

2016年6月

新横浜プリンスホテル
 ブッフェダイニング ケッヘル
 次世代シェフが贈る「初夏のスペシャリティーディナーブッフェ」を開催
 期間:2016年7月15日(金)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)は、ブッフェダイニング ケッヘル(2F)におきまして、新横浜プリンスホテルの各レストランから推薦された次世代を担うシェフが考案したスペシャルメニューを揃えたディナーブッフェ「初夏のスペシャリティーディナーブッフェ」を7月15日(金)まで開催しております。

季節の食材を使用した「涼」を感じるユニークなメニューを6人の次世代シェフが考案いたしました。

■冷製パスタとロメインレタスのサラダ仕立て カルボナーラ風／パンケット(洋食) 関戸謙次
 温かい状態で提供されることの多いパスタ「カルボナーラ」をロメインレタスとともに冷製で提供し、サラダ感覚でお召しあがりいただけるよう、ソースに工夫を凝らし、カルボナーラの風味を生かしながらもしつこさを感じさせない味わいに仕上げました。

■夏野菜入り塩マーボー豆腐／パンケット(中国料理) 濑野尾清彦
 一般的に豆板醤や甜麺醤で作られるマーボー豆腐は塩味に仕立て、夏野菜と合わせることにより通常のマーボー豆腐とは違い、あっさりした味わいが新鮮です。テーブルで温かいままお召しあがりいただけるマイポットサービスで提供いたします。

■和三盆のカタラーナと梅のシャーベット 三州三河みりんソースとともに／パティシエ 奥山崇
 デザートでは、スペイン・カタルーニャ地方に伝わるプリンのような食感のデザート「カタラーナ」を和菓子などで使われる高級砂糖「和三盆」を使い、さらに梅シャーベットを載せ、みりんを使ったソースでお召しあがりいただきます。味・食感ともに口の中で絶妙なハーモニーを奏でます。

6人の次世代シェフによる新しい味とともに、人気の国産牛ローストビーフや揚げたての天ぷら、職人が握るお寿司など、定番メニューもお楽しみいただけます。



ブッフェダイニング ケッヘル のライブキッチン

◎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 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。

「初夏のスペシャルティーナーブッフェ」概要

- 場所 ブッフェダイニング ケッヘル(2F)
- 期間 2016年6月1日(水)～7月15日(金)
- 時間 5:00P.M.～9:30P.M. (L.O.9:00P.M.)
- 料金 【平日】おとな¥5,000 シニア(65才以上)¥4,700 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000
【土休日】おとな¥5,300 シニア(65才以上)¥5,000 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000
- 次世代シェフ考案メニュー



スズキのグリルと彩り野菜のラタトウイユ グリエール
チーズのピザ仕立て
(トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング 竹田卓)



冷製パスタとロメインレタスのサラダ仕立て
カルボナーラ風 (パンケット (洋食) 関戸謙次)



夏野菜入り塩マーボー豆腐 (パンケット (中国料理)
瀬野尾清彦)



かつおタタキの漬け ねぎ味噌添え
(日本料理 羽衣 金井薫)



ゴマ風味のメキシカンタコス ガレット風
(ブッフェダイニング ケッヘル 小林一浩)



和三盆のカタラーナと梅のシャーベット
三州三河みりんソースとともに (パティシエ 奥山崇)

※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。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

お客様からのお問合せ・ご予約は

レストラン予約係 TEL:045-471-1115

(受付時間 10:00A.M.～6:00P.M.)