

2026 年 8 月

実り豊かな旬の味覚を堪能

新宿プリンスホテル
『秋穫祭～実りを味わうビストロbuffetと彩りスイーツ～』を開催
【期間】2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)

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、「buffetダイニング プリンスマルシェ(B2)」にて、2026 年 10 月 1 日(木)から 11 月 30 日(月)まで、「秋穫祭 ～実りを味わうビストロと彩りスイーツ～」を開催いたします。秋刀魚や秋鮭・鴨肉・茸・かぼちゃなど、実り豊かな旬の食材を取り入れたビストロ料理と、栗・柿・さつまいも・洋梨を使用したスイーツがbuffetボードを彩ります。

ランチタイムには、ハーブとガーリックでマリネした安曇野げんき豚のカッティングサービスをはじめ、秋鮭のムニエル茸のフリカッセと焦がしバターソースや、炙りサワラと洋梨のカルパッチョなど、秋ならではの味覚をご用意。

ディナータイムには、国産牛のローストビーフに加え、合鴨と洋梨のパイ包み焼きや鰻のロースト ポルチーニ茸のリゾット添え 山椒赤ワインソースなど、季節を彩るごちそうが並びます。ライブキッチンで仕上げる出来たてのオムレツや野菜の鉄板焼きもお楽しみいただけます。

食後には、ランチ限定の「さつまいも尽くしのヴェリーヌ」やディナー限定の「栗尽くしのヴェリーヌ」をはじめ、むらさきいもタルト、かぼちゃタルト、柿のミルクプリン、巨峰ゼリーと無花果のムースなど、秋の味覚を取り入れた彩り豊かなスイーツをご用意。料理からデザートまで、実りの季節ならではの味わいをご堪能いただけます。

秋の恵みをふんだんに取り入れた料理とスイーツとともに、ホテルならではの落ち着いた空間で心満たされるひとときをお楽しみください。



「秋穫祭～実りを味わうビストロbuffetと彩りスイーツ」イメージ



スイーツイメージ

『秋穫祭～実りを味わうビストロbuffetと彩りスイーツ』 概要

- 【期 間】2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)
【時 間】《ランチ》11:30A.M.～3:00P.M. (L.O. 2:30P.M.)
《ディナー》5:00 P.M.～9:30P.M. (L.O.9:00P.M.)
【店 舗】buffet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 / ディナー¥6,500
【U R L】https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/princemarche/autumn_fair2026/
【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.)



◎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

実りの秋を彩るビストロメニュー

秋刀魚や秋鮭、茸、栗、洋梨など、秋ならではの旬食材を取り入れたビストロ料理をご用意いたしました。「秋刀魚と焼きナスのテリーヌ 麴ドレッシング」は、炙った秋刀魚と焼きナスを自家製テリーヌに仕立て、トマトコンソメのゼリーと麴のソースを合わせた一品。ランチ限定の「炙りサワラと洋梨のカルパッチョ シェリーヴィネグレット」は、洋梨の甘みとシェリービネガーの酸味が調和した爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

ディナータイムには、「合鴨と洋梨のパイ包み焼き」をご用意。合鴨の旨みと洋梨の甘みを包み込み、スパイスを効かせたソースで仕上げます。また、「北海道産銀毛鮭のムニエル 茸のフリカッセと焦がしバターソース」は、天然の秋鮭と茸の豊かな香りが織りなす、この季節ならではの味覚をご堪能いただける一皿です。

- ・秋鮭のムニエル 茸のフリカッセと焦がしバターソース（ランチ限定）
- ・秋刀魚と焼きナスのテリーヌ 麴ドレッシング
- ・合鴨と洋梨のパイ包み焼き（ディナー限定） 他



料理 イメージ



料理 イメージ

《平日ランチ限定》ブイヤベース風パイ包み焼き

魚介の旨みを凝縮したブイヤベースをパイで包み焼きにした平日ランチ限定メニュー。パイを割ると広がる香りとともに、魚介の豊かな風味をお楽しみいただけます。



ブイヤベース風パイ包み焼き イメージ

ライブキッチンで楽しむ出来立ての味わい

ライブキッチンでは、ハーブとガーリックでマリネした国産牛ローストビーフのカッティングサービスを実施。シェフが目の前で切り分けるローストビーフを、山わさびやカシスマスタードなどお好みのソースでお楽しみいただけます。

出来たてで提供する「ブラックオムレツ」は竹炭を使用し、茸の旨味とトリュフオイルを合わせた秋らしい一品。チーズソースのkokoroとともにお召しあがりいただけます。そのほか野菜の鉄板焼きなど、ライブ感あふれるメニューをご提供いたします。

- ・国産牛ローストビーフ カッティングサービス（ディナー限定）
- ・オムレツ（ブラックオムレツ・プレーンオムレツ）
- ・野菜の鉄板焼き 他



ブラックオムレツ イメージ



国産牛のローストビーフ イメージ

栗・さつまいも・かぼちゃが彩るスイーツコレクション

栗やさつまいも、かぼちゃ、柿、洋梨、ぶどうなど、秋の味覚を取り入れたスイーツをご用意いたします。「洋梨とぶどうのケーキ」は洋梨のムースとコンポートにぶどうを合わせてゼリーで閉じ込めた華やかな一品。「りんごのシブースト」は、りんごのコンポートにシブーストクリームを重ねて香ばしく仕上げました。また、「柿のミルクプリン」や「巨峰ゼリーとイチジクのムース」など、実りの季節を感じる彩り豊かなスイーツが並びます。

さらに、ランチ限定の「さつまいも尽くしのヴェリーヌ」、ディナー限定の「栗尽くしのヴェリーヌ」をご用意し、料理だけでなくスイーツでも秋の味覚を存分にお楽しみいただけます。



スイーツコレクション イメージ



むらさきいもタルト イメージ



柿のミルクプリン、巨峰ゼリーと無花果のムース イメージ



チョコレートケーキ、林檎のシブースト、洋梨とぶどうのケーキ イメージ



かぼちゃのタルト イメージ



ビスタチオケーキ イメージ



サツマイモ尽くし、栗尽くし イメージ

《ランチ限定スイーツ》さつまいも尽くし

安納芋アイスクリームを中心に、スイートポテトや紅あずまの甘露煮を盛り合わせた、さつまいもの魅力を存分に味わえる一皿。異なる食感や風味を楽しみながら、秋ならではの味覚をご堪能いただけます。

《ディナー限定スイーツ》栗尽くし

マロンロールケーキや渋皮栗のアイスクリーム、和栗ペーストを使用したモンブランクリームなど、栗の魅力をさまざまなスタイルで表現したディナー限定メニュー。栗好きにはたまらない一品です。

buffet menu content (example)

Cold Cuisine

- ・シャルキュトリ盛り合わせと茸のグレッグ
- ・冷製かぼちゃのムース
- ・ローストビーツと林檎のサラダ (ランチ限定)
- ・サーモンと柿のカルパッチョ キウイのドレッシング (ディナー限定)
- ・無花果とクリームチーズのカナッペ (ディナー限定)
- ・ベーコンとごぼうのキッシュロレーヌ 他

Hot Cuisine

- ・ウニ風味のシーフードグラタン (ランチ限定)
- ・ハーブ風味のミートボールと半熟卵のトマト煮込み (ランチ限定)
- ・栗とベーコンのピラフ (ランチ限定)
- ・鰻のロースト ポルチーニ茸のリゾット添え (ディナー限定)
- ・かぼちゃのニョッキ ゴルゴンゾーラクリームソース (ディナー限定)
- ・鶏もも肉と林檎のノルマンディー風 他

Live Kitchen

- ・安曇野げんき豚のオープン焼き カットサービス (ランチ限定)
- ・国産牛ローストビーフ カットサービス (ディナー限定)
- ・オムレツ 2 種 (ブラックオムレツ、プレーンオムレツ)
- ・野菜の鉄板焼き 他

Desserts

- ・さつまいも尽くし (ランチ限定)
- ・栗尽くし (ディナー限定)
- ・むらさきいもタルト
- ・かぼちゃのタルト
- ・柿のミルクプリン
- ・巨峰ゼリーとイチジクのムース
- ・ピスタチオケーキ
- ・チョコレートケーキ
- ・洋梨とブドウのケーキ
- ・林檎のシブースト 他

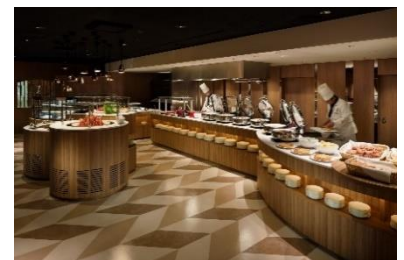


buffet dining Prince Marichu (B2)

「市場 (マルシェ)」を連想するような賑やかで活気ある店内。
季節の食材や日本各地の素材を“ビストロ”スタイルにアレンジ
したバラエティ豊かなbuffetメニューに加え、ライブキッチン
では出来立てのパフォーマンスをお楽しみいただけます。
シェフおすすめのお召し上がり方のご提案や、スタッフ厳選の
ワインとともに、思わず「笑顔」になるワクワクしたひと時を
お届けいたします。



Prince Marichu



店内イメージ

※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。

※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、2026 年 8 月 27 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。