

2017年4月

**新横浜プリンスホテル
開業 25 周年記念
レストランフェアおよび限定プランを販売**
【期間】2017年5月15日（月）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、ホテル開業25周年を記念し、シェフの特別メニューをお楽しみいただけるレストランフェアおよび限定プランを2017年5月15日（月）まで販売いたします。

新横浜プリンスホテルは1992年3月20日に開業し、本年開業25周年を迎えました。日頃のご愛顧に感謝するとともに、これからも末永くご利用いただける“ベストコミュニティホテル”を目指し、「感謝」をテーマにフェアおよび限定プランを1年を通して販売してまいります。

第一弾として、「ブッフェダイニング ケッヘル（2F）」では“開業25周年記念ディナーブッフェ”と題し、国産牛ローストビーフやお茶漬けBAR、伝統の味を継承する“ケッヘルおすすめビーフカレー”などの人気メニューに加え、料理長をはじめとする4名のシェフによるスペシャルメニューをご提供するなど、バラエティー豊かなブッフェメニューをお楽しみいただけます。

高層階の2レストラン「トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング」と「日本料理 羽衣」では、新横浜プリンスホテルと同じく25周年を迎えるご夫婦を対象とした「銀婚式プラン」をご用意いたしました。さらに「トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング（41F）」では、“神戸ビーフ”を盛り込んだ鉄板焼メニューおよびコース料理に合わせ、ソムリエがセレクトしたワインを合わせてご提供いたします。土・休日にはオードブルからデザートまでお楽しみいただけるコース料理“サンキューランチ”をお届けいたします。

「日本料理 羽衣（40F）」では、春の食材や伊勢海老を使用した特別会席や、ランチメニューには25周年にちなんだ“ニコニコランチ”が登場いたします。

長きに渡りご愛顧いただいているお客様をはじめ、たくさんのお客さまにフェアや各種プランを通じ“新横浜プリンスホテル”的魅力を発信してまいります。



ホテル外観



～開業25周年記念ロゴデザイン～

◎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。

ブッフェダイニング ケッヘル (2F)

「シェフのスペシャリテ ディナーブッフェ」

洋食・日本料理・中国料理・製菓の各料理長による限定創作メニューをはじめバラエティー豊かな内容でお届けいたします。

【期間】2017年5月15日（月）まで

【時間】5:00P.M.～9:30P.M.（ラストオーダー 9:00P.M.）

【料金】平日 おとな¥5,200 シニア¥4,900 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000

土休日 おとな¥5,500 シニア¥5,200 小学生¥3,600 4才～未就学児¥1,000

※シニアは65才以上

【メニュー】1. 料理長スペシャルメニュー

・ラクレット

ボイルポテトとガーリックトーストを添えて

・鮭焼き霜づくり わさびドレッシング

・天使の海老と春雨のにんにく風味蒸し

・バームクーヘン ブリュレ しょう油アイス添え

2. パフォーマンスマニュ

・国産牛のローストビーフ

2種のソースのレフォールで

・殻つき帆立とサーモンのポワレ

・寿司職人の握り寿司

3.マイポットサービス

・じっくり煮込んだデミ味噌ビーフシチュー

4.お茶漬けBAR

トッピング：フォアグラ入りハートのもなか

・シュレッドチーズ

・焼きおにぎり ほか

ご飯：雑穀米、生姜ご飯

お出汁：味噌仕立て、チキンコンソメ、和出汁

5.その他おすすめメニュー

・ハムのゼリー寄せ

・アスパラと貝柱のテリーヌ

・オイルサーディンとポテトのガレット風

・ケッヘルおすすめビーフカレー ほか



ブッフェメニュー（イメージ）

4名の料理長によるスペシャルメニュー



新横浜プリンスホテル料理長
山本 聖広

ラクレット
ボイルポテトと
ガーリックトーストを添えて



日本料理 羽衣 料理長
森川 裕義

鮭焼き霜づくり
わさびドレッシング



中国料理長
内藤 達夫

天使の海老と
春雨のにんにく風味蒸し



製菓長
吉沢 正美

バームクーヘン
ブリュレ
しょう油アイス添え

開業 25 周年 「銀婚式プラン」 ※3日前までのご予約制

2017年3月16日（木）～2018年3月31日（土）の期間中に新横浜プリンスホテルと同じく結婚25周年を迎えるご夫婦を対象とした「銀婚式プラン」を販売いたします。
ご夫婦水入らずのお食事やご家族でのご会食などにご利用いただけます。

【期間】2018年3月31日（土）まで

【対象店舗】トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング（41F）または、日本料理 羽衣（40F）

【時間】5:00P.M.～9:30P.M.（ラストオーダー 9:00P.M.）

【料金】2名さま ¥25,000（1名さま追加 ¥12,500）

【特典】・シャンパン（ハーフボトル）2名さま1本
・お祝いケーキ
・ミニブーケ
・記念写真



トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング（41F）



日本料理 羽衣（40F）

トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング（41F）

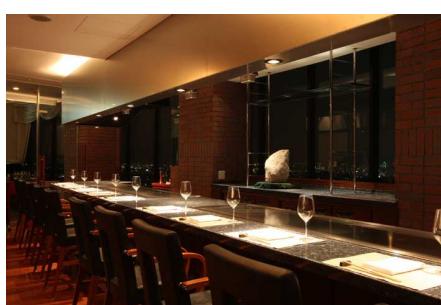
「開業 25 周年記念 “神戸ビーフとワインペアリング」

神戸ビーフを存分にお楽しみいただける限定コースに、ソムリエがワインをセレクトいたしました。
お料理とお酒の相性を考えながら食事を楽しむ“ペアリング”をご堪能ください。

【期間】2017年5月15日（月）まで

【時間】5:00P.M.～9:30P.M.（ラストオーダー 9:00P.M.）

【料金】鉄板焼カウンター・ダイニング 1名さま ¥25,000



鉄板焼カウンター



ダイニングコース（イメージ）

土・休日限定「サンキューランチ」※前日までのご予約制

当日の気分で料理を選べる“プリフィックススタイル”的ランチコースです。

（前菜：3種 スープ：2種 メイン：4種より各1品ずつお選びいただけます）

※一部追加料金を頂戴するメニューがございます。

【期間】2017年5月15日（月）までの土・休日限定

【時間】11:30A.M.～3:00P.M.（ラストオーダー 2:30P.M.）

【料金】1名さま ¥3,900



コース内容（イメージ）

日本料理 羽衣 (40F)

「開業 25 周年記念 特別会席」

旬の春の食材や伊勢海老を味わえる特別会席です。色鮮やかな料理の数々を高層階からの眺望と共にお楽しみいただけます。

【期 間】2017年5月15日（月）まで

【時 間】5:00P.M.～9:30P.M.（ラストオーダー 9:00P.M.）

【料 金】1名さま ￥12,000



開業 25 周年記念 特別会席（イメージ）



眺望と共に食事をお楽しみいただけます

平日限定「開業 25 周年記念 ニコニコランチ」

お刺身や揚げ物など、和食ならではのさまざまな味覚を一堂に味わえる特別御膳と、しらすと鮪をふんだんにあしらった丼をご用意いたしました。

【期 間】2017年5月15日（月）まで

【時 間】11:30A.M.～3:00P.M.（ラストオーダー 2:30P.M.）

【料 金】1名さま 各￥2,500



ニコニコ御膳



ニコニコ丼（しらす・鮪）

※上記料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 10%を頂戴いたします。（ブッフェを除く）

※写真はイメージです。

※食材によるアレルギーなどございましたら、あらかじめ係り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

新横浜プリンスホテル

レストラン予約係 TEL : 045-471-1115

平日 10:00A.M. ～ 7:00P.M.

土・休日 10:00A.M. ～ 6:00P.M.