

2026年1月21日

時間とともに移り変わる海を一望できるテラス席を設置

西武・プリンスホテルズワールドワイド

2026年3月17日(火)開業予定の「福岡プリンスホテル ももち浜」

“集いの場”を目指したオールデイダイニング

ヨカテラス

「YOCATERRACE」の予約開始日が決定

【予約開始日】2026年2月1日(日)12:00NOONより

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド(本社:東京都豊島区南池袋 1-16-15、代表取締役社長:金田 佳季)は、福岡市早良区百道浜の新ホテル「福岡プリンスホテル ももち浜」を2026年3月17日(火)に開業するにあたり、博多湾を一望できるオールデイダイニング「YOCATERRACE(ヨカテラス)」のご予約を2026年2月1日(日)12:00NOONより開始いたします。

「福岡プリンスホテル ももち浜」は、目の前に広がる海辺の絶景が望めるリゾートエリアとして注目を集める福岡市百道浜に位置し、人気の観光スポットである福岡タワーに隣接しております。ホテルは、地上20階建て、229の客室は全室オーシャンビューとなり、1日を通して移り変わる博多湾や玄界灘、そして福岡市内の絶景をお楽しみいただけます。またクラブラウンジを有しており、ビーチリゾートの開放感あふれる空間でゆったりとした時間をお過ごしいただけます。

このたび予約を開始するレストラン「YOCATERRACE(ヨカテラス)」は、ホテル4Fに位置し、大きな窓から眺めるオーシャンビューや、潮風を感じながらお食事を楽しめるアウトドアテラス席が特徴のオールデイダイニングです。雄大な海のパノラマビューに囲まれながら、料理長・鹿谷智治が、フレンチをベースにこれまでの経験で培ってきた技法を生かし、地元の新鮮な食材の魅力を引き出す調理法で作り上げるお料理や100年以上の歴史あるプリンスホテルの伝統メニューなど、当ホテルでしか味わえない食体験を提供いたします。また会食などに対応できる個室の他、バーエリアも設置し、ご宿泊者のみならず地域の方々の集いの場やビジネス利用など、さまざまなシーンでフレキシブルな需要に対応いたします。



潮風を感じながらお食事できるテラス席 (イメージ)



地元食材をふんだんに使用したお料理 (イメージ)

©本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 広報部
TEL:03-6709-3302 FAX:03-6709-3400

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

オールデイダイニング「YOCATERRACE (ヨカテラス)」概要

当レストランでは、九州産の新鮮な食材をふんだんに使用したメニューのほか、プリンスホテルの伝統的な西洋料理メニューをご用意いたします。選べるメインとハーフブッフスタイルの朝食をはじめ、訪れるたびに違ったメニューが楽しめるハーフランチブッフェや、ディナータイムには、シチュエーションに合わせてお選びいただけるコース料理の他、ご家族やご友人とシェアして楽しめるアラカルト料理などお酒とともに満喫していただけるメニューをご提供いたします。レストラン名にある「YOCATERRACE (ヨカテラス)」は、ベイエリアならではの博多湾を望むアウトドアテラス席を有するという特徴と、博多弁で“良い”を意味する「ヨカ」を掛け合わせ、福岡県の皆さまをはじめ、県外からお越しになるお客さまに愛されるレストランになりたいという願いを込めて名付けました。

【レストラン名】オールデイダイニング「YOCATERRACE (ヨカテラス)」(4F)

【席数】192席(うちテラス席 54席)

【営業時間】朝食(ハーフブッフスタイル) 7:00A.M.~10:30A.M. (ラストオーダー10:00A.M.)

ランチ(選べる7種類のメインとハーフブッフ) 11:30A.M.~3:00P.M. (ラストオーダー2:30P.M.)

ティータイム 11:30A.M.~5:00P.M.

ディナー(コース、アラカルト) 5:00P.M.~10:00P.M. (ラストオーダー9:30P.M.)

バー(ドリンク他、アラカルト) 5:00P.M.~10:00P.M. (ラストオーダー9:30P.M.)

※営業時間が変更になる場合がございます。



アーチ型の大きな窓が印象的なレストラン内観(イメージ)



バーエリアも設置された広々とした内観(イメージ)

【主なメニュー・料金】

<ランチ>

- ・選べる7種類のメインとハーフブッフ 1名さま ¥3,600より

(選べるメイン一例)

福岡県産鯖のコンフィ 春キャベツ 春菊ピューレ

九州産和牛フィレのグリル



メイン料理を選べるハーフランチブッフ(イメージ)

<ディナー>

- ・プリフィックスコース(全7品) 1名さま ¥9,000より

(一例)オードブル:あまおうと生ハムのカプレーゼ仕立て ミントと蜂蜜の香り

魚料理:福岡県産鯖のコンフィ 春キャベツ 春菊ピューレ

肉料理:鴨とピスタチオのロースト アンディーブブレゼ ビガラードソース

※上記プリフィックスコースのほか、ハーフコースもございます。

・アラカルトメニュー

マリネの庭園風 デコポンのエスプーマ ¥2,400

宗像野菜のリースサラダ 自家製イチジクとザクロのヴィネグレット ¥2,200

本日の鮮魚グリル アクアパッツァ風 ¥8,800

糸島豚の骨付きロースグリル ¥10,200



ディナーではシェアできるアラカルトメニューもご用意(イメージ)

【開業記念・1日5組限定】乾杯のワンドリンクプレゼント！シェフおすすめ ディナーコース

「YOCATERRACE(ヨカテラス)」の料理長・鹿谷智治オススメのメニューを織り交ぜたプリフィックスコースをご用意いたします。またこちらのコースをご注文いただいた方に、期間限定で、乾杯のお飲みものをプレゼントいたします。

【期間】 2026年3月17日(火)～4月28日(火)

【料金】 1名さま ¥9,000 (消費税・サービス料込み)

【営業時間】 5:00P.M.～10:00P.M. (ラストオーダー9:30P.M.)

【内容】 プリフィックスコース料理全7品

(一例)

- ・オードブル:あまおうと生ハムのカブレゼ仕立て ミントと蜂蜜の香り
- ・スープ:かぶのポタージュ ベーコン風味のカプチーノ仕立て
- ・魚料理:福岡県産鱈のコンフィ 春キャベツ 春菊ピューレ
- ・肉料理:鴨とピスタチオのロースト アンディープブレゼ ビガラードソース



■「YOCATERRACE(ヨカテラス)」料理長 鹿谷 智治(しかたに ともはる)



福岡市をはじめとする九州エリアは、豊かな食材に恵まれ、独自の食文化が深く根付いている「食の都」として認識しております。このような環境のもと、直接生産者の方々や市場に足を運び、九州の食材について、自己研鑽に励むとともに、この過程で新たな食材と出会うことに大きな喜びを感じております。

特に、私自身がフルーツを使用した料理に深い関心を持っていることもあり、種類豊富で風味豊かな九州産のフルーツと、その他の新鮮な食材を組み合わせた新たなメニュー開発にも力を入れております。今回の開業にあたり考案した記念メニューにおいても、いちごやイチジクといったフルーツをアクセントとして取り入れたメニューをご用意いたしました。

これまでの経験で培ってきた技術と、九州の新しい食材との出会いから生まれるアイデアを最大限に生かし、お客さまに心からの笑顔と感動をお届けできるよう、全力を尽くしてまいります。

【鹿谷 智治 プロフィール】

1994年 ホテルフランス入社

1997年 ホテル日航東京入社

2008年 同ホテル フレンチレストラン 副料理長

2010年 イスタンブール国際ガストロノミー・フェスティバル 銀賞

2012年 同ホテル グリルレストラン 料理長

2015年 ヒルトン東京お台場 レストラン料理長

2017年 インターコンチネンタル東京ベイ入社 表参道ストリングス 宴会料理長

2023年 グランドプリンスホテル高輪入社

【ご予約・お問合せ】 福岡プリンスホテル ももち浜 TEL: 092-400-1806

※写真はイメージです。※状況により営業内容が変更となる場合がございます。※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、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。

その他施設概要

<デザインコンセプト>

当ホテルは、世界最大規模の建築設計事務所であるゲンスラー・アンド・アソシエイツ・インターナショナル・リミテッドが空間デザインを手掛けております。「Beachside Breeze」をデザインコンセプトとし、ビーチが目の前に広がる立地を生かして、ホテルのどこにいても海とそよ風を感じながらゆったりとした時間をお楽しみいただける空間をご提供いたします。

ゲンスラー・アンド・アソシエイツ・インターナショナル・リミテッド

サンフランシスコに本社を置く世界最大規模の建築設計事務所。1965年に創業し「デザインの力でより良い世界を創造する」をビジョンに16カ国で事業を展開している。近年では建物の設計に留まらず、都市設計や環境分野など、建築分野で培った知見を生かし、幅広いジャンルへ進出している。

1. ロビー (1F)

1F ロビー壁面には中村人形四代目の中村弘峰氏が手掛けた「Prince of the Ocean」をテーマとした壁画を設置しております。壁画を構成するパーツの一つひとつが海の生き物の形になっており、福岡の海からつながる日本の歴史や風土とビーチカルチャーを融合させた作品となっております。また、カフェスタンドを併設しており、ご宿泊者以外の方も気軽にご利用いただけます。



中村弘峰氏による壁画が印象的なロビー(イメージ)



中村弘峰氏

中村弘峰(なかむら ひろみね)

1986年福岡市生まれ。株式会社中村人形四代目。東京藝術大学大学院彫刻専攻修了後、父・中村信喬に師事。

江戸期の人形技法を現代に生かし、「人形とは人の祈りを形にしたもの」を理念に多彩な作品を発表。伝統工芸から現代アートまで幅広く活動し、国内外の展覧会で高い評価を得る。近年は公共モニュメント制作や国際的な工芸展にも参加し、伝統と革新を融合した独自の表現を追求している。

2. 客室

スタンダードフロア(5～16F)

平均 32 m²の広々とした空間を誇り、ゆったりとしたホテル滞在をお楽しみいただけます。一部の客室はグループでのご利用を想定し、エキストラベッドを備え、最大3名までご利用いただけます。



デラックスツインルーム(イメージ)

クラブフロア(17～20F)およびクラブラウンジ(20F)

高層階である 17F～20F のクラブフロアには、より上質なお滞在をお楽しみいただけるよう、スイートルームやビューバスジャグジールームなどの広々とした客室を設置いたします。ビューバスジャグジールームの浴室からは、目の前に広がる博多湾や玄界灘の絶景や福岡市内の夜景などをゆっくりと堪能することができます。また最上階の 20F には福岡市内で最大級の広さを誇るクラブフロア宿泊者専用のクラブラウンジを設置いたします。クラブラウンジには、テラスを併設し、そよ風を感じながら、軽食やお飲みものをお楽しみいただけます。



スイートルーム(イメージ)



クラブラウンジ(イメージ)



クラブラウンジに併設されたテラス(イメージ)

3. 多目的ホール(2F)

会議や食事会場としてご利用いただける多目的ホールを設置いたします。用途に合わせてお部屋サイズやテーブルレイアウトを変更することが可能です。



多目的ホール(イメージ)



宴席の受付などを設置できるホワイエ(イメージ)

ホテル概要

- 【 ホテル名称 】 福岡プリンスホテル ももち浜(英語表記:Fukuoka Prince Hotel Momochihama)
- 【 開業予定 】 2026年3月17日(火)
- 【 Webサイト 】 <https://www.princehotels.co.jp/momochihama/opening/>
- 【 敷地面積 】 3,968 m²
- 【 延床面積 】 20,642 m²
- 【 階数 】 20階
- 【 客室数 】 229室
- 【 施設 】 レストラン、カフェ、クラブラウンジ、フィットネスジム(宿泊者専用)、多目的ホールほか
- 【 所在地 】 福岡県福岡市早良区百道浜二丁目3番23号
- 【 アクセス 】 福岡空港から:車・タクシー 約20分
(最寄駅)地下鉄 西新駅からタクシーで約6分/徒歩 約20分
天神駅からバスで約20分(「福岡タワー南口」下車 徒歩 約2分)
博多駅からバスで約25分(「福岡タワー南口」下車 徒歩 約2分)
- 【 運営形態 】 特定目的会社との定期建物賃貸借契約
- 【 運営 】 株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド

※本リリース使用の画像はイメージです。

※上記内容は、リリース時点(2026年1月21日)の情報であり、変更になる場合がございます。