

## 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！



※写真はイメージです。

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)+消費税

〈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

- ※ 1レーン4名さままでのご利用となります。(ゲーム時間の目安は、1レーン4名さま2ゲームで80分です。)
- ※ 追加ゲーム(3ゲーム以降)は通常料金となります。
- ※ ご予約は、ご利用日の2か月前から14日前までとなります。
- ※ ゴールデンウィーク・夏季・年末年始など、料金・営業時間が変更になる場合がございます。
- ※ 大会・ご予約などでご利用いただけない場合もございます。
- ※ 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。
- ※ 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。

### 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】

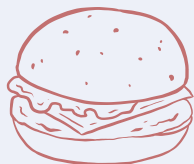
《まい泉》ミニメンチかつバーガー  
翡翠麺の冷製 フレッシュトマトと生ハム添え  
海老と野菜の揚げ春巻き  
大山鶏と夏野菜の和風マリネ

### 【温製】

桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味  
美桜鶏の洋風西京焼き 青菜のガーリック風味添え  
太刀魚の塩麴焼き 季節野菜の彩り  
サーモンのクリームパスタ

### 【デザート】

プティフル各種



## 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 フレッシュトマトと生ハム添え  
海老と野菜の揚げ春巻き  
大山鶏と夏野菜の和風マリネ  
国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース

### 【温製】

桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味  
美桜鶏の洋風西京焼き 青菜のガーリック風味添え  
ビーフミートボールのトマト煮  
太刀魚の塩麴焼き 季節野菜の彩り  
サーモンのクリームパスタ

### 【デザート】

プティフル各種

## Cプラン

### 【冷製】

江戸前握り寿司  
《まい泉》ヒレかつサンド（halfカット）  
翡翠麺の冷製 フレッシュトマトと生ハム添え  
海老と野菜の揚げ春巻き  
大山鶏と夏野菜の和風マリネ  
国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース

### 【温製】

桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味  
美桜鶏の洋風西京焼き 青菜のガーリック風味添え  
ビーフミートボールのトマト煮  
太刀魚の塩麴焼き 季節野菜の彩り  
マトウ鯛のトマトフォンデュとチーズ風味  
サーモンのクリームパスタ

### 【デザート】

プティフル各種

## 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日前までにご確認ください。
- ※メニュー内容・金額は季節ごとに変更となります。
- ※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		