

2010 年 9 月 17 日

プリンスホテル 秋の味覚が満載！ ブッフェ & バイキング



プリンスホテルでは、秋の味覚がお腹いっぱい食べられるバイキングや、女性が大好きなスイーツブッフェをご用意しております。また、食の宝庫「北海道」の食材を味わい尽くすブッフェも開催中。ぜひプリンスホテルでおいしい秋をお楽しみください。

スイーツブッフェ&バイキング

グランドプリンスホテル赤坂 「大人のスイーツブッフェ 5to8」 ぼっ栗マロン

最上階のカクテルラウンジ「トップ オブ アカサカ」では、秋ならではのマロンやチーズを使ったお酒にあうスイーツをご用意いたしました。おとなの香りただようスイーツブッフェを夜景とともにをお楽しみください。

場所: カクテルラウンジ「トップ オブ アカサカ」

期間: 2010 年 11 月 30 日(火)まで

時間: 5:00P.M. ~ 8:00P.M.

料金: 1 名さま ¥2,500 先着 40 名さま限定

内容: マロンティラミス、マロンモンブラン、マロンパイ他

月替わりスイーツ

9 月: 福岡いちじく「とよみつひめ」のケーキタルト

10 月: 利平栗のモンブラン

11 月: 赤プリ特製イチゴのショートケーキ

お問合せ: 03-3234-1111



「とよみつひめ」のケーキタルト

<http://www.princehotels.co.jp/akasaka/restaurant/fair/sweetsbuffet2/>

新宿プリンスホテル 「オータムスイーツフェア」

モンブラン、さつまいもプリン、かぼちゃのスフレなど秋の味覚満載のブッフェ。そのほかにも、コエンザイム Q10 がふくまれている「かりん & ゆずゼリー」や、コラーゲン入りの「ローズ & ハイビスカスゼリー」など、ヘルシーなスイーツもございます。

場所: ロビーラウンジ

期間: 2010 年 10 月 31 日(日)まで 土・日・祝日限定

時間: 1:00P.M. ~ 4:30P.M.(90 分制)

料金: おとな 1 名さま ¥1,900 こども 1 名さま ¥1,200

内容: モンブラン、さつまいもプリン、かぼちゃのスレフほか

お問合せ: 03-3205-1111

http://restaurant.princehotels.co.jp/shinjuku/lobbylounge/index_20100707104103.html



本件に関する報道各位からのお問合せは

株式会社プリンスホテル 広報担当: 竹越、中尾根、厚地、赤坂

TEL: 03-5928-1154(直通) FAX: 03-5928-1516

でかける人を、ほほえむ人へ。

西武グループ

サンシャインシティプリンスホテル「秋スイーツ おいもと栗のフェア」

マロンシフォン、さつまいもムースなどホテル特製いちくりスイーツを豊富にご用意しています。パティシエがお客様の目の前で仕上げるデモンストレーションや個数限定のタイムサービス、ショコラファウンテンも人気です。

場所:ロビーラウンジ

期間:2010年9月11日(土)~11月30日(火)

時間:3:00P.M. ~ 5:00P.M.

料金:おとな(中学生以上)1名さま¥2,000

こども(小学3年生以上)1名さま¥1,400

こども(3才以上)1名さま ¥ 800

5:30P.M. ~ 7:30P.M.はデザート&パスタブッフェを実施、おとな¥2,200となります。

内容:マロンシフォン、プディングマロン、さつまいものガトーホカ

お問合せ:03-5954-2254

<http://www.princehotels.co.jp/sunshine/restaurant/sweet09/>



グランドプリンスホテル広島「秋のアフタヌーンデザートブッフェ」

月替わりのテーマでお楽しみいただけるデザートブッフェ。最上階からの眺望とともにリゾート感あふれる秋のひとときをお楽しみください。

場所:スカイラウンジ「トップ オブ ヒロシマ」

期間:2010年11月30日(火)までの平日限定

時間:2:00P.M. ~ 4:00P.M.

料金: 9月 1名さま ¥1,500 (月曜日レディースデー¥1,125)

10・11月 1名さま¥2,000(月曜日レディースデー¥1,500)

内容: 9月 梨とぶどうのデザートバイキング

10月 栗&かぼちゃ ハロウィンデザートバイキング

11月 リンゴとさつまいものスイーツ&ベーグルサンドバイキング

お問合せ:082-256-1111

http://restaurant.princehotels.co.jp/hiroshima/top_hiroshima/index_20100903181112.html



新宿プリンスホテル「秋の味覚祭り」

秋の味を一举に味わえるバイキング。食の季節、秋が勢ぞろいです。

秋刀魚や秋鮭、秋茄子を使った料理など、色とりどりのおいしい秋をお楽しみください。

場所:レストラン プリンスバイキング

期間:2010年10月31日(日)まで

時間:(月~土)6:00P.M. ~ 9:30P.M.

(日・祝) 5:30P.M. ~ 9:00P.M.

料金:おとな 1名さま¥3,800 こども 1名さま¥2,200

シニア 1名さま(65才以上)¥3,200

内容:秋刀魚の香草パン粉焼き焦がしバター、秋鮭のムニエル

和風タルタルソース、合鴨グリル秋野菜添え緑胡椒ソースほか

お問合せ:03-3205-1111

http://restaurant.princehotels.co.jp/shinjuku/p_viking/index_20090818121823.html



食の宝庫「北海道」の秋の味覚を味わい尽くそう！

品川プリンスホテル「北海道大収穫祭」

日本有数の食の宝庫「北海道」をテーマにした約 80 種類の料理を
ブッフェスタイルでご提供いたします。

都心にいながら北の大地と海からの恵みを思う存分ご賞味
いただけます。

場所:リュクス ダイニング ハプナ

期間:2010 年 10 月 15 日(金)まで

時間:6:00P.M. ~ 10:00P.M.(土・休日は 5:30P.M.より)

9/18(土)・19(日)は 2 時間 2 部制

料金:おとな 1 名さま¥5,500 こども 1 名さま(小学生)¥3,300

幼児(3 才 ~ 未就学)1 名さま¥1,500

シニア(65 才以上)1 名さま¥4,700

内容:帆立貝の網焼き、北海道ポテトのラクレット、

ホワイトカレー、スープカレー、

生キャラメルクレープなど約 80 種

お問合せ:03-5421-1114(レストラン総合予約) 受付時間 9:30A.M. ~ 8:00P.M.(土・休日は 7:30P.M.まで)

http://www.princehotels.co.jp/shinagawa/restaurant/plan/hokkaido_fair/index.html



札幌プリンスホテル「9月:旬をお届け 北の恵みをハプナから、 「10月:北海道 秋の味覚食べ放題」 「11月:ハプナは大漁 漁火まつり」

ブッフェレストラン ハプナは、9 月からの 3 ヶ月間は、秋の味覚をお届けするハプナの月替わりディナー。

9 月は函館産のいか焼きや焼きとうもろこしなど旬の味が勢ぞろい、

10 月は道産鮭のチャンチャン焼やかぼちゃとさつまいものグラタン

など秋の北海道の素材が登場、11 月は釧路産秋刀魚の梅煮や

帆立貝の殻焼きなど海の幸が満載とおいしさ月替わり。

天婦羅など、お客様の目の前で作るパフォーマンスコーナーも人気です。全 55 品以上のメニューを、こころゆくまでお楽しみください。

場所:ブッフェレストラン ハプナ

期間:2010 年 11 月 30 日(火)まで

時間:5:30P.M. ~ 9:00P.M.

料金:おとな 1 名さま¥3,900 こども(4 才 ~ 小学生まで)1 名さま ¥2,000 お子さまは 1 ドリンク付

ゴールドエイジ(65 才以上)1 名さま¥3,000

内容:9 月のメニューは、北海道産新鮮野菜とジンギスカン、北海道日高産モツァレラチーズと生ハム、

北海道産ヨーグルトを使ったタンドリーチキン、北海道函館産イカ焼き 生姜風味ほか

[9 月のタイムサービス料理メニュー(毎日 7:00P.M.より数量限定)]

13 日(月)~16 日(木) プリンスホテル特製 練乳アイスクリーム

17 日(金)~26 日(日) 炎のデザート ワゴンサービス

27 日(月)~30 日(木) ハプナ特選握り

毎週火曜日は、「炎のデザート」ワゴンサービスとなります。旬のフルーツを使った炎のデザートの実演をお楽しみください。

お問合せ:011-241-1111

http://restaurant.princehotels.co.jp/sapporo/hapuna/index_20060528172427.html



グランドプリンスホテル京都「北海道ディナーバイキング」

開催中のレストランフェア「北海道マルシェ」のディナーバイキングでは、北海道の味覚が勢ぞろい！ほかにもチョコレートファウンテンなど移ろいゆく秋の景色とともに皆さまでお楽しみください。

場所: ポンドカフェ

期間: 2010年10月31日(日)までの金・土・日・祝日限定

時間: 5:30P.M. ~ 8:00P.M.

料金: おとな1名さま￥4,500 こども(4~12才)1名さま￥2,500

シルバー(60才以上)1名さま￥4,000

内容: 北海道産ホワイトヴィール(仔牛)とジャガイモたっぷりのパルマンティエ風、

北海道と京都のコラボ！サーモンのエスカロップ京味噌柚子風味、話題のジンギスカンの塩焼きそば、ラベンダーポークのしゃぶしゃぶサラダほか

お問合せ: 075-712-1116

http://restaurant.princehotels.co.jp/kyoto/pond/index_20100816173736.html



大津プリンスホテル「北海と大地の恵みブッフェ」

秋の大収穫を迎える北海道の美味をご堪能いただけるフェアを開催中！

北海道産牛のローストビーフや、ぷりぷりの食感が魅力のホタテのバター焼きなどが並んでおり、ディナーブッフェをお楽しみください。

場所: ステーキ & シーフード「ニューヨーク」

期間: 2010年10月15日(金)まで

時間: 5:30P.M. ~ 9:00P.M.

料金: おとな1名さま￥4,300 こども(4~12才)1名さま￥2,450

シニア(65才以上)1名さま￥3,500

内容: 北海道産牛のローストビーフ、北海道ホワイトカレー

ホタテのバター焼き、ほくほく明太じゃがバターほか

お問合せ: 077-521-5543

http://restaurant.princehotels.co.jp/otsu/newyork/index_20100801162744.html

