ、ブリ、えび 他)

- ばらちらし
(マグロ、ブリ、サーモン、胡瓜、玉子焼き、とびっこ 他)

- 海の幸 のっけ井
(マグロ、イカソーメン、ネギトロ 他)



【海の幸 のっけ井】
お好きな海鮮ネタを自由にトッピング



【にぎり寿司】
シェフがその場で握ったお寿司をご提供

カッティングサービス

- 国産牛のローストビーフ 2種のソース / カッティングサービス
- マグロのカマのガーリックロースト / カッティングサービス
- 骨付きラム肉のロースト / カッティングサービス



【国産牛のローストビーフ】 イメージ

市場の賑わいを楽しむ屋台メニュー

- シーフードと夏野菜の鉄板焼きコーナー
 - ・マグロ焼き
 - ・イカ焼き
 - ・焼きトウモロコシ
 - ・夏野菜グリル
- かき氷コーナー
果肉入りシロップ 4種
(いちご、マンゴー、メロン、ブルーハワイ)



屋台メニュー イメージ



目の前で作る“ミニかき氷”

オードブル & ホットディッシュ

- 黒豚の冷しゃぶサラダ
- シーフードと夏野菜の
ケイジャンサラダ
- コールドミートの盛り合わせ
- チーズ各種
- カルボナーラ
- ピザ カブリチョーザ
- ウーロン茶葉の蒸籠蒸し
- ジャージャー麺
- チキンケバブ
- ビーフストロガノフ
- 豚の角煮 他



ウーロン茶葉の蒸籠蒸し・ジャージャー麺 イメージ

子どもから大人まで楽しめるメニュー

- ハンバーグデミグラスソース
- たこ焼きグラタン
- エビフライ
- トルネードソーセージ
- フライドチキン
- フライドポテト



お子さま大満足のメニュー イメージ

デザート

- ショートケーキ
- マンゴーティラミス
- チョコバナナ
- マカロン
- バニラプリン
- 杏仁パンナコッタ
- ミニロールケーキ かき氷風
- プッシュュークリーム たこ焼き風
- ラムネゼリー
- メロンムース 他



デザート イメージ

* マグロ仲卸「石司」

豊洲市場で確かな目利きと丁寧な仕事で知られるマグロ仲卸「石司(いしじ)」。長年にわたり培ってきた経験と感性をもとに、脂の質や熟成による旨みの伸びまで見極める確かな審美眼は、多くの料理人から厚い信頼を集めています。

【所在地】〒135-0061 東京都江東区豊洲 6-5-1

【公式HP】<https://ishiji.co.jp/commodity.html>



サマーブッフェ開催概要

サマーブッフェ 2026～SHIOMI Fish Market～ 概要

【期間】2026年8月13日(木)～2026年8月15日(土)

【時間】5:00P.M.～11:00P.M.

最終入店 8:30P.M.※120分制(90分 L.O.)

【料金(ソフトドリンクバー付き)】

1名さま おとな¥7,500/こども¥3,000(4～12才)

シャンパン付き 1名さま おとな¥8,400

アルコール飲み放題付き 1名さま おとな¥10,000

【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/summer_buffet_2026



サマーブッフェ付き宿泊プラン

8月13日(木)～8月15日(土)限定で、「サマーブッフェ 2026～SHIOMI Fish Market～」が付いた宿泊プランを販売いたします。活気あふれる夏のディナーブッフェを堪能した後は、色鮮やかなアートが彩る開放的な大浴場とサウナで、心地よく汗を流して心身をリフレッシュ。翌朝は、爽やかな朝の光を感じながら、人気のフレンチトーストや深川エリアの郷土料理“深川めし”を揃えた朝食ブッフェで、ゆったりとした休日をお楽しみいただけます。

「サマーブッフェ 2026 付きプラン」概要

- 予約期間:2026年7月7日(火)～2026年8月15日(土)
- 宿泊対象期間:2026年8月13日(木)～2026年8月15日(土)
- 【客室タイプ】 スーペリアツインルーム
- 【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】 夕・朝食付き
- 【ご予約・お問い合わせ】

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/summer_dinner_buffet_2026

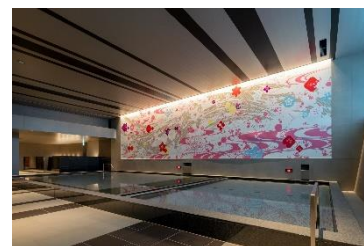
さらに Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB※) にご入会の会員さまは、お得に会員料金をご利用いただけます。

※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

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



スーペリアツインルーム 4名利用 (29.7m)



大浴場 女湯

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。

“旅”をテーマに、江戸文化にインスパイアされたモダンアートとデザインが館内を彩り、今昔が融合したユニークな魅力が、訪れる人々の感性を刺激します。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で利便性と快適さを兼ね備えた、心地よい非日常をお楽しみいただけます。

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、穏やかに開放的なレストラン「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」は、和洋多彩な朝食、季節のアフタヌーンティーやスイーツに加え、ディナーでは四季折々の国産食材とフランス料理の技法を融合させた“ジャパニーズフレンチ”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。バーカウンタ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(6月30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トングや食器類は、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。ひとつのトング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がございますので、予めご了承ください。