

2026 年 10 月

毎冬好評のチーズbuffetが今年は「ガーリック」と融合

新宿プリンスホテル  
希少なイタリア産チーズ「ピアーヴェ・メツァーノ」が食べ放題  
ガーリックとチーズの魅力を堪能する冬限定buffet  
「とろけるチーズ&魅惑のガーリック」を開催  
【期 間】2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 1 月 31 日(日)

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、冬限定企画『とろけるチーズ&魅惑のガーリック』を開催いたします。毎年冬にご好評いただいているチーズbuffetを、今年は初めてガーリックと掛け合わせて展開。ランチでは 11 種類、ディナーでは 16 種類のチーズを使用し、前菜からメインディッシュ、デザートまで、チーズの個性とガーリックの豊かな香りを楽しめる多彩なメニューをご用意します。なかでも、世界自然遺産ドロミテ山塊の麓で生産される希少なイタリア産チーズ「ピアーヴェ・メツァーノ」をプリンスホテルで初めて導入し、食べ放題でお楽しみいただけます。

ランチには、コルビージャックチーズをたっぷりとかけた「チーズハンバーグ」や、にんにくを効かせた「鶏もも肉のシュクメルリ風クリーム煮」、ディナーには「ガーリッククリームチーズポークステーキ」や「スカモルツァと茸のガーリックパイ包み焼き」などをご用意します。

さらにクリスマス期間には、ライブキッチンの特性を生かし、スペシャリテの「フィレ肉のビーフウェリントン」をお一人さま一皿ご提供するほか、ハモンセラーノやサーモンマリネのカットサービス、ラクレットチーズなど、この期間だけのごちそうが登場。クリスマス終了後の 12 月 26 日(土)から 2027 年 1 月 3 日(日)までは、ローストビーフや茹で蟹、ラクレットチーズの食べ放題、ディナー限定の握り寿司食べ放題などを楽しめる「ホリデーbuffet」を開催します。

冬ならではの特別な食体験をお届けいたします。



### ●企画の背景

#### チーズの多彩な魅力を味わう冬限定フェア

近年、専門店や輸入チーズの人気拡大により、チーズの楽しみ方はますます多様化しています。そこでプリンスマルシェでは、前菜からメインディッシュ、デザートまでチーズを主役にしたフェアを企画しました。

今回は、ガーリックの豊かな香りとチーズの奥深い味わいを組み合わせたメニューを通じて、冬だからこそ楽しみたい濃厚な味覚をご提案します。

さらに、本フェアの象徴として、日本ではまだ流通量の少ない希少なイタリア産チーズ「ピアーヴェ・メツァーノ」を導入。さまざまな料理とともに、新たなチーズとの出会いをお楽しみいただけます。

### ●おすすめポイント

#### ▶ 希少なイタリア産チーズ「ピアーヴェ・メツァーノ」が食べ放題

プリンスホテル初導入となる希少チーズを、削りたてでご提供します。

#### ▶ 11 種類(ランチ)・16 種類(ディナー)のチーズを使用

毎冬好評のチーズbuffetが「ガーリック」と初コラボし、チーズのコクとガーリックの香りを掛け合わせた冬ならではの味わいをご提案します。

#### ▶ クリスマス限定メニューも登場

クリスマスにはビーフウェリントンなどのスペシャルメニュー、12 月 26 日からは国産牛のローストビーフや茹で蟹などが楽しめるホリデーbuffetへと展開します。

◎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

## 希少なイタリア産チーズ「ピアーヴェ・メツァーノ」について

### ■世界自然遺産ドロミテの麓で育まれる、希少なチーズ

イタリア北東部、世界自然遺産ドロミテ山塊の麓に位置するベッルーノ県で生産される「ピアーヴェ」。生乳はベッルーノ県産のみに限定され、工場から100km 圏内の約 140 軒の酪農家から集められた生乳を使用しています。なかでも今回ご提供する「ピアーヴェ・メツァーノ」は、クセが少なくまろやかな味わいが特徴で、2024 年の生産数は約 313,000 玉と希少なチーズです。毎冬ご好評いただいているチーズブッフェをさらにお楽しみいただくため、今回は新たなチーズとの出会いをご提案したいという思いから、プリンスホテルで初めて「ピアーヴェ・メツァーノ」を導入。そのままで楽しみやすく、さまざまな料理とも合わせやすい味わいを生かし、ブッフェならではの自由なスタイルでご提供します。



### ●おすすめの楽しみ方

#### 01 | まずは削りたてをそのまま

クセが少なくまろやかな味わいを、シンプルにお楽しみください。

#### 02 | 温かい料理に合わせて

削りたてを温製料理に合わせることでほどよく溶け、料理とチーズが重なり合う味わいを楽しめます。

#### 03 | お好みの料理と自由に組み合わせて

前菜や温製料理など多彩なメニューから、自分好みの組み合わせを見つけるのもブッフェならではの楽しみ方です。



### ●多彩なチーズを楽しむ「CHEESE COLLECTION」

「ピアーヴェ・メツァーノ」をはじめ、ランチでは 11 種類、ディナーでは 16 種類のチーズを使用。それぞれのチーズが持つ味わいや香り、食感を生かし、冷製料理や温製料理、メインディッシュ、スイーツまで、チーズの魅力を幅広くお楽しみいただけるメニューをご用意いたします。

#### LUNCH | 11 種類

クリームチーズ／フロマージュブラン／リコッタチーズ／ストラッチャテッラ／ゴルゴンゾーラ／ゴード／ペコリーノ・ロマーノ／グラナ・パダーノ／モッツァレラ／チェダーチーズ／コルビージャック

#### DINNER | 16 種類

クリームチーズ／カッテージチーズ／ストラッチャテッラ／ゴルゴンゾーラ／レッド・ド・モワンヌ／スモークチーズ／カマンベール／ゴード／グラナ・パダーノ／マスカルポーネ／スカモルツァ／モッツァレラ／チェダーチーズ／コルビージャック／ピアーヴェ・メツァーノ／ラクレットチーズ※ディナー限定オプション

## 「とろけるチーズ&魅惑のガーリックブッフェ」概要



### ■チーズとガーリックが織りなす冬のごちそう

ランチでは 11 種類、ディナーでは 16 種類のチーズを使用し、それぞれの特徴を生かした料理をブッフェスタイルでご用意します。ガーリックの豊かな香りをアクセントに、冷製料理から温製料理、メインディッシュまで、チーズのコクやなめらかさ、香りをさまざまなスタイルで表現しました。さらに、食後にはチーズを使用したスイーツも並び、料理からデザートまでチーズの多彩な魅力をご堪能いただけます。

### ●LUNCH PICK UP

#### ・ストラッチャテッラとトマトのカプレーゼ

とろりとなめらかなストラッチャテッラとトマトに、大葉のソースを合わせた爽やかな一品。

#### ・カリフラワーとベビーホタテのガーリックマリネ

生のカリフラワーの食感を生かし、ベビーホタテとともにガーリックとアンチョビを効かせて仕上げました。

#### ・コルビージャックのチーズハンバーグ

デミグラスソースを合わせたハンバーグに、マーブル模様が特徴のコルビージャックをたっぷりかけた一品。

#### ・鶏もも肉のシュクメルリ風クリーム煮

ガーリックを効かせたジョージアの郷土料理を、プリンスマルシェ流にクリーミーにアレンジ。



### ●DINNER PICK UP

#### ・真鯛とオレンジ、カッテージチーズのカルパッチョ

真鯛にオレンジとカッテージチーズを合わせ、爽やかで華やかな味わいに仕上げました。

#### ・スカモルツァと茸のガーリックパイ包み焼き

ほのかなスモーク香を持つスカモルツァと 3 種類の茸にガーリックを合わせ、香ばしいパイで包み焼きに。

#### ・小海老と茸のチーズアヒージョ

ガーリックを効かせたアヒージョに、モッツアレラとチェダーチーズを合わせた熱々の一品

#### ・モッツアレラのロワイヤル 海老とアメリカヌ

なめらかな洋風茶碗蒸しにモッツアレラを合わせ、海老の旨みを凝縮したアメリカヌソースで仕上げた温かな一品。



### ●食後まで楽しめる、多彩なチーズスイーツ

デザートにもクリームチーズやマスカルポーネ、カマンベール、リコッタなどさまざまなチーズを使用。チーズのコクを生かした濃厚な味わいから、フルーツを合わせた爽やかなスイーツまで、食後にもチーズの多彩な魅力をお楽しみいただけます。

### ●SWEETS PICK UP

#### ・カマンベールとクリームチーズのホワイトモンブラン

2 種類のチーズを合わせたクリームをモンブラン仕立てにし、はちみつをアクセントにお召しあがりください。



## 「クリスマスディナーbuffe」概要



### ■クリスマス期間だけの特別なごちそう

クリスマス期間には、通常の「とろけるチーズ&魅惑のガーリックbuffe」に加え、ライブキッチンの魅力を生かした特別メニューをご用意いたします。スペシャルティとして、お一人さま一皿限定の「フィレ肉のビーフウェリントン トリュフソース」をご提供するほか、スペイン産ハモンセラーノやビーツでマリネしたサーモンのカッティングサービス、ラクレットチーズなどが登場。目の前で仕上げるライブ感とともに、クリスマスならではの華やかな味わいをお楽しみいただけます。

### ●CHRISTMAS PICK UP

#### ・フィレ肉のビーフウェリントン(トリュフソース)

牛フィレ肉をパイで包んで焼き上げ、芳醇なトリュフソースとともに楽しむ、お一人さま一皿限定のスペシャルティ。

#### ・スペイン産ハモンセラーノ カッティングサービス

目の前で切り分け、ライブキッチンならではの演出とともにご提供します。

#### ・ビーツでマリネしたサーモン カッティングサービス

ビーツで鮮やかに仕上げたサーモンを目の前でカット。クリスマスのbuffeボードを華やかに彩ります。

#### ・ラクレットチーズ

クリスマス期間にはラクレットチーズも登場。とろけるチーズの濃厚な味わいを、温かな料理とともにお楽しみいただけます。



### ●早めのご予約がお得！

11月30日(月)までにご予約いただいたお客さまを対象に、お得にお楽しみいただける早期予約プランをご用意いたします。さらに、「海老とアボカドのクリスマスヴェリーヌとビーガンフォアグラのカナッペ」のご提供と、セットのシャンパンをロゼシャンパンへ変更する特典も。

通常料金 ¥12,000 → 早割 ¥11,000

## 「ホリデーbuffe」概要

### ■HOLIDAY BUFFET

2026年12月26日(土)から2027年1月3日(日)までは、年末年始限定の「ホリデーbuffe」を開催いたします。ご家族や大切な方とのお集まりが増える時期に合わせ、国産牛のローストビーフや茹で蟹の食べ放題、ラクレットチーズなど、この期間ならではのメニューをご用意。さらにディナータイムには握り寿司の食べ放題も加わり、和洋さまざまな味わいで年末年始のひとときを彩ります。

### ●HOLIDAY PICK UP

- ・国産牛のローストビーフ
- ・茹で蟹食べ放題
- ・ラクレットチーズ食べ放題
- ・握り寿司食べ放題(ディナー限定)



## プラン 概要

### ●「とろけるチーズ&魅惑のガーリックブッフェ」概要

【日程】2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 1 月 31 日(日)

【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】1 名さま ランチ ¥5,000 /ディナー ¥6,500

【内容】ブッフェ

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/princemarche/cheese/garlic>

### ●「クリスマスディナーブッフェ」概要

【日程】2026 年 12 月 19 日(土)～12 月 25 日(金)

【時間】5:00P.M.～10:00P.M.(L.O.10:00P.M.)

5:00P.M.～/5:30P.M.～/7:30P.M.～/8:00P.M.～

※4 部制(各部 120 分制)

【料金】1 名さま ¥12,000

※11 月 30 日までの早期予約の場合、1 名さま ¥11,000

【内容】ブッフェ、シャンパン、デザートプレート

※11 月 30 日までの早期予約の場合、おすすめ料理 1 品、シャンパンをロゼシャンパンへ変更

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/princemarche/christmas/dinner/buffet>

### ●「ホリデーブッフェ」概要

【日程】2026 年 12 月 26 日(土)～2027 年 1 月 3 日(日)

【時間】《ランチ》11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.)※90 分制

《ディナー》5:00P.M.～9:30P.M.(L.O.9:00P.M.)※120 分制

【料金】1 名さま ランチ ¥7,000 /ディナー ¥8,000

【内容】ブッフェ

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/princemarche/yearend/buffet>

## ブッフェダイニング プリンスマルシェ(B2)について

「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ブッフェメニューに加え、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。

<時間> 11:30A.M.～3:00P.M.(L.O. 2:30P.M.)

5:00P.M.～9:30P.M.(L.O. 9:00P.M.)

<電話> 03-3205-1124

<座席> 90 席



プリンスマルシェ



店内イメージ

## 新宿プリンスホテルについて

「新宿・歌舞伎町のアクティブベース」をコンセプトに、エンターテインメント、ショッピング、グルメなど、多彩な魅力が集まる新宿を楽しむ拠点として、お客さまに快適な滞在と新宿ならではの体験を提供しています。

新宿・歌舞伎町に位置しながらも落ち着いた滞在空間を備え、西武新宿駅直結という高い利便性を活かし、観光やビジネスなど幅広いシーンでご利用いただいています。

<所在地> 〒160-8487 東京都新宿区歌舞伎町 1-30-1

<電話> 03-3205-1111

<客室数> 571 室

<アクセス> 西武新宿駅直結、JR・小田急線・京王線・

東京メトロ・都営地下鉄「新宿駅」より徒歩約 5 分。

<HP> <https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/>



◎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。※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 10 月 1 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。