

2017 年 5 月

新横浜プリンスホテル
広島・瀬戸内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開催

【期 間】2017 年 5 月 16 日（火）～7 月 15 日（土）

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、2017 年 5 月 16 日（火）から 7 月 15 日（土）にbuffetダイニング ケッヘルと日本料理 羽衣の 2 店舗で「広島・瀬戸内フェア」を開催いたします。

広島県は新横浜から新幹線で訪れることができ、近年国際会議が開催されるほか、観光地としても注目が高まっています。広島県をはじめとする瀬戸内海・中国山地の、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた土地で育まれた、旬を迎える食材を使用したメニューの数々や伝統工芸を体験できるイベントを実施し、このたび新横浜プリンスホテルでは“広島・瀬戸内”の食と文化の魅力身近に感じていただきたく「広島・瀬戸内フェア」を実施いたします。

buffetダイニング ケッヘル（2F）では、「広島県産和牛と白インゲン豆の煮込み」をはじめ「瀬戸内産ナスのだしマリネ」「瀬戸内産鯛の塩レモン蒸し」など、広島・瀬戸内の味覚を盛り込んだディナーbuffetをお楽しみいただけるほか、日本料理 羽衣（40F）では「広島もみじ豚」や「太刀魚」など旬の味覚をあしらった特別会席「しおかぜ」をご用意いたしました。

イベントでは、広島県安芸郡熊野町の伝統工芸品でもある「熊野筆」の化粧筆作りを、buffetダイニング ケッヘル（2F）のランチbuffet付きで体験いただける「熊野化粧筆作り体験教室」を開催いたします。

食材・料理だけではなく、伝統工芸品や観光地ならではの装飾を用い、地域の魅力を総合的に発信いたします。



広島お好み焼き風タコス（イメージ）



瀬戸内産鯛の塩レモン蒸し（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/>

広島・瀬戸内フェア ディナーbuffet

現地の食材をライブキッチンでご提供するなど、五感で楽しめるディナーbuffetです。

【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¥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

※上記料金には、消費税が含まれております。

【メニュー】

1. パフォーマンスメニュー

- ・広島お好み焼き風タコス
- ・モッツアレラチーズとトマトのエスプーマバジルの香り
- ・瀬戸内六穀豚の鉄板焼
- ・国産牛のローストビーフ 2種のソースとレフォールで
- ・瀬戸内産タコのチーズリゾット
- ・瀬戸内みかんの白玉 シュゼットバニラアイス添え



広島県産和牛と白インゲン豆の煮込み (イメージ)

2. マイポットサービス

※キャンドルを使用し、テーブルであたたかいままお召しあがりいただけます

- ・広島県産和牛と白インゲン豆の煮込み
- ・瀬戸内レモンのコラーゲンスープ ケッヘル風



瀬戸内ナスのだしマリネ (イメージ)

3. お茶漬け BAR

※トッピング・ご飯・お出汁をご自由に組み合わせてお楽しみいただけます

トッピング：広島菜漬、あおさ ほか

ご 飯：雑穀米、生姜ご飯

お出汁：ほうじ茶、上湯、和出汁

4. その他フェアメニュー

- ・瀬戸内産ナスのだしマリネ
- ・瀬戸内産タコとジャコのガーリックオイルあえ
- ・広島県産カタクチイワシのエスカベッシュ
- ・瀬戸内産鯛の塩レモン蒸し
- ・瀬戸内ジャコとシメジの和風スパゲッティ
- ・安芸津ジャガイモのコロッケ
- ・穴子小井



穴子小井 (イメージ)



buffetメニュー (イメージ)



デザートには香川伝統の幸せのお菓子
「おいり」をトッピングいたします
(イメージ)

日本料理 羽衣 (40F)

広島・瀬戸内会席 「しおかぜ」

旬の味覚をあしらった彩り豊かなフェア限定の特別会席をご用意いたしました。

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

【料 金】1名さま ¥12,000

※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。

【メニュー】

前 菜 **やまふぐ**、生ハム**レモンマリネ**

アスパラ豚肉巻き (広島もち豚使用) タルタルソース添え

鯛手毬寿司 ほか

お 椀 **おこぜ**潮汁

造 り **鱧**洗い

焼 物 **太刀魚**塩焼き、
広島牛網焼き 焼野菜 **松きのこ** ほか

煮 物 冷し煮物

冬瓜海老射込み 石川芋 **広島菜** 赤パプリカ

揚 物 **ふぐ**唐揚げ

小玉葱 青唐 葛素麺 **レモン塩**

食 事 **穴子飯**

デザート 季節のフルーツ



広島・瀬戸内会席「しおかぜ」
(イメージ)

お食事と合わせて、唎酒師がセレクトした広島県産の日本酒もご賞味いただけます。

【料 金】4合ボトル 各¥9,600

【メニュー】①亀齢萬年 純米吟醸 生原酒 ③神雷 純米 八反錦 ③富久長 海風土

※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。

広島・瀬戸内フェア イベント

ランチbuffet付き 「熊野化粧筆作り体験教室」

現地より講師をお招きし、伝統工芸品でもある熊野筆の化粧筆作りを体験いただけます。

【期 日】2017年6月17日(土)

【場 所】体験教室 スカイバンケット (42F)

ランチ buffetダイニング ケッヘル (2F)

【時 間】1回目 10:30A.M.～1:30P.M.

2回目 12:00NOON～3:00P.M.

(体験教室:60分 ランチ:120分)

【料 金】1名さま ¥5,000

※上記料金には、イベント参加料、お食事、サービス料・消費税が含まれております。



広島県安芸郡熊野町の伝統工芸品
“熊野化粧筆” (イメージ)

※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.)

熊野化粧筆作り体験教室係 TEL:045-471-1111 (10:00A.M.～6:00P.M.)