

2016年2月

新横浜プリンスホテル
いちごの食べ放題や女性ホテリエ監修メニューも登場
甘酸っぱい味覚を堪能できるいちごスイーツが大集合
ストロベリーフェア 開催

期間：2016年3月31日（木）まで

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：竹口 豊）では、甘酸っぱい味覚を堪能できるいちごメニューが大集合する「ストロベリーフェア」を3月31日（木）まで開催いたします。

ホテル最上階のスカイバンケット（42F）で開催するいちご尽くしのデザートブッフェ「ストロベリースカイパーティー」はおとな限定のナイトスイーツブッフェで、地上150mからのパノラマ夜景とともに、甘酸っぱい味覚を飲み放題のスパークリングワインと合わせて存分にお楽しみいただけます。いちごの食べ放題もご用意し、いちご本来の味を心ゆくまでご堪能いただけます。

トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング（41F）ではいちごを使った洋食コース「Very Berry Dinner」を販売いたします。「フォアグラのソテー いちごのキャラメリゼとともに スイートなショコラのソース」など、相性の良いいちごとお料理のマリアージュをお楽しみいただけます。

ブッフェダイニング ケッヘル（2F）にはケーキやムース、プリン、ジェラートなどさまざまな工夫を凝したいちごのスイーツが並びます。

トップ オブ ヨコハマバー＆ランジ&バンケット（42F）ではいちごのカクテルとともに、女性ホテリエのプロジェクトチーム「Happy Ring Project」が考案したいちごスイーツ「苺のメルティボール」を販売いたします。いちごやパイ生地、アイス等が入ったホワイトチョコレートの器に、いちごやリキュールをベースにしたあたたかいソースをかけてお召しあがりいただく、おとな女性向けの新しいスイーツです。



おとな限定の「ストロベリースカイパーティー」



新感覚スイーツ「苺のメルティボール」

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
新横浜プリンスホテル 事業戦略／広報担当
TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189
<http://www.princehotels.co.jp/shinyokohama/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「ストロベリーフェア」概要

ストロベリースカイパーティー（ブッフェ）

ホテル最上階のバンケットルームで開催される期間限定のデザートブッフェです。
地上 150m のパノラマ夜景とともに、甘酸っぱい味覚を思う存分ご堪能いただけます。
飲み放題のスパークリングワインとともにをお楽しみください。

■場 所： トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ&バンケット「スカイバンケット」(42F)

■開催日： 3月 2日（水）～ 31日（木）の水・木曜日

■時 間： 6:30P.M. ～ 9:30P.M. (ラストオーダー 9:00P.M.)

■料 金： 1名さま￥4,000

■主なメニュー：

【デザート】・いちご食べ放題

- ・ストロベリータルト
- ・ストロベリーシャンパンゼリー
- ・クレープシュゼット ベリーソース添え
(パフォーマンス) など

【軽 食】・本日のスープ ・ラザニア

- ・フライドチキン ・サンドウィッチ など

【ドリンク】・スパークリングワイン ・ワイン（赤・白）

- ・コーヒー ・紅茶 など

【タイムサービス】★ストロベリーピザ

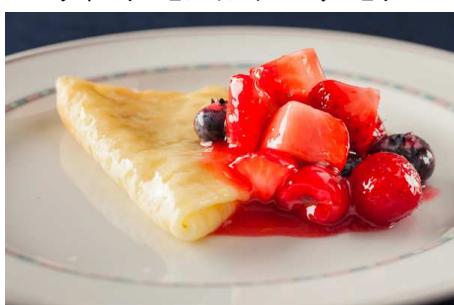
★ストロベリースモア

※料金には消費税が含まれております。

※未成年のお客さまのご利用はご遠慮いただいております。



タイムサービスのストロベリーピザ



クレープシュゼット

ストロベリースカイパーティー カレンダー

3月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ストロベリーカクテル

■場 所： トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ&バンケット (42F)

■メニュー：(画像左から)

1. ストロベリーロワイヤル ￥2,000

ラムをベースにいちみつ・いちごをシェイクし
シャンパンを加えたカクテル。

2. ストロベリーティーカクテル ￥1,800

アールグレイリキキュールをベースにジンジャー
エールで満たしたカクテル。

3. ストロベリーオレ ￥1,800

ヨーグルトリキキュールをベースにカカオ風味を
加えたオリジナルカクテル。



ストロベリーカクテル

※料金には消費税が含まれております。サービス料（10%）を加算させていただきます。

Very Berry Dinner (ベリーベリーディナー)

いちごを使った洋食コースをご用意いたしました。

意外にも相性の良い、いちごと料理のマリアージュをお楽しみください。

■場 所：トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング（41F）

■料 金：1名さま￥9,000

※料金には消費税が含まれております。

別途消費税（10%）を加算させていただきます。

■コース内容：

- ・海の幸のマリネ いちごとフロマージュムースのマリアージュ
キャビア金箔飾り
- ・フォアグラのソテー いちごのキャラメリゼとともに
スイートなショコラのソース
- ・白身魚と甲殻類のナージュ サフランの香り
- ・牛フィレ肉のモツツアレラ焼き
- ・いちごとピスタチオのオペラ バニラアイス添え
- ・ストロベリーティー（またはコーヒー）



高層階からの夜景とともに楽しんでください

加賀・金沢・能登フェア&ストロベリーデザートディナーブッフェ

デザートにいちごを使ったスイーツをご用意いたしました。

甘酸っぱい味覚をこころゆくまでお楽しみください。

■場 所：ブッフェダイニング ケッヘル（2F）

■料 金：【平 日】おとな￥4,600 65才以上￥4,300

小学生￥3,600 4才～未就学児￥1,000

【土休日】おとな￥4,900 65才以上￥4,600

小学生￥3,600 4才～未就学児￥1,000

※料金には消費税が含まれております。

■メニュー例：

- ・いちごのショートケーキ いちごのプチタルト
- ・いちごゼリー いちごミルクプリン
- ・いちごグラノーラ いちごアイス など



石川の味覚といちごをご堪能いただけます

いちごのメルティボール produced by "Happy Ring Project"

最上階のバーラウンジで楽しめるおとの
女性のためのストロベリースイーツが登場。
ホワイトチョコレートの器に入ったいちごは
まるで宝石のよう。いちごやお酒をベースに
した3種類の温かいソースからお好きなソース
をかけていただく新しいスイーツです。

■場 所：トップ オブ ヨコハマ
バーラウンジ&バンケット（42F）

■料 金：￥1,500

※料金には消費税が含まれております。

サービス料（10%）を加算させていただきます。

※未成年のお客さまのご利用はご遠慮いただいております。



リキュールを使ったおとのデザートです

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係にお申し付けください。

※仕入れの都合により、食材メニューに変更がある場合がございます。

■お客さまからのお問合せ・ご予約 レストラン予約係 TEL:045-471-1115 (10:00A.M. ~ 6:00P.M.)