

2016年7月

新横浜プリンスホテル

ブッフェダイニング ケッヘル

フォアグラやオマール海老を使った特別メニューと
 新パフォーマンスマニューエ「オーダーメイドアイスモンブラン」が登場
 「リニューアル1周年記念フェア ディナーブッフェ」を開催

期間:2016年7月16日(土)~9月15日(木)

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、「リニューアル1周年記念フェア ディナーブッフェ」を7月16日(土)から9月15日(木)まで開催いたします。

「料理のおもしろさと出来立てをお召しあがりいただく感動の提供」をコンセプトに、ライブキッチンによるパフォーマンスマニューエやお客さまが好みに仕上げてお召しあがりいただけるセルフクッキングメニューを中心としたお料理を提供し、ご好評いただいております「ブッフェダイニング ケッヘル」はおかげさまで7月16日(土)にリニューアル1周年を迎えます。1周年を迎えるに当たり、「料理のおもしろさと出来立てをお召しあがりいただく感動」を一層感じられるお料理の提供やイベントを行います。

フォアグラと地元・横浜のブランド豚「はまぼーく」を使った「はまぼーくのグリル フォアグラ添え」や「オマール海老の赤ワイン煮」などの特別メニューをご用意するほか、食材のマリアージュをお楽しみいただける「串しゃぶ」、ベース×アイス×クリームをお客さまが選び、パティシエが目の前で作る「オーダーメイドアイスモンブラン」など、工夫を凝らしたお料理を提供いたします。

毎週金曜日は「フライデーカクテルパーティー」と銘打ち、ライブキッチンにてシェイカーパフォーマンスを実施いたします。フライデーカクテルパーティーではオリジナルカクテル3種類から1杯お召しあがりいただけます。また、人気のお茶漬けBARでは「お茶漬けレシピコンテスト」を開催いたします。ブッフェメニューを使用したオリジナルアイデアお茶漬けレシピを募集し、最優秀レシピ考案者にはブッフェダイニング ケッヘルの3か月無料パスポートをプレゼントいたします。



画像左：
 バーテンダーが
 シェイカーを使
 い、カクテルを作
 る行程をご覧い
 ただけます

画像右：
 板前がライブキ
 ッチンで作った
 「なめろう」を使
 ったお茶漬けも
 お楽しみいただ
 けます

◎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。

ブッフェダイニング ケッヘル リニューアル1周年記念フェアディナーブッフェ 概要

- 場所 ブッフェダイニング ケッヘル(2F)
- 期間 2016年7月16日(土)～9月15日(木)
- 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
※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。

■主なメニュー



地元横浜の豚とフォアグラを使い、鉄板焼きで仕上げる「はまばーくのグリル フォアグラ添え」



はまばーくと野菜のマリアージュが楽しめる
「串しやぶ」



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「オマール海老の赤ワイン煮」



お好きなベース×アイス×クリームを選べる
「オーダーメイドアイスモンブラン」



マグロ&アボカドやローストビーフなど、並んでいる
ネタからお好みで注文できる「お好み手巻き寿司」



塩パイ包み焼きで柔らかさアップ！定番の人気
メニュー「国産牛のローストビーフ」

※画像左上に「LIVE」があるがメニューは「ライブキッチン」で提供させていただきます。

■イベント

**シェイカーパフォーマンス
フライデーカクテルパーティー**

金曜日の夜はライブキッチンにカクテルが登場！
バーテンダーが目の前でシェイカーを振って、
カクテルを作ります。
オリジナルカクテル3種類から1杯お楽しみ
いただけます。

<メニュー>

- ・ブルーフォレスト
- ・サマーナイト
- ・ピンクネーブル（ノンアルコール）

※2杯目以降は別料金にてご注文いただけます。



楽しみ方無限大？！

お茶漬けレシピコンテスト

**ブッフェメニューを使用したオリジナルアイデア
レシピを募集します**

ごはん、だし、トッピングを自由に組み合わせて
楽しめるお茶漬けBARをさらに楽しく。

優勝レシピの考案者には「**ブッフェダイニング
ケッヘル 3か月パスポート**」をプレゼント！



【応募方法】店頭に設置の応募用紙にご記入のうえ、専用ポストに投函

【審査方法】ホテル料理長、ケッヘルシェフをはじめとするホテルスタッフによる審査

【発表方法】優勝レシピ考案のお客さまに直接お電話にてご連絡させていただきます。

パスポート発行に当たっては顔写真の掲載が必要ですので、ご覧店にただく
必要がございますので、ご了承ください。

なお、優勝レシピは店内お茶漬けBARコーナーに掲載させていただきます。

※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・ご予約は
レストラン予約係 TEL:045-471-1115
(受付時間 10:00A.M. ~ 6:00P.M.)