

2026 年 9 月

聖なる夜を彩る、ベイサイドクリスマス

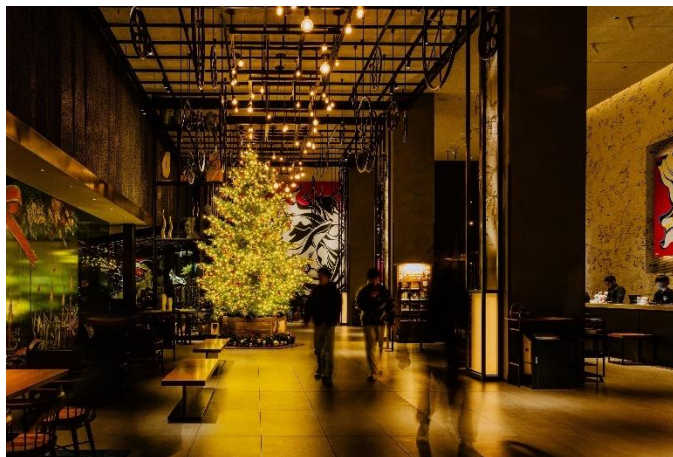
東京ベイ潮見プリンスホテル

都心に佇む水辺のアーバンリゾートで贅沢なひとときを

「Christmas Dinner Buffet 2026」開催

【期間】2026 年 12 月 23 日(水)・24 日(木)・25 日(金)

東京ベイ潮見プリンスホテル(所在地:東京都江東区潮見 2-8-16、総支配人:矢野 善大)では、2026 年 12 月 23 日(水)・24 日(木)・25 日(金)の 3 日間、ホテル 1 階「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」にて、クリスマス期間限定ディナーbuffet「Christmas Dinner Buffet 2026」を開催いたします。



今年のクリスマスは、家族や大切な人と笑顔あふれるひとときをお過ごしいただきたいという願いを込めて、「Cozy Bayside Christmas〜心温まる水辺のクリスマス〜」をテーマに、ホリデーシーズンを彩るメニューをお届けいたします。

和洋中の洗練された美食が並ぶbuffetの主演は、クリスマス限定で登場する、ライブキッチンで仕上げるトリュフソースの香り引き立つ「国産牛肉とフォアグラのロッシェニ」と芳醇な鴨のロティ。さらに、旨味あふれる和牛のローストビーフやスモークサーモン、柔らかなラム肉のローストまで贅沢な一皿をご用意しております。さらに、お好きな具材で作る贅沢な「海の幸のつけ丼」や「白身魚のアンクルート」、「フカヒレラーメン」など、この期間だけの心躍る特別メニューが並び、クリスマス限定の「ブッシュ・ド・ノエル」や、ホリデー仕様の愛らしいスイーツがテーブルを華やかに彩ります。お子さまも喜ぶメニューも充実しており、ご家族皆さままで特別なひとときをお楽しみいただけます。

12 月 24 日(木)・25 日(金)の 2 日間は、特別なディナータイムをさらに盛り上げるサウンドパフォーマンスをお届け。プロのサウンドパーformerによる、ユーモアあふれるパントマイムと多彩な効果音でお客様のテーブルを巡ります。

さらに、12 月 23 日(水)からの 3 日間は「Christmas Dinner Buffet 2026」付きの宿泊プランもご用意します。特別なディナーの余韻に包まれながら、お部屋で心安らぐクリスマスの夜をゆったりとお過ごしいただけます。

11 月中旬から館内全体がクリスマス装飾に包まれ、ロビーには煌びやかなクリスマスツリーが登場します。ツリーにお客さまご自身のスマートフォンをかざすと、AR でサンタクロースが出現する体験型コンテンツをご用意。ご家族や大切な人とのクリスマスの思い出を彩るフотスポットとしてお楽しみいただけます。“水辺のリゾート”東京ベイ潮見プリンスホテルで、心温まるクリスマスのひとときをお過ごしください。

「Christmas Dinner Buffet 2026」概要

- 予約開始:2026 年 10 月 1 日(木)～
- 提供期間:2026 年 12 月 23 日(水)・12 月 24 日(木)・12 月 25 日(金)
- 【時間】5:00P.M.～11:00P.M. 最終入店 8:30P.M.※120 分制(90 分 L.O.)
- 【料金】1 名さま おとな¥10,000/こども¥5,000(シャンパン付き: 1 名さま おとな¥10,900)
- 【場所】レストラン Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi(1F)
- 【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL: 03-6666-5218(10:00A.M.～6:00P.M.)
HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/tide_table_shiomi/christmas2026_buffet



©本件に関する報道各位からのお問合せ

東京ベイ潮見プリンスホテル マーケティング／広報担当

TEL:03-6666-5360 FAX:03-6666-5323


でかける人を、ほほえむ人へ。

■ スペシャルティ

🔔 :クリスマス限定メニュー

- 国産牛肉とフォアグラのロッシェニ 🔔
- ロティドカナル オレンジとローズマリー風味 [カッティングサービス] 🔔
- ハーブ香る和牛ローストビーフ [カッティングサービス]
- スモークサーモン・グラバックス [カッティングサービス]
- 骨付きラム肉のロースト



国産牛肉とフォアグラのロッシェニ イメージ



ロティドカナル イメージ



ハーブ香る和牛ローストビーフ



スモークサーモン イメージ

■ オードブル & ホットディッシュ

- ブイヤベース マルセイユ風
- 長野県産 安曇野げんき豚のペルシャード 他



ブイヤベース イメージ

■ デザート

- ブッシュ・ド・ノエル
- クリスマス ショートケーキ
- ストロベリータルト サンタの帽子風
- トナカイ ショコラムース
- ほろ苦カaramelのバニラプリン
- サンテリア風ゼリー
- 北海道マスカルポーネのティラミス
- カラフルマカロン 他



スイーツ イメージ

聖夜を盛り上げる「サウンドパフォーマンス」

■ Special Performance 「スーパーサウンドマン」

クリスマスディナーbuffetに、プロのサウンドパフォーマーによるパントマイムと効果音を融合させたユニークなステージが登場。お客さまのテーブルを巡りながら、笑いや驚きを提供し、心温まるクリスマスの夜を演出します。お子さまから大人まで、世代を問わず笑顔になれる特別なひとときをお届けします。

日程：12月24日(木)・12月25日(金)

時間：【第一部】 5:45P.M.～ 【第二部】 7:15P.M.～

場所：1F 「Restaurant&Bar TIDE TABLE Shiomi」



クリスマスディナー付きご宿泊プラン 詳細

3日間限定で、「Christmas Dinner Buffet 2026」付き宿泊プランを販売いたします。贅沢なディナーを堪能した後は、大浴場とサウナで日頃の疲れをリフレッシュ。翌朝は和洋さまざまな料理が並ぶ朝食ブッフェをご用意しております。心温まるおもてなしとともに、思い出に残る聖夜をお過ごしください。

「Christmas Dinner Buffet 2026 Stay Plan」概要

● 予約期間:2026年10月1日(木)～2026年12月25日(金)

● 宿泊対象期間:2026年12月23日(水)～2026年12月25日(金)

【客室タイプ】スーペリアツイン、スーペリアキング、コーナーツイン

【場所】東京ベイ潮見プリンスホテル

【チェックイン・チェックアウト】IN 3:00P.M./OUT 11:00A.M.

【食事】夕・朝食付き ※会場:1F「Restaurant&Bar TIDE TABLE Shiomi」

【ご予約・お問い合わせ】

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/plan/christmas_dinner_buffet_2026

さらに Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB※)にご入会の会員さまは、お得に会員料金をご利用いただけます。

※プリンスホテルをお得に楽しむ入会費・年会費無料の会員プログラム

<https://www.princehotels.co.jp/spgr/campaign/>



スーペリアツインルーム 4名利用 (29.7m)



大浴場 女湯

クリスマスシーズンを彩る、ロビー・レストラン装飾

11月中旬より、東京ベイ潮見プリンスホテルは、きらめくイルミネーションとともに、クリスマスシーズンの装いへと変わります。1階ロビーには、館内のモダンアートと美しく響き合うシックなクリスマスツリーが荘厳に佇みます。港町をイメージしたインテリアと調和し、まるで海外リゾートのような非日常の空間を演出します。

さらに今年は、ツリーにスマートフォンをかざすと画面にサンタクロースが出現する、AR技術を活用した体験型コンテンツが登場。期間限定のフォトスポットで記念撮影をお楽しみいただけます。

また、「Restaurant&Bar TIDE TABLE Shiomi」の店内にも、温かみあるもみの木を装飾。夕暮れ時にはライトアップが幻想的に輝き、ロマンティックなひとときをお過ごしいただけます。



ツリーとAR サンタのフォトスポット イメージ



化粧室もクリスマス仕様に



Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi イメージ

東京ベイ潮見プリンスホテルについて

JR 東京駅・舞浜駅から3駅、潮見駅から徒歩1分の好立地にあり、東京観光やテーマパークへのアクセスが便利なアーバンホテル。

“旅”をテーマに、江戸文化にインスパイアされたモダンアートとデザインが館内を彩り、今昔が融合したユニークな魅力が、訪れる人々の感性を刺激します。大浴場や本格的なサウナを完備し、機能美が調和した落ち着いた客室で利便性と快適さを兼ね備えた、心地よい非日常をお楽しみいただけます。

HP: <https://www.princehotels.co.jp/shiomi/>



Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi について



豊かな緑と陽光が差し込み、穏やかで開放的なレストラン「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」は、和洋多彩な朝食、季節のアフタヌーンティーやスイーツに加え、ディナーでは四季折々の国産食材とフランス料理の技法を融合させた“ジャパニーズフレンチ”をご提供。また、オリジナルカクテルや厳選ワインも充実しています。バーカウンターやプライベート感のある個室も完備し、ご家族との食事、記念日、カジュアルなシーンまで洗練されたひとときを演出します。

HP: https://www.princehotels.co.jp/shiomi/restaurant/tide_table_shiomi/

上記内容は、リリース時点(9月16日)の情報であり、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。

※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。

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

【アレルギーに関する注意事項】

※buffetでは、アレルギー対応はいたしかねますので予めご了承ください。

※buffetにて料理を提供させていただく場合、アレルギー表示義務特定原材料8品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生・くるみ)をピクトグラム(絵文字)にて情報を表示しております。

※buffet料理を提供する際、お客様が使用されるトングや食器類は、アレルギーを含む複数の料理と共通の備品を使用しております。ひとつのトングで複数の料理をお取りになることにより、アレルギー物質が微量混入する場合がございますので、予めご了承ください。