

2018年4月

アワビやフォアグラ、黒毛和牛など週ごとに変わる特別限定メニューも

品川プリンスホテル

マグロの解体ショーやふかひれ入り麺などが登場 5月は「The Special HAPUNA Day」を毎週開催！

【期 日】2018年5月1日、8日、15日、22日、29日の火曜日

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:橋本哲充)のブッフェレストラン「リュクス ダイニング ハプナ」は、ディナータイムに毎月2回限定で実施している「The Special HAPUNA Day」を5月は毎週火曜日に開催いたします。

「リュクス ダイニング ハプナ」は席数390席、ランチ約70種、ディナー約90種のメニューに加え、昨年最新音響技術を導入して光の演出を加えるなど、エンターテインメントブッフェレストランとして進化し、1994年のオープン以来、累計約1900万人を動員いたしました。

「The Special HAPUNA Day」は、通常は毎月2回ディナータイムに飲み放題付きで特別メニューをご提供するイベントです。マグロの解体ショーをはじめ、フォアグラなどの週替わりタイムサービス、スペシャルデザートをご提供いたします。

【期 日】2018年5月1日、8日、15日、22日、29日の火曜日

【時 間】5:30P.M.～10:00P.M.

【料 金】おとな(飲み放題付き)¥6,500、子ども(小学生)¥4,000、幼児(3才から未就学)¥2,500

【メニュー】 **パフォーマンス料理**

- ・マグロの解体ショー ・国産牛骨付きもも肉のロースト カットサービス
- ・鹿児島産ナチュラルポークのステーキ ・ふかひれ入りあんかけラーメン ・天ぷら各種

シェフのおすすめ5種の料理

- ・スペイン風シーフードマリネ ・バレンシア風パエリア ・国産牛の赤ワイン風味煮
- ・アサリとグリーンアスパラガスのパスタ ・豚肉と野菜の黒酢あん

タイムサービス

- ・5月1日 アワビの蒸し焼き 洋風 XO 醬ソース
- ・5月8日 フォアグラの洋風茶碗蒸し
- ・5月15日 フォアグラのフレンチトーストオレンジ風味
- ・5月22日 黒毛和牛と黒豚のハンバーグ トリュフソース
- ・5月29日 さざえのつぼ焼き

スペシャルデザート

- ・5月1日 苺の香るホワイトチョコレートのババロア
- ・5月8日 マカロンチョコアイスサンド
- ・5月15日 フルーツのグラタン仕立て
- ・5月22日 マンゴーのガスパチョ風
- ・5月29日 バナナとリコッタチーズのパンケーキ



マグロの解体ショー イメージ

【ご予約・お問合せ】TEL:03-5421-1114 (レストラン総合予約 9:30A.M.～8:00P.M.)

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に10%のサービス料を加算させていただきます。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※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。 ※上記内容はリリース(4月27日)時点の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

株式会社プリンスホテル 高輪・品川マーケティング戦略

TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115 EMAIL: tkn-mpr@princehotels.co.jp