

～開業 36 周年の感謝の気持ちを込めて～

2013 年 2 月 25 日

新宿プリンスホテル
「3 月 3 日開業記念日スペシャルプライス」
レストランにて特別料金でご提供

開催日：2013 年 3 月 3 日（日）

新宿プリンスホテル（所在地：新宿区歌舞伎町 1-30-1 総支配人：竹口豊）では 2013 年 3 月 3 日（日）に開業 36 周年を迎えます。日頃の感謝をこめて和風ダイニング&バー FUGA（風雅）、レストラン プリンスパイキング、ロビーラウンジの 3 レストランにて 2013 年 3 月 3 日（日）1 日限定で通常メニューを特別料金にてご提供いたします。この機会により身近にご利用いただけます。

◆和風ダイニング&バー FUGA（風雅）（25F）

ホテル最上階の創作和食レストランではディナーコース「春香」を先着 36 名様（予約制）¥3,600 にてご提供いたします。

- ・ディナーコース「春香」通常¥5,500→¥3,600

※料金にはサービス料、消費税が含まれております。

ディナータイム：5:30P.M.～10:00P.M.（ラストオーダー9:30P.M.）



※ディナーコース「春香」イメージ

◆ロビーラウンジ（B1）

地下 1 階のロビーラウンジでは全ケーキを¥360 にてご提供いたします。

- ・ケーキ全品 ¥360（通常¥500～¥600）

※ケーキがなくなり次第終了となります。

時間：10:00A.M.～8:00P.M.



※新作ケーキ イメージ

◆レストラン プリンスパイキング（B2）

3 月より開催の「春の彩りディナーbuffet」にスペシャルドリンクバー（セルフサービスの飲み放題）付き。

先着予約 36 名様限定で通常おとな 1 名様¥5,300 を 1 名様¥3,600 にてお召しあがりいただけます。

- ・「春の彩りディナーbuffet」+スペシャルドリンクバー（発泡酒、ワイン、焼酎（麦・芋）、ハイボール、ソフトドリンク）

1 名様 ¥3,600（通常¥5,300）

※料金には消費税が含まれております。

時間：5:30P.M.～9:00P.M.



ディナーbuffetメニュー一例：

あべ鶏のローズマリー風味 焼き新じゃがが添え、スズキの胡椒ステーキ ポルト酒ソース、初カツオのサラダ仕立て、春キャベツとポークのスープ煮、桜鯛のポワレ フロバンス風、菜の花とシラスのスパゲティ、サーモンのカルパッチョ、人参のサラダヨーグルト和え、ゆであげパスタ、ポイル蟹（冷製）、握り寿司、ローストビーフ、天ぷら盛り合わせ、海鮮丼など 約 30 種類

※料金には消費税が含まれております。※他の割引との併用はできません。※写真はイメージです。

※メニュー内容は変更になる場合がございます。

～お客さまからのお問合せ・ご予約～

新宿プリンスホテル レストラン予約係まで TEL:03-3205-1111(代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は

新宿プリンスホテル 事業戦略/担当：亀岡・鈴木・宮田

TEL:03-3205-5353 FAX:03-3205-1953 <http://www.princehotels.co.jp/shinjuku/>

でかける人を、ほほえむ人へ。

西武グループ