

2016年2月

新横浜プリンスホテル  
加賀・金沢・能登の魅力を感じられる  
レストランフェアおよびイベントを実施

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、加賀・金沢・能登の魅力を感じられる、石川県の食材を使った料理や郷土料理をアレンジして提供するレストランフェアおよび伝統工芸を体験できるイベントを開催いたします。

2015年3月に北陸新幹線が長野から金沢まで延伸し、東京から金沢まで最短で2時間28分とアクセスも良好になりました。延伸から6か月間で北陸新幹線の利用者は約482万人と前年同期に在来線特急に乗車した人数に比べ約3倍に増え（JR西日本調べ）、テレビドラマの舞台になった影響もあり、引き続き注目を集めており、加賀・金沢・能登の食や文化を身近に感じていただきたいと思い、「加賀・金沢・能登フェア」を実施いたします。

日本料理 羽衣（40F）では、「のどぐろの酒塩焼き 五郎島金時」や「鴨肉の治部煮仕立て」など加賀・金沢・能登の味覚を九谷焼など石川県を代表する伝統の器とともににお楽しみいただける特別会席「かがやき」などディナー会席を2コース、ランチ会席1コース（平日限定）をご用意いたします。ブッフェダイニング ケッヘル（2F）では「能登豚と原木生椎茸“のとてまり”の鉄板焼き」や「加能蟹と石川県産海の恵みのブイヤベース風」などブッフェ形式で石川の味覚をお楽しみいただけます。

3月23日（水）・24日（木）に「石川の味覚と地酒を楽しむ会」と題した特別賞味会を実施するほか、講師をお招きして伝統工芸「輪島塗」を体験できるランチ付き体験教室を3月7日（月）・8日（火）に開催し、石川の魅力をさらにお楽しみいただけます。



高層階からの景色も楽しめる日本料理 羽衣



石川の料理と文化をご堪能ください

◎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。

## 「加賀・金沢・能登フェア」概要

<スケジュール>

	2月	3月
日本料理 羽衣	特別会席「かがやき」・ディナー会席「はくたか」／ランチ会席「白山」(平日のみ)	
ブッフェダイニング ケッヘル	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	△ 23日（水）・24日（木） 石川の味覚と地酒を楽しむ会
トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ&パンケット		△ 7日（月）・8日（火） 輪島塗体験教室

### 日本料理 羽衣 (40F)

#### 「加賀・金沢・能登フェア」

■時 間：ランチ 11:30A.M. ~ 3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)  
ディナー 5:00P.M. ~ 9:30P.M. (ラストオーダー 9:00P.M.)

■メニュー：

##### 1. 特別会席「かがやき」 1名さま￥15,000

先付 金沢春菊と金沢せりの胡麻酢かけ  
能登大納言豆腐 車海老 組み蕪鮒すし  
お 梶 甘鯛葛煮  
刺 身 鮓 本鮨 海老  
温 物 鴨肉の治部煮仕立て  
焼 物 のどぐろの酒塩焼き 五郎島金時  
強 着 黒毛和牛網焼き エリンギ 芽キャベツ  
止 着 加賀れんこん蒸し 紅ずわい蟹 舞茸  
銀杏 銀餡 柚子胡椒  
食 事 握り寿司 赤出汁  
水菓子 メロン あまおう 五郎島金時の羊羹



特別会席「かがやき」

##### 2. ディナー会席「はくたか」 1名さま￥10,000

先付、凌ぎ、お椀、刺身、温物、焼物、揚物、食事、水菓子

##### 3. 平日限定ランチ会席「白山」 1名さま￥5,000 (要予約)

先付、お椀、刺身、揚物、焼物、食事、水菓子

### 石川の味覚と地酒を楽しむ会 (3日前までの予約制)

料理長 三上剛司と当店利き酒師 遠藤公彦による石川の味覚をご紹介する特別賞味会です。地酒の飲みくらべとともにをお楽しみください。



特別賞味会限定会席

※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。

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

## ブッフェダイニング ケッヘル (2F)

### 「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」

- 時 間：ディナー 5:00P.M. ~ 9:30P.M. (ラストオーダー 9:00P.M.)  
■料 金：平 日 おとな¥4,600 シニア¥4,300 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000  
土休日 おとな¥4,900 シニア¥4,600 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000  
※シニアは 65才以上 ※料金には消費税が含まれております。(サービス料はかかりません)

#### ■メニュー：

##### 1. パフォーマンスマニュ

- ・能登豚と原木生椎茸“のとてまり”の鉄板焼き
- ・パルミジャーノレッジャーノの中で仕上げる  
**能登棚田米**のリゾット
- ・鮭のしゃぶしゃぶ **いしりぽん酢**
- ・がす海老のかき揚げと**加賀野菜**の天ぷら



気軽に石川の味をお楽しみいただけます

##### 2. マイポットメニュー

- ・加能蟹と石川県産海の恵みのブイヤベース風
- ・鶏もも肉の**能登ワイン**煮 パイ包み焼き
- ・石川県産野菜のスチーム バーニャカウダーで

##### 3. 石川の味覚を楽しむお茶漬けバー

- ・鮭のいしり風味漬け
- ・ふぐの卵巣こんか漬け
- ・鯛のこんか漬け
- ・イカの赤作り
- ・梅干し
- ・金城漬け など

##### 4. その他メニュー

- ・加賀丸芋のビシソワーズ仕立て 金箔入りジュレを添えて
- ・かぶら寿司のピンチヨスタイル

※上記メニューの他、国産牛のローストビーフや握り寿司など、多数メニューをご用意しております。

■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.)

## 輪島塗体験教室

石川県の伝統工芸「輪島塗」を体験できるランチ付きの体験教室です。

輪島塗の絵付け技法である「蒔絵」と「沈金」を体験することができます。漆塗りのパネルにお好みのデザインで自分だけのオリジナル作品を作成できます。

■開催日：2016年3月7日（月）・8日（火）

■時 間：11:00A.M. ~ 2:00P.M. (受付 10:30A.M. より) 体験 90分+ランチ 90分

■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)

■料 金：各コース 1名さま¥6,800

※料金には受講料、ランチ、サービス料・  
消費税が含まれております。

#### ■コース内容：

- ・3月7日（月） 蒔絵コース  
筆に漆をつけて模様を描き、漆のうえに粉を蒔いて仕上げます。
- ・3月8日（火） 沈金コース  
沈金ノミで模様を彫り、溝に金粉を刷り入れます。



輪島塗体験（イメージ）

■お客さまからのお問合せ・ご予約 輪島塗体験予約係 TEL:045-471-1111 (10:00A.M. ~ 6:00P.M.)

※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。