

2026 年 7 月

北海道を巡る美食旅

新横浜プリンスホテル

「知られざる北海道の食」と出会う
地元で愛される希少な食材の数々を心ゆくまで味わう
北海道フェア ブッフェを開催

【期間】 2026 年 8 月 1 日(土) ～ 9 月 30 日(水)

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 8 月 1 日(土)から 9 月 30 日(水)まで「北海道フェア～十勝・上川 夏的美食めぐり～」を開催いたします。

「buffetダイニング ケッヘル」では、日本の多彩な食の魅力を発信するため、日本各地それぞれの郷土料理や食材、食文化などお楽しみいただけるフェアを開催しております。

各地のフェアの中でも特に人気の地域、北海道。食の宝庫として知られる北海道には、農畜産物や海産物など、さまざまな魅力的な食材があります。今回は広大な北海道の中でも、十勝・上川地方にフィーチャー。「知られざる北海道の食」をテーマに、シェフが実際に現地を訪れ生産者の方々と交流したつながりを生かして、道外ではなかなか味わう機会のない、希少な食材の数々を仕入れました。

乳酸菌発酵肥料を与え、牛の腸内環境を整えることで、柔らかい肉質であっさりとした脂、噛むほどに旨味が広がる“豊西牛”、厳しい基準を満たしたいわしのみがその名を冠することができる希少な“大トロいわし”、寒暖差が大きい大地で育まれ、糖分をしっかりと蓄えた十勝本別町産光黒豆大豆を、2 年もの間天然醸造熟成させた“渋谷醸造キレイマメ 黒豆みそ”など、一般にはあまり知られていない北海道の食文化の奥深さを感じる、こだわりの食材を使用したメニューをbuffetスタイルでご提供いたします。

まるで北海道を旅するように、まだ知らない“おいしい北海道”と出会うひとときをお楽しみいただけます。



©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。

「北海道フェア～十勝・上川 夏的美食めぐり～」 概要

【場 所】 ブッフェダイニング ケッヘル(2F)

【期 間】 2026 年 8 月 1 日(土) ～ 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.)

【料 金】 ランチ 1 名さま¥5,000 より/ディナー1 名さま¥7,500

【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.)

■おすすめメニュー（一例）

●北海道産豊西牛の鉄板焼き お好みのコンディメントで

十勝の大自然の中、乳酸菌発酵飼料を与えてられ、
柔らかい肉質としっかりした味わいが特徴の豊西牛を鉄板焼きでご提供。
十勝本別町産光黒大豆を使用したコクのあるキレイマメ 黒豆みそや、
香り高い風味の十勝にんにくを使用したソースなどとともにお召しあがりください。



●北海道広尾池下産業 大トロいわし いくら 紅ズワイガニのミニバラちらし

とろける食感と旨みを持った極上のいわし“大トロいわし”。
限られた期間で水揚げされ厳しい基準を満たした希少な大トロいわしと、
いくらや紅ズワイガニを、バラちらしに。見た目も華やかな一品です。



●北海道産ピュアホワイトと雑穀米のパルミジャーノリゾット 渋谷醸造昆布醤油の軽い炙り

北海道産の希少な白とうもろこし「ピュアホワイト」の上品な甘みと、
雑穀米の豊かな食感を生かしたパルミジャーノリゾット。
仕上げに渋谷醸造の昆布醤油を軽く炙ることで、香ばしい薫香と
凝縮された昆布の旨みを引き出し、奥行きのある余韻を演出した一皿です。



●中札内田舎どり手羽先から揚げ

中札内村で丹念に育てられた「中札内田舎どり」の手羽先を、外は香ばしく、
中はふっくらジューシーに仕上げた自慢のから揚げ。
北海道では鶏は骨付きのまま食べるという習慣から考案したメニューです。
噛むほどに広がる鶏本来の濃厚な旨みと豊かな肉汁、
ほどよい弾力のある食感を存分にお楽しみいただけます。



●カントリーホーム風景“風景の牛乳”を使ったアイスと北海道産かぼちゃのモンブラン ハスカップゼリーのアクセント

68℃で 30 分低温殺菌したノンホモタイプの牛乳 “風景の牛乳”を使ったアイスクリームと、
北海道産かぼちゃの自然な甘みと濃厚なコクを生かしたモンブランに
爽やかな酸味の手ハスカップゼリーでアクセントを加えました。
北海道の恵みを一皿で楽しめるデザートです。



※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(7月24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。