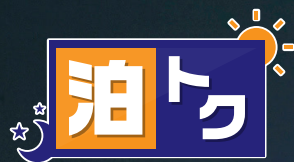


新横浜の空、360°の絶景にときめく

新横浜プリンスホテル



ご宿泊者優待ディナーメニュー

SELECT MENU FOR HOTEL GUESTS

ご利用期間 / 2026年1月31日(土)まで Valid period: Until January 31st, 2026

除外日: 2025年12月19日(金)~25日(木)、2025年12月31日(水)~2026年1月4日(日)

Excluded date: December 19th~25th, 2025, and December 31st, 2025~January 4th, 2026



Bar lounge
Top of YOKOHAMA

トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ 42F

Top of Yokohama Bar Lounge

地上約150mからパノラマ夜景をお楽しみいただける最上階のバーラウンジです。
ア・ラ・カルトメニューもご用意しておりますので夜遅くのお食事にもご利用いただけます。

ホテル最上階の眺望と共に楽しみいただける、カクテルとおつまみセット。
1日の締めくりにぜひご利用ください。

ご優待
料金

2ドリンク& アペタイザーセット

2 Drinks & Appetizer Set (5:00P.M.~9:00P.M.)

1名さま ¥4,000

ご優待
料金

1ドリンク&パスタセット

1 Drinks & Pasta Set (5:00P.M.~9:00P.M.)

1名さま ¥4,500

ご優待
料金

1ドリンク&ステーキセット

1 Drinks & Steak Set (5:00P.M.~9:00P.M.)

1名さま ¥5,500



Teppanyaki & Dining
Top of YOKOHAMA

トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼 & ダイニング 41F

Top of Yokohama Teppanyaki & Dining

全席が窓に面したテーブル席やシェフのパフォーマンスが楽しめる鉄板焼カウンターもございます。

通常の黒毛和牛ロース肉を近江牛ロース肉にグレードアップしたコース
または、目の前で焼き上げる鉄板焼きをお楽しみいただけます。

ご宿泊
特典

黒毛和牛ロース肉を近江牛ロース肉にグレードアップ

Special offer for hotel guests: Upgrade Japanese black beef to Omi beef loin

クラッシーコース 1名さま ¥12,000

・アミューズ ・オードブル ・スープ ・魚料理 ・肉料理 ・デザート ・コーヒー
Amuse-bouche, hors d'oeuvre, soup, fish, meat, dessert, coffee

ご宿泊
特典

オマール海老テール半身サービス

Special offer for hotel guests: Lobster tail service

鉄板焼きコース 櫻 1名さま ¥15,000

・前菜2品 ・彩りサラダ ・焼き野菜 ・オマール海老テール半身(特典) ・本日の魚介
・黒毛和牛(ロース または フィレ) ・ガーリックライス ・お椀 ・香の物 ・デザート ・コーヒー
2 appetizers, mixed salad, grilled vegetables, lobster tail, Today's Seafood, Japanese black wagyu beef
(Loin or Tender Loin), garlic rice, soup, pickled vegetables, dessert, coffee



「泊トク」とは、新横浜プリンスホテルにご宿泊いただいているお客さま限定のレストラン優待です。
ご宿泊中にぜひホテルレストランをご利用ください。

高層階からの眺望を楽しめる和食レストランです。板前が目の前で握る寿司カウンターもございます。



ご宿泊特典 ご宿泊者さま限定のメニューをご用意しております。

ワンドリンク付き ミニ会席 Japanese Mini Course

1名さま ¥6,500

・前菜・米沢牛の牛鍋風・天ぷら盛り合わせ
・季節のご飯・赤出汁・デザート
Appetizer, Yonezawa Beef hot Pot Style,
Tempura, Rice, Red miso soup, Dessert

※プラス¥1,000で「季節のご飯」を「握り寿司5貫」に変更可能です。

ワンドリンク付き 彩会席 Japanese Full-Course "IRODORI"

1名さま ¥16,000

和牛、天ぷら、握りが一度に楽しめる会席。
・先附・前菜・お椀・煮物・焼物
・揚物・食事・水菓子
Starter, appetizer, soup, cold simmered dish, grilled dish,
fried dish, main course and dessert

BUFFET DINING KÖCHEL

ブッフェダイニング ケッヘル 2F Buffet Dining Köchel

ライブキッチンでは、シェフがパフォーマンスとともにできたてのお料理をお届けいたします。
西洋料理・日本料理・中国料理からデザートまでブッフェならではのメニューの数々をお楽しみください。



ご宿泊特典 お会計総額より10%引きでご利用いただけます。

It is available at a 10% discount than the total sum of the check.

ディナーブッフェ Dinner Buffet

季節ごとのフェアを開催。
約70種のメニューをお楽しみいただけます。

※他の割引との併用は致しかねます。

ブッフェダイニング ケッヘル
詳細はこちら



ROOF TOP BBQ BREEZE TERRACE SHINYOKOHAMA

ROOF TOP BBQ 「BREEZE TERRACE」 SHINYOKOHAMA

心地いい開放感あふれるホテル7F屋上で、日常から離れて心身ともにリフレッシュ！
本格派のアメリカンガスグリルと贅沢なラグジュアリーシートで極上のBBQ体験をお楽しみください。



ご宿泊特典 ご宿泊者さま限定のメニューをご用意しております。

ご宿泊優待セット Select BBQ Set for Hotel Guests

強力な火力で簡単調理！大型のアメリカングリルは蓋を閉めて待つだけで絶品に。

1名さま ¥5,300

・BBQセット(厚切りカルビ100g／タンドリーチキン100g／
骨付きウインナー100g／つば抜きイカ50g)・飲み放題・お席料
BBQ set menu (Thick-sliced short ribs 100g,
Tandoori chicken 100g, Wiener 100g, Squid 50g),
Free Flow Drink, Cover charge

※サービス料は頂戴しておりません。
*There is no service charge at this restaurant.

【お問合せ・ご予約】TEL:050-5794-6660 ※12月1日(月)以降はBBQへ直接お問合せください。

ご利用の際にはルームキーを必ずご提示ください。Hotel guests are kindly requested to present your room key in advance.

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。※ご利用の際は必ずルームキーをご提示のうえ、係へお伝えください。※他の割引との併用は致しかねます。※お会計後の割引はお受けできませんのでご了承ください。※ご優待の適用は宿泊当日のお客さまに限りです。※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。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※特定原材料8品目を含むすべての食材は同一環境で調理しておりますので、あらかじめご了承ください。※営業時間、内容が予告なく変更になる場合がございますのでご了承ください。※写真はイメージです。※特別催事は除外となります。

*All prices include consumption tax. A 13% service charge will be added. *When taking advantage of this offer, hotel guests should present their room key and inform the staff. *Discounts cannot be combined with other discounts. *Discounts will not be accepted after checkout. *Special offers and courses are only available for hotel guests during their stay. *Please note that ingredients and menu listings are subject to change depending on availability. *Please note that with regard to allergies, only the 8 specified ingredients (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts) that manufacturers (our food suppliers) are required to label under the Food Labeling Law are listed as such in our restaurants, banquet halls, and other facilities. Diners who wish us to make allowances for the 8 specified ingredients should notify us in advance. *Please note that all foods are prepared in the same environment, including those containing the 8 specified ingredients. *Please note that business hours and menu listings are subject to change without notice. *Photographs are for illustrative purposes only. *Benefits are subject to blackout dates.

客室からのお問合せ・ご予約は**フロント**へご連絡ください。

For inquiries and bookings from guest rooms, please use the "Front Desk" button.

お問合せ ご予約

TEL:045-471-1115 レストラン予約係 (10:00A.M.~5:00P.M.)

最新の営業内容は
こちら

