

2026年5月

郷土料理や県産食材を使用した豊富なメニュー

新横浜プリンスホテル

料理長が現地視察で選び抜いた食材と
郷土料理をbuffeスタイルで提供
『こじゃんとうまい！高知フェア』を開催

【期間】2026年6月1日(月)～7月31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:武田昌人)では、「buffeダイニング ケッヘル」(2F)にて、2026年6月1日(月)から7月31日(金)まで「こじゃんとうまい！高知フェア」を開催いたします。

「buffeダイニング ケッヘル」では、日本の多彩な食の魅力を発信するため、日本各地それぞれの郷土料理や食材、食文化などお楽しみいただけるフェアを開催しております。

今回のフェア開催にあたり、シェフが実際に高知県を訪問。現地の市場や生産者のもとへ足を運び、食材の品質や生産者の想いに直接触れながら、使用する食材を厳選しました。豊かな自然環境の中で育まれた食材の魅力を最大限に引き出し、高知ならではの食文化を感じていただけるメニューに仕上げています。

希少な「土佐あかうし」の旨みを存分に楽しめる焼きしゃぶや、高知県外にはほとんど流通しない古代米「香り米」のパエリア、濃厚な味わいと食感が特徴の「黒潮しめじ」のアヒージョなど、現地で出会った食材の魅力を活かし、個性を引き出したこだわりのメニューをご用意しております。

海・山・川の自然に恵まれ、全国でも食材の宝庫として知られる高知県。現地の魅力を“食”を通じてご体感いただける特別な機会をお楽しみください。



©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


でかける人を、ほほえむ人へ。

「こじゃんとうまい！高知フェア」概要

【場 所】 ブッフエダイニング ケッヘル(2F)

【期 間】 2026年6月1日(月)～7月31日(金)

【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

【予約・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.)

■おすすめメニュー（一例）

●雲の上の土佐あかうしバラ肉の焼きしゃぶ 高知名物香り米とだし

ゆすはら町のとっぺん、“雲の上”で放牧して育てられ、日本の和牛の中でも0.2%にも満たない希少な褐毛和種の「土佐あかうし」。

甘く、まるやかで旨味の多い土佐あかうしをサッと焼き上げ、焼きしゃぶでご提供いたします。



●土佐の薫焼きかつお

高知名物として親しまれている伝統的な一品です。

薫の炎で一気に焼き上げることで、

表面は香ばしく、中はしっとりとした食感に仕上げました。

薫焼きならではの香りと、かつお本来の旨みをお楽しみいただけます。



●高知県名産香り米のパエリア風 ケッヘルスタイル

高知で育つ古代米の一種である「香り米」は、

高知県外ではほとんど流通していない大変希少なお米です。

ポップコーンのような食欲をそそる香ばしい香りをお楽しみいただけます。

香り米に海鮮の旨味をのせてパエリア風でご提供いたします。



●パルミジャーノレッジャーノのリゾット 四万十の青のりの香り

四万十川の河口付近で陸上養殖された貴重なすじ青のりを

パルミジャーノレッジャーノリゾットの仕上げに添えました。

チーズのコクと酸味に、四万十青のりの香りがアクセントになった一品です。



※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(5月27日)の情報であり変更にな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。