

## 新横浜プリンスホテル

地上約130m の絶景とともにホテルならではの  
お月見を  
秋の味覚を楽しむ「お月見会席」を販売

【期間】 2026 年 9 月 1 日 (火)～10 月 31 日 (土)

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、「日本料理 羽衣」(40F)にて、2026 年 9 月 1 日 (火)から 10 月 31 日 (土)まで、秋の味覚と季節の風情を堪能していただける「お月見会席」を販売いたします。

秋の夜長に月を愛でる日本の伝統行事「お月見」。地上約 130m に位置する「日本料理 羽衣」では、周りを遮る物のない絶景を生かし、空に近い贅沢なお月見を体験できるこの時期だけの特別会席をご用意いたしました。

「みのりの秋」をテーマに、松茸土瓶蒸しや米沢牛網焼きなど、旬の食材の数々を取り入れた華やかなお料理の数々をご用意。月の形の食器に盛られた先付やお造り、お月見白玉団子やうさぎ饅頭など、お月見を思わせるお料理や演出もお楽しみいただけます。さらに、「なんきん」「れんこん」「にんじん」「いんげん」など、“ん”が二つ付くことで「運」を重ねる縁起の良いとされる食材も使用。日本の伝統と秋のみのりを感じられる内容です。

高層階からの煌めく夜景とともに、美しい月と秋の味覚を堪能する、ホテルならではの「お月見」をお楽しみください。

## 「お月見会席」概要

【期 間】 2026 年 9 月 1 日 (火)～10 月 31 日 (土) ※3 日前までのご予約制。

【時 間】 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.)／5:00P.M.～9:30P.M. (L.O.8:30P.M.)  
※日曜・祝日は 9:00P.M.(L.O.8:00P.M.)

【料 金】 ¥16,000 ※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。

【ご予約・お問合せ】TEL:045-471-1115(レストラン予約 10:00A.M.～5:00P.M.)

## 主なメニュー

松茸土瓶蒸し、お造り二種盛り合わせ、お月見彩菜、  
米沢牛網焼き、甘鯛杉板焼き、握り寿司、うさぎ饅頭、  
お月見白玉団子 ほか

※日本料理 羽衣の若手女性バーテンダーが選んだ  
秋をイメージしたビール・日本酒・ソフトドリンクなど  
計 8 種類より選べるドリンク 2 杯付き



地上約 130m のお月見体験



お月見会席

※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(8 月 27 日)の情報であり変更になる場合もございます。※1 日の販売数に限りがございます。

※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、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。

◎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