

2025 年 5 月

北海道の恵みを味わうレストランフェアを開催！

新宿プリンスホテル、川越プリンスホテル、中国割烹旅館 掬水亭 3 ホテル合同レストランフェア「北海道フェア」を初開催

【期 間】2025 年 6 月 1 日(日)～ 8 月 31 日(日)

新宿プリンスホテル(所在地:東京都新宿区歌舞伎町 1-30-1、総支配人:三宅康晴)、川越プリンスホテル(所在地:埼玉県川越市新富町 1-22、総支配人:三宅康晴)、中国割烹旅館 掬水亭(所在地:埼玉県所沢市山口 2942、総支配人:三宅康晴)は、2025 年 6 月 1 日(日)から 8 月 31 日(日)まで「北海道フェア」を合同で初開催いたします。

北海道の大自然が育んだ海の幸・山の幸を味わえる本フェアでは、北海道産の食材を使用し様々な料理ジャンルでご提供いたします。摩周牛の鉄板焼き、ひこま豚を使用したローストや北海道小麦を使用したピザ、北海道産メロンを使用したスイーツやカクテルまで、多彩なメニューでお届けいたします。

また、期間中は北海道ワインや地酒も多数取り揃え、北海道の食文化の魅力を余すことなくご堪能いただけます。「北海道の味わいを現地に行かずとも楽しんでいただきたい」という思いから生まれた今回のフェア。ホテルならではの料理とおもてなしで北海道の味わいで皆さまをお迎えいたします。

「北海道フェア」のポイント

1. 北海道の厳選食材を使用した特別メニュー
 - ・料理長が北海道を訪れ、生産者の声を聞き、食材を厳選。産地の魅力をお届けします。
 - ・各レストランのシェフたちが趣向を凝らし、北海道の食材をレストラン毎に異なる調理法でご提供いたします。
2. 北海道ワインや地酒も充実
ソムリエが北海道でセレクトした現地のワインや地酒と、料理とのペアリングもお楽しみください。
3. 北海道フェアを 3 ホテル合同で開催
仕事帰り・休日のお出かけ、観光で訪れた方々へ、身近な“食の北海道旅行”気分を。



北海道の食材 イメージ

【川越プリンスホテル】「和食 むさし野」
北海美食創作ミニ会席 イメージ

【新宿プリンスホテル】「buffetダイニング プリンスマルシェ」buffet イメージ

【中国割烹旅館 掬水亭】「レストラン天外天」
紅玉コース イメージ

「北海道フェア」概要

【期 間】2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日) ※新宿プリンスホテルは 7 月 31 日(木)まで
【実施ホテル】新宿プリンスホテル、川越プリンスホテル、中国割烹旅館 掬水亭
【U R L】<https://www.princehotels.co.jp/contents/hokkaido-fair/>

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ

新宿プリンスホテル セールス&マーケティング／広報担当 古村
川越プリンスホテル セールス&マーケティング／広報担当 近郷
中国割烹旅館 掬水亭 セールス&マーケティング／広報担当 古村

TEL: 03-3205-5353 FAX:03-3205-1953
TEL: 049-227-1113 FAX:049-227-1110
TEL:04-2925-7114

新宿プリンスホテル 概要

- 【期 間】2025 年 6 月 1 日(日)～7 月 31 日(木)
【店 舗】buffetダイニング プリンスマルシェ(B2)、和風ダイニング&バー FUGA(風雅)(25F)、ザ・ステーション カフェバー(B1)
【問 合 せ】レストラン予約係 TEL:03-3205-1124(受付時間:10:00A.M.～5:00P.M.)

「プリンスマルシェ」ではライブキッチンで北海道の野菜を鉄板焼きでお届けいたします。最上階に位置する「和風ダイニング & バーFUGA」では摩周牛を使用した鉄板焼きを景色と共にお楽しみください。「ザ・ステーションカフェバー」では、北海道産の小麦「ゆめちから」を使用し、もちもちの生地が特徴のピザをお楽しみいただけます。



「ザ・ステーション カフェバー」
北海道の恵みを楽しむピザ&パスタ イメージ

和風ダイニング&バー FUGA(風雅)(25F)

【2 夜限定 料理長フェア開催】「Chef's Passion」～大地と海の恵みに感謝～



「Chef's Passion」～大地と海の恵みに感謝～

食材のもつ繊細な味わいや質感、色合いを大切に料理長大嶋が長年の経験により培ってきた技や趣向を凝らした調理法の創作和食コースをご提供いたします。

【期間】2025 年 7 月 27 日(日)～28 日(月)

【料金】1 名さま ¥14,000

ソムリエおすすめペアリングセット + ¥5,000

川越プリンスホテル 概要

- 【期 間】2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)
【店 舗】buffetレストラン エトワール(9F)、和食 むさし野(2F)、中国料理 古稀殿(2F)、メインバー ウインザー(1F)
【問 合 せ】レストラン予約係 TEL:049-227-1132(受付時間:10:30A.M.～6:00P.M.)

「エトワール」では北海道ならではの名物料理をご提供いたします。さらにお日にち限定でスイーツbuffetを開催。その他、日本料理、中国料理、バーなど多彩なレストランジャンルで北海道の恵みを多彩にアレンジ。訪れるたびに様々な味わいをお楽しみいただけます。



「buffetレストラン エトワール」
北海道フェアランチbuffet イメージ



「中国料理 古稀殿」
北海道フェア 水晶コース イメージ



「ウインザー」
TASTE OF WINDSOR イメージ

中国割烹旅館 掬水亭 概要

- 【期 間】2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)
【店 舗】レストラン 天外天(6F)、ロビーラウンジ(1F)
【問 合 せ】レストラン予約係 049-2925-7111(受付時間:10:00A.M.～6:00P.M.)

多摩湖や富士山を眺めることができる開放感のある「レストラン 天外天」では、上海料理をベースとした中国料理をご提供。海の幸に、旨味たっぷりの摩周牛、北海道産の野菜を活かしたコース料理をご堪能いただけます。「ロビーラウンジ」では、大きな窓からやわらかな光が差し込むくつろぎの空間で、かき氷をお楽しみください。



「レストラン 天外天」紅玉コース イメージ

ロビーラウンジ(1F)

かき氷～北海道フェア～

北海道産小豆と赤肉メロンを使用した 2 種のかき氷をご用意。涼を感じながら、素材の奥深い味わいをご堪能ください。

【期間】2025 年 7 月 1 日(火)～9 月 30 日(火)

【料金】各 ¥1,700



北海道産小豆と抹茶 / 北海道産赤肉メロン
イメージ

※レストラン商品の料金には、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。(ザ・ステーション カフェバーは除く)

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、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。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。

※上記内容はリリース時点(5 月 9 日)の情報であり、変更になる場合もございます。※北海道以外の食材も使用しております。※写真はイメージです。