

2025 年 10 月

多彩な料理で巡る「ビストロ×チーズ」の世界

新宿プリンスホテル

昨年超えの 13 種チーズとサステナブルな新メニューで贈る、心温まる冬の美食体験

「ディナーbuffet ビストロ×とろけるチーズ」を販売

【期 間】 2025 年 12 月 1 日(月) ～ 2026 年 1 月 31 日(土)

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)では、「buffetダイニング プリンスマルシェ」(B2)にて「ディナーbuffet ビストロ×とろけるチーズ」を 2025 年 12 月 1 日(月)から 2026 年 1 月 31 日(土)まで販売いたします。

毎年ご好評の「とろけるチーズbuffet」が、今年は 13 種のチーズを迎えさらに進化。もっちり食感の「アリゴ風チーズフォンデュ」をはじめ、様々なチーズを活かしたビストロフレンチが並びます。ライブキッチンでは、巨大なグラナ・パダーノで仕上げるパスタや熱々のラクレット、バーナーで炙るチーズデザートなど、3 種のパフォーマンスで五感を刺激。昼夜共通のメニューとして、サステナブルなアップサイクルフード「タマネギぐるりこ」を使用したブッラータチーズのサラダを提供いたします。期間限定のクリスマスディナーでは、黒毛和牛のローストビーフや茹で蟹食べ放題などが加わり、特別な夜をお過ごしいただけます。ディナーだけでなく、軽やかな 9 種のチーズを楽しむランチbuffetも。昨年を上回る 13 種のチーズをはじめ、目の前で仕上げるライブ感、そしてアップサイクルフード「ぐるりこ」によるサステナブルな試み。進化し続ける冬のbuffetで、心温まるひとときをお過ごしください。

「ディナーbuffet ビストロ×とろけるチーズ」のポイント

●使用するチーズは全部で 13 種類 ※昨年は 11 種類のチーズを使用

モッツアレラチーズ、ナチュラルチーズ、グラナ・パダーノ、ブッラータチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、カマンベールチーズ、クリームチーズ、マスカルポーネチーズ、カッテージチーズ、テット・ド・モアンヌ、北海道花畑牧場ラクレットチーズ、リコッタチーズ、フロマージュブラン

●ライブ感あふれるパフォーマンスメニュー

巨大なグラナ・パダーノで仕上げるパスタや、熱々のラクレット、そしてチーズのフルーツグラタンの炙り演出など、五感で楽しめるライブキッチンをご用意。

●SDGs に配慮した新メニュー

ASTRA FOOD PLAN 株式会社の「ぐるりこ」を使用したブッラータサラダなど、サステナブルな取り組みを体験可能。

●黒毛和牛を堪能！クリスマスディナー限定プラン

12 月 20 日(土)～25 日(木)の 6 日間限定でシェフ特製アミューズやオードブル、デザートプレートに加え、今年は肉質が繊細な黒毛和牛のローストビーフへのアップグレードや、茹で蟹の食べ放題など、豪華絢爛なディナープラン。



ディナーbuffet ビストロ×とろけるチーズ



カマンベールチーズのグリル



チーズ各種

ポルチーニ茸と百根のカルボナーラ
グラナ・パダーノ仕上げ

アリゴ風チーズフォンデュ

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先
新宿プリンスホテル マーケティング/広報担当
TEL:03-3205-5353 FAX:03-3205-1953

「ディナーbuffet ビストロ×とろけるチーズbuffet」 概要

- 【期 間】 2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 1 月 31 日(土)
 【時 間】 5:00P.M.～9:30P.M. (L.O.9:00P.M.)
 【場 所】 buffetダイニング プリンスマルシェ(B2)
 【料 金】 1 名さま 平日・土休日 ¥6,500
 【U R L】 <https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/princemarche/cheese2025>
 【備 考】 下記期間は、料金と一部メニューを変更し営業いたします。
 ≪クリスマス期間≫ 2025 年 12 月 20 日(土)～25 日(木)
 ≪ホリデー期間≫ 2025 年 12 月 26 日(金)～2026 年 1 月 6 日(火)



buffetダイニングマルシェ 店舗イメージ

≪buffetメニュー内容≫ (一例)

◆ライブキッチン

ポルチーニ茸と百合根のカルボナーラ グラナ・パダーノ仕上げ、
 北海道花畑牧場のラクレットチーズ、
 カマンベールチーズのグリル、
 国産牛ローストビーフ 他

◆buffetボード

アリゴ風のチーズフォンデュ、
 ウッフ・アンムーレット、
 豚ロースのチーズカツレツ、
 ブッラータチーズとトマト・生ハム・ルッコラのサラダ(タマネギぐりに使用)、
 合鴨と長葱のキッシュロレーヌ 他

◆スイーツコーナー

フロマージュブランのムース、リコッタチーズのタルト、ティラミス、
 バスクチーズケーキ、チーズのフルーツグラタン 他

※ランチタイムもチーズメニューをお楽しみいただけます。(メニュー内容、チーズの種類は異なります)



ポルチーニ茸と百合根のカルボナーラ
イメージ



北海道花畑牧場のラクレットチーズ イメージ

≪クリスマスディナーbuffetのご紹介≫

とろけるチーズbuffetに黒毛和牛ローストビーフや茹で蟹の
 食べ放題がラインナップ！さらにアミューズ、美しい色合いの
 オードブル、リースに見立てたデザートプレートに乾杯シャンパン
 が付いたクリスマスディナーbuffetをお楽しみいただけます。

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/princemarche/christmas/dinner/buffet2025>

◆ノエルジュエル

【期 間】2025 年 12 月 20 日(土)～25 日(木)

【料 金】1 名さま ¥14,000 より

【内 容】 buffet、アミューズ、オードブル、デザートプレート、
 乾杯シャンパン

◆ノエルスパークル

【期 間】2025 年 12 月 20 日(土)～25 日(木)

【料 金】1 名さま ¥11,000 より

【内 容】 buffet、オードブル、乾杯シャンパン



クリスマスディナーbuffet イメージ

≪お得な特典情報も！≫

下記日程に限り、公式ホームページからのご予約で 11 月中のご予約で「ひとくちクリームブリュレ」がついてくる！

【期 間】

2025 年 12 月 23 日(火)～25 日(木)

【プロモーションコード】

MARX01

※ご予約時にコードを入力ください。

≪ホリデーbuffetのご紹介≫

昨年好評につき茹で蟹の食べ放題が登場！さらに黒毛和牛
 ローストビーフや握り寿司をお楽しみいただき、大切な家族や
 友人と温かなお食事をお楽しみください。

【期 間】2025 年 12 月 26 日(金)～2026 年 1 月 6 日(火)

【料 金】1 名さま ¥8,000 より

【U R L】<https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/plan/princemarche/christmas/dinner/buffet2025>



黒毛和牛ローストビーフ イメージ



茹で蟹 イメージ

◆ぐるりこメニュー&ASTRA FOOD PLAN 株式会社について

ASTRA FOOD PLAN 株式会社

過熱水蒸気技術を用いた食品乾燥装置『過熱蒸煎機』を開発・販売しているフードテックベンチャー。『過熱蒸煎機』は、高い生産効率とコストパフォーマンスを実現したことから、従来コストの問題で有効活用できなかった野菜の芯や皮、ヘタをはじめとする食品残渣等を付加価値の高い食材にアップサイクルすることができる。食品残渣廃棄の課題を抱える事業者には『過熱蒸煎機』を販売すると同時に、本装置で作られる新たな食品原料『ぐるりこ』の用途開発と販売を行うことで、「かくれフードロス」問題の解決と、循環型フードサイクルの構築を目指している。

※規格外農作物や、食品工場での端材など、これまで捨てられてしまっていた食材を『過熱蒸煎機』で乾燥してアップサイクルした食品パウダーの総称です。循環型を表す「ぐるり」と、粉の「こ」を組み合わせた造語で、ASTRA FOOD PLAN の商標です。

【URL】 <https://www.astra-fp.com/>



タマネギぐるりこ イメージ



料理 イメージ

◎お客さまからのお問合せ・ご予約

レストラン予約係 TEL:03-3205-1124(受付時間:10:00A.M.～5:00P.M.)

※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。

※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、2025 年 10 月 17 日(金)現在の情報であり、内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。