

2025年9月

新横浜で鹿児島旅行気分を楽しむ！

新横浜プリンスホテル  
**食欲の秋に！魅力あふれる鹿児島県の食材を心ゆくまで  
『わっぜうまか！鹿児島フェア』を開催**

【期間】2025年10月1日(水)～11月30日(日)

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:武田昌人)では、「buffetダイニング ケッヘル」(2F)にて、2025年10月1日(水)から11月30日(日)まで「わっぜうまか！鹿児島フェア」を開催いたします。

「buffetダイニング ケッヘル」では、日本各地それぞれの郷土料理や食材をお楽しみいただけるフェアを開催しております。今回は、温暖な気候と雄大な自然に恵まれるバラエティ豊かな食の宝庫“鹿児島県”の食を体験できるフェアを開催いたします。

メニューは、料理長自ら鹿児島を訪れ、生産者の方々の声を聞き厳選した食材の数々を使用。とろけるような食感と上品な甘みが特徴の鹿児島黒牛を甘めの醤油で味付けした“鹿児島黒牛バラ肉の鉄板焼き 甘露醤油で”や、鹿児島の銘茶・知覧抹茶の爽やかな香りと旨味を感じる“白身魚の知覧抹茶クラフト焼き 白ワインソース”、糖度の高い安納芋を使用したモンブランなど、鹿児島の食材の魅力を活かしたメニューをご提供いたします。

食欲の秋に、鹿児島の“美味しい”があふれるbuffetを心ゆくまでお楽しみください。

### 「わっぜうまか！鹿児島フェア」概要

【場所】buffetダイニング ケッヘル(2F)

【期間】2025年10月1日(水)～11月30日(日)

【時間】ランチ 11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.) / ディナー 5:00P.M.～9:30P.M.(L.O.9:00P.M.)

【料金】ランチ 1名さま¥5,000より / ディナー 1名さま¥7,500より

【予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL:045-471-1115(受付時間 10:00A.M.～5:00P.M.)

#### 【鹿児島フェア メニュー内容】(一例)

海の桜鮓 かんぱちのマリネ 辺塚だいたい香るアンティポワーズソース、きびごの甘酢和え、さつまあげと野菜のナムル風、鹿児島黒牛バラ肉の鉄板焼き 甘露醤油で、パルミジャーノレッジャーノでキノコソリット 指宿産新さつまぶし添え、枕崎産燻焼きかつおたたきのカルパッチョ、霧島ベーコンのペンネサラダ、カンパチのハンバーグのオープンバーガー、ブラックチーズパン粉を纏ったポークグリル 黒酢香るデミグラスソース、黒豚と桜島鶏と野菜のせいろ蒸し、鹿児島産黒豚軟骨の味噌煮、さつまあげ各種、白身魚の知覧抹茶クラフト焼き 白ワインソース、豚肉の楠志田有機3年熟成黒酢炒め、鹿児島郷土料理 油ゾーメン、安納芋モンブラン、紫芋と辺塚だいたいのパフェ、他



※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。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(9月16日)の情報であり変更になる場合もございます。※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品目食物アレルギー(えび、かに、くるみ、小麦、そば、乳、卵、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。※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

◎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 マーケティング/広報担当  
 TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189

Seibu Group  
 でかける人を、ほほえむ人へ。