Prince Hotel Shinagawa

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

品川プリンスホテル

ボウリング＆ライトブッフェプラン

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&ブッフェプラン。
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：2024年3月31日（日）まで

内容：2ゲーム＋貸靴＋（ブッフェ料理＋ドリンク）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・ご予約などで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4名さままでのご利用となります。

<u>ボウリングセンターの営業時間</u>
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
タコのカッペリーニ 大葉風味
焼きサバと野菜のマリネ
美桜鶏もも肉の冷製 ザクザク香味ソース
【温製】
桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
大山鶏肉と茸のフリカッセ
カレイの焦がしバターソース 香草風味
シーフードのスパイシーピラフ
【デザート】
プティフール各種

Bプラン

【冷製】
(まい泉)ミニメンチかつバーガー
タコのカッペリーニ 大葉風味
焼きサバと野菜のマリネ
美桜鶏もも肉の冷製 ザクザク香味ソース
国産牛のコールドローストビーフ 山椒ソース
【温製】
桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
大山鶏肉と茸のフリカッセ
チーズ巻きロールキャベツ デミグラスソース
カレイの焦がしバターソース 香草風味
シーフードのスパイシーピラフ
【デザート】
プティフール各種

Cプラン

【冷製】
江戸前握り寿司
(まい泉)ヒレかつサンド（ハーフカット）
タコのカッペリーニ 大葉風味
焼きサバと野菜のマリネ
美桜鶏もも肉の冷製 ザクザク香味ソース
国産牛のコールドローストビーフ 山椒ソース
【温製】
桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
大山鶏肉と茸のフリカッセ
チーズ巻きロールキャベツ デミグラスソース
カレイの焦がしバターソース 香草風味
海老とパプリカの甘酢ソース
シーフードのスパイシーピラフ
【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定ください。
※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%		施行料 総額の 100%
人数変更	可	10名未満の人数変更可				不可		