NEWS RELEASE

Prince Hotel

2026 年 11 月

～ブッフェダイニング ポルトに牡蠣料理が初登場！～

東京プリンスホテル
牡蠣、蟹、河豚など冬を代表する味覚が勢揃い
「冬のご褒美フェア」を開催

【期間】 2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 3 月 12 日(金)

東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園 3-3-1 総支配人:布川史明)は、5 レストランにて冬の美味をご堪能いただける「冬のご褒美フェア」を、2026 年 12 月 1 日(火)から 2027 年 3 月 12 日(金)まで開催いたします。

寒さが深まる冬は、牡蠣や蟹、河豚をはじめとした食材が最も美味しさを増す季節です。日本の四季が育む豊かな食文化の魅力をお楽しみいただけるよう、各レストランにて、冬ならではの味覚を活かした多彩なメニューをご提供いたします。

「ブッフェダイニング ポルト」では、濃厚な旨味が魅力の牡蠣を存分にお楽しみいただけるメニューをご用意。ディナータイム限定でお召しあがりいただける、スチーム牡蠣をはじめ、牡蠣の炊き込みご飯や牡蠣のオイスターソース炒めなど、さまざまな調理法で牡蠣の美味しさをご堪能いただけます。「中国料理 満楼日園」では、スペシャリテのフカヒレの姿煮込みに濃厚な上海蟹の味噌を合わせた「上海蟹味噌入りフカヒレの姿煮込み」を提供。さらに金目鯛や伊勢海老を使用した料理など冬の味覚を華やかに彩る逸品を取り揃えました。また「和食 清水」では、冬を代表する食材として親しまれる河豚や蟹を使用した料理をご用意。繊細な味わいとともに和食ならではの冬の味覚をお召しあがりいただけます。

大切な方とのお食事や自分へのご褒美に、各レストランが趣向を凝らした冬ならではの豊かな海の恵みをお楽しみいただけます。



ブッフェダイニング ポルト「冬のご褒美フェア ディナーブッフェ」

冬のご褒美フェア 概要

【期　　間】2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 3 月 12 日(金) ※店舗ごとに除外日あり

【実施店舗】ブッフェダイニング ポルト(3F)、中国料理 満楼日園(1F)、和食 清水(1F)、ティーサロン ピカケ(1F)、メインバー ウインザー(1F)

【Web サイト】https://www.princehotels.co.jp/tokyo/restaurant/contents/winter/

【ご予約・お問合せ】レストラン予約 TEL:03-3432-1140 (10:00A.M.～5:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
東京プリンスホテル マーケティング/広報担当
TEL: 03-3432-1118(直通) FAX: 03-3434-5551

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

ブッフェダイニング ポルト

広島県産牡蠣を主役にしたメニューをご用意。ディナーブッフェではスチーム牡蠣や牡蠣フライなど、このフェアならではの料理をお楽しみいただけます。さらに、ランチブッフェでもお楽しみいただける身体を温めるあんこう鍋や、国産牛を醤油糀でマリネしたローストビーフなどもラインアップ。冬の味覚を心ゆくまで存分に味わうひとときをお届けいたします。

【ラ ン チ】2026 年 12 月 1 日(火)～31 日(木) ￥6,500
2027 年 1 月 6 日(水)～3 月 12 日(金) 平日 ￥5,500 / 土休日 ￥6,500
※除外日:2027 年 1 月 1 日(元日)～1 月 5 日(火)

【ディナー】2026 年 12 月 1 日(火)～10 日(木)・12 月 26 日(土)～30 日(水) ￥8,500
2027 年 1 月 6 日(水)～3 月 12 日(金) 平日 ￥7,500 / 土休日 ￥8,500
※除外日:2027 年 12 月 11 日(金)～25 日(金)・12 月 31 日(木)～2027 年 1 月 5 日(火)


ディナー「スチーム牡蠣・ボイル蟹」


ディナー「牡蠣フライ」


ランチ・ディナー「あんこう鍋」


ランチ・ディナー「ローストビーフ」

中国料理 満楼日園

濃厚なコクと旨味を凝縮した「上海蟹味噌入りフカヒレの姿煮込み」をはじめ、「伊勢海老のピリ辛甘酢醤油ソース」や「金目鯛の XO 辣醤蒸し 香味醤油ソース」をご用意。食材の魅力と中国料理の技が織りなす冬ならではの味わいをご体感いただけます。

※除外日:2026 年 12 月 31 日(木)～2027 年 1 月 5 日(火) ※上記メニュー内容は 2027 年 1 月 31 日(日)までのメニュー内容です。

【ディナー】富貴桜～サイネリア～ 1 名さま ￥15,000


富貴桜～サイネリア～


上海蟹味噌入りフカヒレの姿煮込み


伊勢海老のピリ辛甘酢醤油ソース


金目鯛 XO 辣醤蒸し 香味醤油ソース

和食 清水

博多和牛の上品な旨味とたらば蟹の豊かな味わいを同時にご堪能いただける「たらば蟹と博多和牛のすき焼き」。それぞれの素材が持つ魅力が調和するよう丁寧に仕上げ、柚子胡椒が爽やかなアクセントを添えます。また、「ふぐとずわい蟹の天ぷら」はサクッと軽やかに仕上げることで、河豚の淡白で上品な旨味とずわい蟹の濃厚な甘みを引き立てます。和食ならではの繊細な技が織りなす、冬ならではの美味をお楽しみいただけます。

※除外日:2026 年 12 月 31 日(木)～2027 年 1 月 3 日(日) ※上記メニュー内容は 2027 年 1 月 31 日(日)までのメニュー内容です。

【ディナー】清水会席～冬の旬味～ 1 名さま ￥16,000


清水会席～冬の旬味～


たらば蟹と博多和牛のすき焼き


ふぐとずわい蟹の天ぷら

その他

○ティーサロン ピカケではじっくり煮込んだ牛肉の旨味と赤ワイン香るデミグラスソースが織りなす「赤ワイン香るビーフシチュー 温野菜のコンポジション」をご用意しております。

○メインバー ウインザーでは冬の情景を映した柚子香る 2 種のカクテル「月灯-TSUKIAKARI-」、「雪灯-YUKIAKARI-」をご用意しております。


ティーサロン ピカケ
赤ワイン香るビーフシチュー 温野菜のコンポジション


メインバー ウインザー
左:雪灯-YUKIAKARI- 右:月灯-TSUKIAKARI-

※表記料金には、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。※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※当社のレストラン等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。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(11 月 12 日)の情報であり、変更になる場合がございます。