

2026 年 10 月

大切な人と過ごす思い思いのクリスマスを

新横浜プリンスホテル

和、洋、鉄板焼、buffet、シーンに合わせて選べる 多彩な美食で彩るクリスマスメニューを販売

【期 間】 2026 年 12 月 18 日(金)～25 日(金)

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)は、2026 年 12 月 18 日(金)から 25 日(金)まで、各レストランにてクリスマスメニューを販売いたします。

夜景を望むダイニングやバーラウンジ、日本料理、buffetダイニングなど、さまざまなシーンに合わせて選べる多彩なプランをご用意。ご家族やご友人、大切な方とともに、心温まるクリスマスのひとときをお楽しみいただけます。

最上階の「トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ(42F)」では、シャンパンとともに楽しむクリスマスプラン「SNOW」を販売。鮑やオマール海老など贅沢な食材と煌めく夜景が特別なディナータイムを演出します。

「トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング(41F)」では、厳選食材を使用したフルコース「クリスマスコース～レンヌ～」や、シェフが目の前で焼きあげる特別な「クリスマス鉄板焼コース～終～」をご提供。地上約 140m からの眺望とともに、クリスマスならではの贅沢な美食体験をお届けします。

「日本料理 羽衣(40F)」では、日本料理ならではの繊細な味わいでクリスマス表現した「クリスマス会席」を販売。旬の食材を活かした会席料理で、和の趣を感じる一味違うクリスマスをご提案いたします。

また、「buffetダイニング ケッヘル(2F)」では、「牛フィレ肉とフォアグラのウェリントン風」やチキンローストをはじめシェフこだわりのクリスマスならではのメニューが並ぶ「クリスマスディナーbuffet」を開催。ご家族連れやグループ利用にもおすすめの賑やかなクリスマスディナーをお楽しみいただけます。

大切な人との特別なディナー、ご家族での賑やかなパーティー、自分へのご褒美となるクリスマスランチなど、多様化するクリスマスの過ごし方に応えるラインアップで、ホテルならではの心に残るクリスマスをご提案いたします。



クリスマスプラン SNOW(トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ)



クリスマス会席(日本料理 羽衣)

クリスマスbuffet(buffetダイニング ケッヘル)



クリスマスコース レンヌ(トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング)

©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

クリスマスメニュー 概要

『クリスマスプラン SNOW』 トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ (42F)

鮑やオマール海老、国産牛フィレ肉など、贅沢な食材の数々を活かしたクリスマスならではの特別感のあるメニューを楽しめるプラン。

宝石のように輝くホテル最上階からの夜景とともにお楽しみください。

【期 間】 2026 年 12 月 18 日(金)～25 日(金)

【時 間】 ・12 月 18 日(金)、21 日(月)～23 日(水)6:30P.M.より

・12 月 19 日(土)、20 日(日)、24 日(木)、25 日(金)5:30P.M.より

【料 金】 1 名さま ¥15,000 ※グラスシャンパン付き ※120 分制



クリスマスプラン SNOW

『クリスマスコース レンヌ』 トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング (41F)

雲丹のムースやフォアグラのポワレ、近江牛のグリル、スノードームをイメージしたスイーツなどクリスマスらしい華やかな限定フルコース。

シェフこだわりの美食の数々を味わう特別メニューをご堪能ください。

【期 間】 2026 年 12 月 18 日(金)～25 日(金)

【時 間】 5:00P.M.～9:30P.M.(L.O.8:30P.M.)

※12 月 24 日(木)・25 日(金)のディナーは 2 部制となります。

【料 金】 1 名さま ¥25,000



クリスマスコース レンヌ

『クリスマス鉄板焼コース～柊～』 トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング (41F)

特別感のある地上 140m の鉄板焼カウンターで提供する限定コース。

フォアグラや活車海老、米沢牛フィレ肉など、選び抜かれた食材を

鉄板焼ならではのライブ感とともに味わうプレミアムなひとときを。

【期 間】 2026 年 12 月 18 日(金)～25 日(金)

【時 間】 5:00P.M.～9:30P.M.(L.O.8:30P.M.)

※12 月 24 日(木)・25 日(金)のディナーは 2 部制となります。

【料 金】 1 名さま ¥30,000



クリスマス鉄板焼コース～柊～

『クリスマス会席』 日本料理 羽衣 (40F)

季節の味覚を盛り込んだ前菜や白子茶碗蒸し、黒毛和牛網焼、

蟹ちらし飯など、和の技で彩るクリスマス限定会席。

日本料理ならではの趣あふれる特別な味わいをお楽しみいただけます。

【期 間】 2026 年 12 月 18 日(金)～25 日(金) ※前日までのご予約制

【時 間】 11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.)

5:00P.M.～9:30P.M.(L.O.8:30P.M.)

※日曜日は 9:00P.M.(L.O.8:00P.M.)までとなります。

【料 金】 1 名さま ¥20,000



クリスマス会席

『クリスマスbuffet』 buffetダイニング ケッヘル (2F)

“牛フィレ肉とフォアグラのウェリントン風”や伊勢海老(外国産)のフランベなどコース料理で提供されるようなシェフこだわりのメニューをbuffet形式でお楽しみいただける、クリスマス期間限定のbuffetです。

【期 間】 2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)

【時 間】 ①5:00P.M.～ ②7:30P.M.～

※2 部制、各 120 分制となります。

※12 月 21 日(月)～23 日(水)は営業時間内時間制限なし。

【料 金】 おとな ¥12,800/小学生 ¥5,000/4～未就学児 ¥2,500



クリスマスbuffet

お客さまからのご予約・お問合せは レストラン予約係 TEL:045-471-1115(10:00A.M.～5:00P.M.)

※各料金には消費税が含まれております。レストラン商品には別途サービス料(13%)を加算させていただきます。 ※掲載プラン以外のクリスマス商品もご用意しております。

※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

(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。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。※写真はイメージです。

※上記内容はリリース時点(10 月 22 日)の情報であり変更になる場合もございます。