

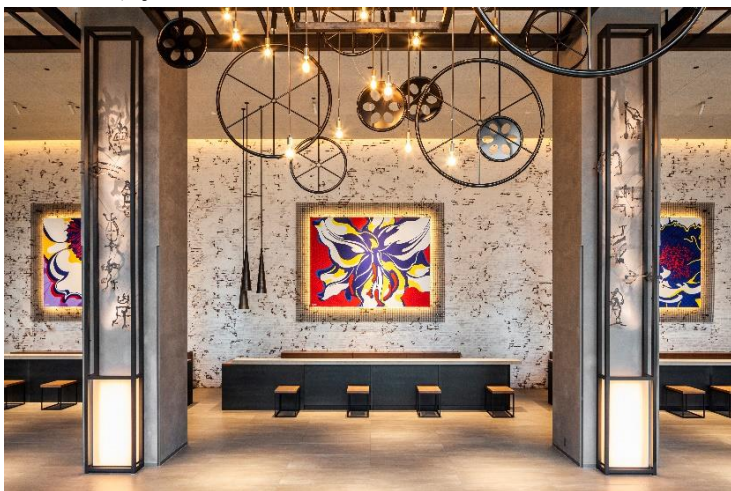
2026 年 10 月

アートに囲まれた空間で贅沢な美食を堪能

東京ベイ潮見プリンスホテル
新春を祝う華やかなお正月イベントとともに
年の瀬からお正月を彩る豪華ディナーbuffetを開催
【期 間】2026 年 12 月 26 日(土)～2027 年 1 月 4 日(月)

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、12 月 26 日(土)から 1 月 4 日(月)の期間、ご家族や大切な方と笑顔あふれるひとときを過ごしていただけるよう、フェスティブシーズンを盛り上げるディナーbuffetを販売いたします。

期間中、12 月 26 日(土)から 12 月 30 日(水)および 1 月 4 日(月)の 5 日間は「Winter Holiday Dinner Buffet 2026」、12 月 31 日(木)から 1 月 3 日(日)の 4 日間は、おせち料理や贅沢な限定メニューを揃えた「New Year Dinner Buffet 2027」を提供いたします。



ディナーbuffetの注目は、豊洲市場から仕入れた厳選マグロをシェフが目の前でさばく、ライブ感あふれる解体パフォーマンスショー。“SHIOMI Fish Market”をコンセプトに、マグロのお刺身をはじめ、鮮魚のカルパッチョ、セビーチェ、お好みの海の幸を盛りつけて楽しむ「海の幸 のつけ丼」など、素材の本来の旨みを活かした多彩なメニューをお楽しみいただけます。

「Winter Holiday Dinner Buffet 2026」では、国産牛のローストビーフや骨付きラム肉のロースト、マグロのカマのガーリックローストなど賑やかな料理が揃います。大晦日から三が日にかけては、「New Year Dinner Buffet 2027」へと装いを変え、おせち料理や鯛の塩釜焼き、ボイルガニなど、新年の幕開けにふさわしい豪華メニューが、勢ぞろいします。

館内では、大晦日と元日をさらに盛り上げる体験型イベントを開催。活気あふれる餅つきパフォーマンスショーのほか、気軽に参加できるお抹茶の振る舞い体験や、新年の福を呼び込む獅子舞の披露など、お祝いムードあふれる催しが特別な日を晴れやかに彩ります。

また、ディナーbuffetと朝食がセットになった「New Year Stay Plan 2027」もご用意。広々とした大浴場とサウナで一年の疲れをほどこし、心身をリフレッシュしたあとは、お部屋でゆったりとした寛ぎの時間をお過ごしいただけます。翌朝は、オープンキッチンで出来たてを提供するふんわりオムレツをはじめ、バラエティ豊かな朝食buffetをお楽しみいただけます。

都会の喧騒や日常から離れて、潮見ならではの穏やかな時間に包まれる年末年始。ご家族、ご友人、大切な方とともに、一年の締めくりや新年の始まりをゆっくりとお過ごしください。

年末年始を彩るディナーbuffetのポイント

- マグロをさばくライブパフォーマンスを開催！豊洲市場から仕入れた厳選マグロを中心とした魚料理が充実
- 12 月 31 日～1 月 3 日は、おせち料理やボイルガニなど、お正月を満喫する「New Year Dinner Buffet 2027」を提供
- アートと美食に満たされ、大浴場・サウナで一年の疲れをほどこく、ディナーbuffet付きステイプラン

©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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

マグロの解体パフォーマンスショーを開催



■ マグロ解体パフォーマンスショー スケジュール

・12/26(土)～12/30(水)・1/4(月) 6:15 P.M.

・12/31(木)～1/3(日) 5:45 P.M./7:15P.M.

※時間が前後する可能性もございます

「Winter Holiday Dinner Buffet 2026」は1日1回、「New Year Dinner Buffet 2027」は1日2回、豊洲市場のマグロ仲卸「石司※」から仕入れたマグロの解体パフォーマンスショーを開催します。マグロを中心にさまざまな魚を、お刺身、カルパッチョ、セビーチェなどバリエーション豊富なスタイルで心ゆくまでご堪能いただけます。

「Winter Holiday Dinner Buffet 2026」 MENU

■ スペシャルテ

- マグロのカマのガーリックロースト
- 骨付きラム肉のロースト [カッティングサービス]
- ハーブ香る国産牛のローストビーフ [カッティングサービス]
- 海の幸 のつけ丼コーナー 他



マグロのカマのガーリックロースト



骨付きラム肉のロースト



海の幸 のつけ丼

■ オードブル & ホットディッシュ

- 長野県産 安曇野げんき豚のポワレ ディアブル風
- 鶏ガラ醤油ラーメン
- ウーロン茶葉の蒸籠蒸し 他



■ デザート

- ストロベリーショートケーキ
- カラフルマカロン
- ベリータルト
- ガトーショコラ
- ムース ド オランジュ
- グリोटムース
- ほろ苦カラメルのパニラプリン
- ブールドネージュ
- パンナコッタショコラブラン
- 北海道マスカルポーネのティラミス



※写真はイメージです

「Winter Holiday Dinner Buffet 2026」 概要

■ 提供期間: 2026年12月26日(土)～30日(水)、2027年1月4日(月)

【料金】1名さま おとな¥8,000/こども¥4,000

グラスシャンパン付き: 1名さま おとな¥8,900

アルコール飲み放題付き: 1名さま おとな¥10,500

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/tide_table_shiomi/winterbuffet_2026

【時間】5:00P.M.～11:00P.M. 最終入店 8:30P.M. ※120分制(90分L.O.)

【場所】1F 「Restaurant&Bar TIDE TABLE Shiomi」

【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.)



「New Year Dinner Buffet 2027」 MENU

■ スペシャルリテ

- ハーブ香る和牛のローストビーフ[カッティングサービス]
- 真鯛の塩釜焼 ●ボイルガニ ●天ぷら・串揚げコーナー ●海の幸 のつけ丼コーナー 他



和牛のローストビーフ



真鯛の塩釜焼



ボイルガニ



天ぷら

特別メニュー

[12/31(木)ディナー限定]

- 年越し蕎麦

[1/1(元日)～1/3(日)ディナー限定]

- お雑煮
- おせちコーナー

黒豆煮、田作り、なます、伊達巻、八幡巻き、栗きんとん



おせちコーナー

■ オードブル & ホットディッシュ

- フォアグラムースとドライフルーツのタルト
- ブイヤベース マルセイユ風
- フカヒレラーメン 他



■ デザート

- ストロベリーショートケーキ
- カラフルマカロン
- 西尾抹茶ロールケーキ
- 季節のフルーツタルト
- ずんだ餅団子
- おしるこ
- ほろ苦カラメルバナニラプリン
- ムースショコラ
- ふわふわチーズケーキ
- マachedニア



※写真はイメージです

「New Year Dinner Buffet 2027」 概要

■提供期間:2026年12月31日(木)～2027年1月3日(日)

【料金】1名さま おとな¥12,000/こども¥6,000

グラスシャンパン付き: 1名さま おとな¥12,900

アルコール飲み放題付き: 1名さま おとな¥14,500

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/tide.table.shiomi/ny_buffet_2027

【時間】5:00P.M.～11:00P.M. 最終入店 8:30P.M. ※120分制(90分L.O.)

【場所】1F 「Restaurant&Bar TIDE TABLE Shiomi」

【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.)



※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>



年末年始イベント

【1】バルーンアート

「New Year Dinner Buffet 2027」にバルーンアーティスト「Syotaro」のイメージーションあふれるステージが登場。

お客さまのテーブルを巡りながら、色とりどりの華やかなバルーンアートは、お子さまから大人まで、幅広い世代に驚きと感動をお届けします。

日程：2026年12月31日(木)・2027年1月1日(元日)

時間：【第一部】6:15 P.M.～

【第二部】7:45 P.M.～

場所：1F「Restaurant&Bar TIDE TABLE Shiomi」



【2】餅つきパフォーマンスショー

日本の伝統文化を間近で体験できる「餅つきパフォーマンスショー」を開催。今回は、江戸前で粋なスタイルと圧倒的な活気で人気を博す「めだたや」を招聘。お囃子(はやし)太鼓の小気味よい音色と威勢の良い掛け声とともに、会場を一体感と笑顔で包み込む大迫力の実演を披露します。

日程：2026年12月31日(木)

時間：4:30 P.M.～(約20分間)

場所：1F ロビー



【3】迎春 Welcome Drink ～お抹茶のお振る舞い～

季節感あふれるお抹茶と和菓子をお振る舞い。

日本文化ならではの新年の訪れを静かに祝うひとときを提供します。

日程：2026年12月31日(木)

時間：2:00P.M.～4:00P.M. (干菓子付※数量限定)

場所：1F ロビー



【4】獅子舞パフォーマンス

元日の朝限定で、日本の伝統芸能「獅子舞」が登場。

館内に響き渡る軽快なお囃子(はやし)と共に、獅子舞がレストランからロビーまで練り歩き、新年の訪れを華やかに演出します。

ゲストとの触れ合いも交えながら、縁起の良い伝統芸能ならではの賑わいと祝祭感をお届けいたします。

日程：2027年1月1日(元日)

時間：【第一部】7:30A.M.～

【第二部】9:30A.M.～

場所：1F「Restaurant&Bar TIDE TABLE Shiomi」および 1F ロビー



※写真はイメージです

年末年始ディナーbuffet付きステイプラン

「New Year Stay Plan 2027」概要

- 【予約期間】2026年10月7日(水)～2027年1月4日(月)
【宿泊期間】2026年12月26日(土)～2027年1月4日(月)
【客室タイプ】スーペリアツイン、スーペリアキング、ファミリールーム
【場所】東京ベイ潮見プリンスホテル
【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 ※会場:1F「Restaurant&Bar TIDE TABLE ShiomI」
【夕食buffet内容】

2026年12月26日(土)～30日(水)、2027年1月4日(月)

「Winter Holiday Dinner Buffet 2026」

2026年12月31日(木)～2027年1月3日(日)

「New Year Dinner Buffet 2027」

【ご予約・お問い合わせ】

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/newyear_dinner_buffet_2026_2027

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



朝食buffet

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、穏やかで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(10月7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】

※buffet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。

※buffet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。

※buffet料理を提供する際、お客様が使用される tong 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 tong 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。