

2017 年 4 月

## 新横浜プリンスホテル

食とお酒でスペインの魅力を発信

## 「スペインフェア」を実施

【期間】2017 年 4 月 25 日（火）～6 月 30 日（金）

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、スペイン産の食材やワインをご提供する「スペインフェア」を、2017 年 4 月 25 日（火）～6 月 30 日（金）まで首都圏の 9 つのプリンスホテルと合同で開催いたします。

新横浜プリンスホテルでは高層階の「トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング」と「トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ」の 2 店舗にて限定のコース料理やカクテルをお楽しみいただけます。

41 階の「トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング」では、彩り鮮やかなスペイン食材などを使用した“スペインコース”で、イカスミを使用したオードブルや、スペインのスープ料理の中では有名なもののひとつである“ガスパチョ”と呼ばれる冷製スープなどをご提供いたします。

42 階の「トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ」では、イベリコ豚のグリルをはじめとする 3 種のおつまみに加え、スペインをイメージした 2 種のモヒートをご用意いたしました。  
その他、ソムリエによってセレクトされたスペイン産のワインもご用意しております。



ホテル外観



スペインコース（イメージ）

◎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。

## スペインコース

イカスミやイベリコ豚などの食材を使用し、スペインの味覚をお楽しみいただける限定コースです。冷製スープの“ガスパチョ”やスペイン版クレームブリュレ“クラマカタラーナ”もご堪能いただけます。

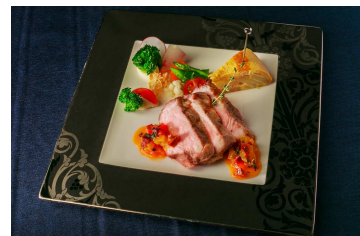
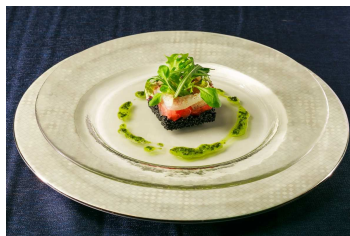
【場 所】 トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング (41F)

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

【料 金】 1 名さま ¥6,700

【コース内容】

- ・ イカスミのクスクスとヤリイカのソテー
- ・ 赤桃とフルーツトマトのガスパチョ  
天使の海老のフリットのせ
- ・ イベリコ豚肩ロースのグリル
- ・ クラマカタラーナ
- ・ コーヒー



スペインコース (イメージ)

## スペインフェア 3種のおつまみと2種のカクテル

お酒に合う3種のおつまみと2種のカクテルをご用意いたしました。

地上150メートルから眺める横浜のパノラマ夜景とともに楽しみいただけます。

【場 所】 トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ (42F)

【時 間】 平 日 6 : 00P.M. ~ 2 : 00A.M. (ラストオーダー 1 : 30A.M.)

休前日 3 : 00P.M. ~ 2 : 00A.M. (ラストオーダー 1 : 30A.M.)

休 日 3 : 00P.M. ~ 12 : 00MID (ラストオーダー 11 : 30P.M.)

【メニュー】

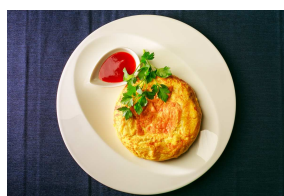
①



②



③



① イベリコ豚肩ロースのグリル

イベリコチョリソーとオレンジのコンディマンフライドポテト添え ¥3,300

② スペイン風オードブル盛り合わせ ¥2,700

③ トルティージャエスパニョール ¥1,400



(画像左から)

・ スパニッシュモヒート ¥1,800

スペインの特産種シェリー「ペドロヒメネス」を使用した、甘さ際立つモヒートカクテル。

・ アールグレイモヒート ¥1,800

濃厚アールグレイティーリキュールを使用し、ミントの清涼感を合わせたモヒートカクテル

※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。

※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】

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.