

品川プリンスホテル

ボウリング&ライトbuffetプラン

Bowling & Light Buffet Plan

天候に左右されず、初めての方でも楽しめるボウリング&buffetプラン。
ボウリングをしながらお料理をどうぞ！



期間：2025年3月31日（月）まで

内容：2ゲーム+貸靴+（buffet料理+フリーフロー）
1名さま

Aプラン¥7,800 Bプラン¥8,900 Cプラン¥10,000

ご利用人数/30名さまより（100名さまより1フロア貸切）
ご利用時間/90分間

- ◆上記は1名さまあたりの料金となります。（消費税込）
- ◆予約制（ご利用日の2か月前から14日前まで）
- ◆追加ゲーム（3ゲーム以降）は通常料金となります。
- ◆他の割引との併用はできません。
- ◆大会・ご予約などにご利用いただけない場合もございます。
- ◆飲食物のお持ち込みはできません。
- ◆お料理はゲーム中にご提供いたします。ゲーム終了後をご希望の場合、上記料金に加え1名さま ¥500（30分につき）を頂戴いたします。
- ◆1レーン5名さままでのご利用となります。

ボウリングセンターの営業時間

平日:11:00A.M.~9:00P.M.

火曜日:11:00A.M.~7:00P.M.

土曜日:10:00A.M.~8:00P.M.

日・祝日:10:00A.M.~7:00P.M.

＜お問合せ・ご予約＞

品川プリンスホテル ボウリングセンター

TEL: 03-3440-1116（営業時間内）

MENU

Aプラン

【冷製】

《まい泉》ミニメンチかつバーガー
翡翠麺の冷製 桜海老のポン酢ジュレ
鰹のタタキ筍と筍の梅肉風味
国産鶏のスモーク ピリ辛ナムル添え

【温製】

ソーセージ3種 即席ザワークラウト添え
日向鶏もも肉のソテー 南蛮仕立て
太刀魚の揚げ煮 中華風
チーズたっぷりナポリタン特製ナポリタン

【デザート】

プティフール各種



Bプラン

【冷製】

《まい泉》ヒレかつサンド（-halfカット）
翡翠麺の冷製 桜海老のポン酢ジュレ
鰹のタタキと筍の梅肉風味
国産鶏のスモーク ピリ辛ナムル添え
国産牛のコールドローストビーフ 山椒ソース

【温製】

ソーセージ3種 即席ザワークラウト添え
日向鶏もも肉のソテー 南蛮仕立て
ポローニャ風ミートボール デミグラスソース
太刀魚の揚げ煮 中華風
チーズたっぷり特製ナポリタン

【デザート】

プティフール各種

Cプラン

【冷製】

《まい泉》ヒレかつサンド（halfカット）
江戸前握り寿司
翠麺の冷製 桜海老のポン酢ジュレ
鰹のタタキと筍の梅肉風味
国産鶏のスモーク ピリ辛ナムル添え
国産牛のコールドローストビーフ 山椒ソース

【温製】

ソーセージ3種 即席ザワークラウト添え
日向鶏もも肉のソテー 南蛮仕立て
ポローニャ風ミートボール デミグラスソース
太刀魚の揚げ煮 中華風
カレイの焦がしバターソース 香草風味
チーズたっぷり特製ナポリタン

【デザート】

プティフール各種

DRINK

各プランともフリードリンクとなります

【アルコール】

瓶ビール/角ウィスキー/焼酎（麦・芋）
/ワイン（赤・白）/こだわり酒場のレモン
サワー/翠ジンソーダ

【ソフトドリンク】

ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/
ミネラルウォーター/炭酸水



- ※メニューは8日前までに注文をご確認ください。
- ※メニュー内容、金額は季節に応じて変更となります。
- ※料理のお持ち帰りはお断りいたします。
- ※詳細はお問合せください。

	7日前	6日前	5日前	4日前	3日前	2日前	前日	当日
キャンセル料	無料	お見積り 総額の20%	お見積り 総額の50%	お見積り 総額の80%	お見積り 総額の100%			
人数変更	可	10名未満の人数変更可				不可		