NEWS RELEASE

Prince Hotel

2026 年 11 月

シェフ考案の特別メニューをブッフェスタイルで堪能

新横浜プリンスホテル

ホテルシェフたちのこだわりが集結する年に一度の美食の祭典
「CHEF’S FESTIVAL 2026」を開催

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

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）では、「ブッフェダイニング ケッヘル」（2F）にて、2026 年 12 月 1 日（火）から 2027 年 1 月 31 日（日）まで、当ホテルのシェフたちが考案した特別メニューを一堂に集めた「CHEF’S FESTIVAL 2026」を開催いたします。

本フェアは、ホテルの和食・洋食・製菓のシェフたちが腕を振るう年に一度の美食イベントです。ホテルのシェフたちが、本フェアのために考案した特別メニューをブッフェスタイルで心ゆくまでご堪能いただけます。

ホテルシェフ 北原和則（きたはらかずのり）が考案する“ポークコンフィ香草マスタード風味”は、じっくり低温で火入れした豚肉をしっとりとやわらかく仕上げ、香草の風味と粒マスタードの爽やかなアクセントが食欲をそそる一品。当レストランシェフ竹田卓（たけだすぐる）による“カリフラワームースに乗ったサーモンとマグロのマリネ いくら飾り ケッヘル風瞬間スモーク”は、目の前でスモークを施す演出でご提供する五感で味わう冷製メニューです。その他、日本料理板長考案の“鰤と大根の照り煮”や、シェフパティシエ考案の“チェリージュビレ バニラアイス添え”など、ジャンルを超えてシェフたちのこだわりが詰まった料理の数々をお楽しみいただけます。

年末年始の集まりやご家族・ご友人との集まりに、ホテルシェフたちそれぞれの個性と技が光る料理の数々とともに、特別なひとときをお過ごしください。



CHEF’S FESTIVAL 2026 デイナーブッフェ



【新横浜プリンスホテル シェフ】北原和則 考案
ポークコンフィ香草マスタード風味



【ブッフェダイニング ケッヘル シェフ】竹田 卓 考案
カリフラワームースに乗ったサーモンとマグロのマリネ
いくら飾り ケッヘル風瞬間スモーク

◎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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「CHEF'S FESTIVAL 2026」概要

【場　所】ブッフェダイニング　ケッヘル（2F）
【期　間】2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 1 月 31 日（日）
※12 月 19 日（土）～25 日（金）、12 月 31 日（木）～2027 年 1 月 4 日（月）は除外日となります。
【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】ランチ 1 名さま￥5,000 より／ディナー1 名さま￥7,500
【ご予約・お問合せ】レストラン予約係　TEL：045-471-1115（受付時間 10:00A.M.～5:00P.M.）

■おすすめメニュー（一例）

●【新横浜プリンスホテル　シェフ】北原　和則　考案　ポークコンフィ香草マスタード風味
旨みを閉じ込めるように丁寧に仕上げたポークコンフィ。
香草の豊かな香りとマスタードのアクセントが食欲をそそる、シェフの技が光るメニューです。



●【ブッフェダイニング　ケッヘル　シェフ】竹田　卓　考案
カリフラワームースに乗ったサーモンとマグロのマリネ　いくら飾り　ケッヘル風瞬間スモーク
なめらかなカリフラワームースに、サーモンとマグロのマリネ、いくらを彩り豊かにあしらいました。
提供直前に瞬間スモークで香りを閉じ込め、素材の旨みと燻製の芳醇な香りが織りなす
ケッヘルならではの一品です。



●【ブッフェダイニング　ケッヘル　シェフ】竹田　卓　考案　豚たんのブレゼ　ポルチーニ茸ソース
丁寧に蒸し煮にした豚たんに、香り高いポルチーニ茸のソースを合わせました。
やわらかな食感と濃厚な旨み、芳醇な香りが広がる味わい深い一品です。



●【日本料理　羽衣　板長】武江　克之　考案　鰤と大根の照り煮
脂ののった鰤と、旨みをたっぷり含んだ大根を甘辛い照り煮でご提供。
鰤の濃厚な味わいと大根のやさしい甘みが調和する、どこかほっとする和の逸品です。



●【トップ　オブ　ヨコハマ　鉄板焼&ダイニング　シェフ】中嶋　康之　考案
チキンのピッツァイオーラ　燻製の香り
ジューシーなチキンに、トマトベースのピッツァイオーラソースを合わせました。
ふわりと広がる燻製の香りが素材の旨みを引き立てる、シェフこだわりの洋食メニューです。



●【シェフパティシエ】岡野　千寿夫　考案　チェリージュビレ　バニラアイス添え
シェフパティシエが目の前でチェリーをフランベし、香り豊かに仕上げるチェリージュビレ。
炎の演出とともに立ち上る芳醇な香り、バニラアイスとの絶妙なハーモニーをご堪能ください。



●新横浜宴会中華レシピ　海老マヨネーズ
新横浜宴会で長年親しまれてきた伝統の中華レシピをもとにした海老マヨネーズ。
プリッとした食感の海老を香ばしく揚げ、コクのある特製マヨネーズソースで和えました。



※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。
※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点（11 月 27 日）の情報であり変更になる場合もございます。
※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 品目食物アレルギー(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。