

2026 年 10 月

冬の美食が集う季節限定フェア、クリスマス期間特別メニューもご用意

川越プリンスホテル
苺とショコラが彩る冬のご褒美ブッフェ開催
「ストロベリー×ショコラスイーツ&ランチブッフェ」を販売
【期 間】 2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 2 月 28 日(日)

冬の訪れとともに、川越プリンスホテル(所在地:埼玉県川越市新富町 1-22、総支配人:竹入学)では、「ブッフェレストラン エトワール」(9F)にて赤と黒を基調にしたシックで華やかな世界観を表現した「ストロベリー×ショコラスイーツ&ランチブッフェ」を 2026 年 12 月 1 日(火)から 2027 年 2 月 28 日(日)まで販売します。

今回は、甘酸っぱいストロベリーと芳醇なショコラが織りなすスイーツの数々に加え、シェフこだわりの温製料理やライブキッチンメニューをご用意。冬ならではの味覚に包まれる、心ときめく優雅なひとときをお届けします。会場を彩るのは、ストロベリーとショコラをテーマにした華やかなスイーツの数々。「いちごショートケーキ」や「いちごのクラフティー」、「トッピングいちごのチョコレートケーキ」、「クーベルチュールショコラ」など、赤と黒のコントラストが美しいスイーツが並びます。また、ライブキッチンでは、平日限定「豚肩ロースのブレゼ 胡椒のきいたソースとリンゴとポテトのムース」や土休日および 12 月 24 日(木)・25 日(金)限定「国産牛の洋風すき焼き」などのメニューのほか、「3 種の貝のチャウダー パルマンティエとともに」や「鶏肉のフリカッセ」など、寒い季節にうれしい温かな料理がラインアップ。スイーツだけでなく、ホテルならではの本格的な味わいもお楽しみいただけます。

さらに 12 月 24 日(木)・25 日(金)のクリスマス期間は、2 日間限定でディナーブッフェ営業を実施し、「和牛のローストビーフ 和風ソースとマリネ野菜」やスプーンを入れた瞬間に広がる香りとともに楽しむ、ホテルならではのクラシックな洋食メニュー「3 種の貝のチャウダー パイ包み焼き」などの特別メニューが登場。ストロベリー&ショコラの世界観にクリスマスの華やぎを添え、特別なひとときを演出します。

クリスマスや年末年始、新しい季節の訪れなど、人が集う機会が増える冬。大切な方との語らいに彩りを添えるスイーツと料理をご用意し、ホテルならではの上質なおもてなしで皆さまをお迎えいたします。

◇「ストロベリー×ショコラスイーツ&ランチブッフェ」のお楽しみポイント◇

- 赤と黒を基調にしたシックで華やかな世界観
ストロベリーとショコラをテーマに、冬ならではの上品でフォトジェニックなブッフェ空間を演出。
- 人気の“ストロベリー×ショコラ”スイーツが勢ぞろい
「ビターチョコレートケーキ」や「ブランマンジェ いちごのソース」、「オペラ」、「いちごのクラフティー」など、この季節ならではのスイーツをご用意。
- 12 月 24 日(木)・25 日(金)限定開催のディナーブッフェではクリスマス特別メニューが登場
2 日間限定で「ローストチキン ソースフォレストイエール」が登場。クリスマスならではの特別なメニューで、大切なひとときを盛り上げます。



「ストロベリー×ショコラスイーツ&ランチブッフェ」イメージ



「国産牛の洋風すき焼き」イメージ



「豚肩ロースのブレゼ 胡椒のきいたソースとリンゴとポテトのムース」イメージ

©本件に関する報道各位からのお問合せ
川越プリンスホテル セールス&マーケティング/広報担当
TEL:049-227-1113(マーケティング)
FAX:049-227-1110(代表)
<https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/>

「ストロベリー×ショコラスイーツ&ランチbuffe」概要

【期 間】 2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 2 月 28 日(日)

※2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金)・29 日(火)～2027 年 1 月 3 日(日)は土休日料金となります。

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

【場 所】 ブッフェレストラン エトワール (9F)

【料 金】 平日 おとな¥4,400 土休日 おとな¥5,400
小学生¥2,500 / 未就学児(4～6 才) ¥1,500

※下記期間は、料金と一部メニューを変更し営業いたします。

《クリスマス期間》2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金)

《buffeメニュー内容》(一例)

【ライブキッチンメニュー】平日 豚肩ロースのブレイズ / 土休日および 12 月 24 日(木)・25 日(金) 国産牛の洋風すき焼き
サーモンマリネをいちご香るビネグレットソースで / 黒豆のデザート風スープ / 鴨スモークと甜麺醬、ねぎを添えて
キノコとビーフのカレー / エッグベネディクト ショロンソースとクルトン / 3 種の貝のチャウダー パルマンティエとともに
鶏肉のフリカッセ / ハッシュドビーフ / シェフおすすめパスタ / いちごのクラフティー / オペラ / いちごショートケーキ
トッピングいちごのチョコレートケーキ / ビターチョコレートケーキ / キャラメルムースなど

◆下記期間は「ストロベリー×ショコラスイーツ&ランチbuffe」をベースとした特別なディナーbuffeをご提供いたします。

《クリスマスディナーbuffe～サンタからの贈りもの～》
年に一度のクリスマスを彩る 2 日間限定の特別なディナーbuffe。
「和牛のローストビーフ」や「ローストチキン」、「3 種の貝のチャウダー
パイ包み焼き」など、多彩なメニューをご用意しました。
華やかなストロベリー×ショコラスイーツとともに、クリスマスならではの
特別感あふれる美食体験をお楽しみいただけます。

【期 日】 2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金)

【時間】 1 部 5:00P.M.～6:30P.M. ※90 分制

2 部 7:00P.M.～8:30P.M. ※90 分制

【料金】 クリスマスディナーbuffe～サンタからの贈りもの～

おとな 1 名さま¥8,500 / 小学生¥5,000 / 未就学児(4～6 才) ¥3,000

グラスロゼスパークリング付き



「クリスマスbuffe～サンタからの贈りもの～」イメージ

buffeレストラン エトワール (9F) について

大きな窓から光が差し込む、開放的で明るい雰囲気の
buffeレストラン。洋食を中心に、多彩なメニューをご用意します。

■buffeレストラン エトワール (9F)

<https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/restaurant/etoile/>



「buffeレストラン エトワール」イメージ

「川越プリンスホテルについて」

川越プリンスホテル は、2026 年 9 月 5 日(土)に開業 35 周年を迎えました。歴史ある街並みと新しい文化が融合する“小江戸・川越”に位置するホテルです。西武新宿線「本川越駅」に直結し、観光やビジネスの拠点として利用できます。館内にはレストラン・宴会場を備え、川越の街歩きや滞在そのものを楽しめる空間を提供しています。

＜所在地＞〒350-8501 埼玉県川越市新富町 1-22

＜電 話＞TEL:049-227-1111

＜客室数＞106 室

＜アクセス＞西武新宿線本川越駅直結

■川越プリンスホテルで体験できること <https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/experience/>

■川越プリンスホテル開業 35 周年ページ <https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/contents/35th/>



※料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場など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など(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、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。

※上記内容はリリース時点(10 月 23 日)の情報であり、変更になる場合もございます。※写真はイメージです。