

個室のご案内 〈ランチプラン〉

■ご利用人数：6～60名さま

■ご予約制：5日前まで

■個室料：1室 ￥10,000～ (2時間制)

※平日限定

八つ山橋弁当

松花堂
(旬菜・サラダ・焼き物・野菜炊き合わせ)
お造り三種盛り
天婦羅(海老・野菜三種)
炊き込みご飯
味噌汁・香の物
デザート
1名さま ￥4,800

※平日限定

大空御膳

前菜
お造り三種盛り
焼き物・茶碗蒸し
天婦羅(海老・鱈・野菜二種)
炊き込みご飯
味噌汁・香の物
デザート
1名さま ￥6,000

つばき 椿会席

1名さま ￥10,000

前 菜 巻海老芝煮
法蓮草帆立山葵浸し
合鴨燻製和風マリネ
生湯葉 鰻甲鉋
筍ふき味噌掛け
蛸梅肉揚げ 蓮根煎餅
温 物 茶碗蒸し 蟹鉋掛け
お造り 三種盛り合わせ
焼 物 鱈木の芽焼き 青梅甘露煮
煮 物 炊き合わせ
馬鈴薯揚げ煮 大根 牛蒡
人参 鶏つくね
揚げ物 天婦羅(海老 鱈 野菜二種)
食 事 鶏五目御飯
赤出汁 香の物
デザート 果物 甘味

すみれ 堇会席

1名さま ￥13,000

先 付 蓮豆腐 美味出汁
前 菜 巻海老芝煮
法蓮草帆立山葵浸し
合鴨燻製和風マリネ
生湯葉 鰻甲鉋
筍ふき味噌掛け
蛸梅肉揚げ 蓮根煎餅
温 物 茶碗蒸し 蟹鉋掛け
お造り 三種盛り合わせ
焼 物 鱈木の芽焼き
国産牛炙り焼き
煮 物 炊き合わせ
馬鈴薯揚げ煮 大根 牛蒡
人参 鶏つくね
揚げ物 天婦羅(大海老 蟹 野菜二種)
食 事 鶏五目御飯
赤出汁 香の物
デザート 果物 甘味

うめ 梅会席

1名さま ￥15,000

先 付 蓮豆腐 美味出汁
前 菜 巻海老芝煮
法蓮草帆立山葵浸し
合鴨燻製和風マリネ
生湯葉 鰻甲鉋
筍ふき味噌掛け
蛸梅肉揚げ 蓮根煎餅
お 挽 蟹真薯 青豌豆すり流し 青梗菜
お造り 三種盛り合わせ
焼 物 甘鯛塩焼き 青梅甘露煮
煮 物 炊き合わせ
馬鈴薯揚げ煮 大根 牛蒡
人参 鶏つくね
揚げ物 天婦羅(車海老 蟹 野菜二種)
強 肴 和牛サーロインステーキ 温野菜
食 事 握り寿司三貫 赤出汁
デザート 果物 甘味

※別途個室料を1部屋 ￥10,000～ 頂戴しております。(2時間制) ※ご予約はご利用の5日前まで承ります。
※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。※写真はイメージです。
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※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。あらかじめご了承ください。
※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等
(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみと
させていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

お問合せ・ご予約

<レストラン総合予約> TEL:03-5421-1114 受付時間10:00A.M.～6:00P.M.

品川プリンスホテル

〒108-8611 東京都港区高輪4-10-30 TEL:03-3440-1111 www.princehotels.co.jp/shinagawa



個室のご案内〈ディナープラン〉

■ご利用人数：6～60名さま

■ご予約制：5日前まで

■個室料：1室 ¥10,000～（2時間制）

つばき 椿会席

1名さま ¥10,000

前 菜 巻海老芝煮
法蓮草帆立山葵浸し
合鴨燻製和風マリネ
生湯葉 鰻甲鉈
筍ふき味噌掛け
蛸梅肉揚げ 蓮根煎餅

温 物 茶碗蒸し 蟹鉈掛け

お造り 三種盛り合わせ

焼 物 鱈木の芽焼き 青梅甘露煮

煮 物 炊き合わせ
馬鈴薯揚げ煮 大根 牛蒡
人参 鶏つくね

揚げ物 天婦羅（海老 鱈 野菜二種）

食 事 鶏五目御飯
赤出汁 香の物

デザート 果物 甘味

すみれ 堇会席

1名さま ¥13,000

先 付 蓮豆腐 美味出汁

前 菜 巻海老芝煮
法蓮草帆立山葵浸し
合鴨燻製和風マリネ
生湯葉 鰻甲鉈
筍ふき味噌掛け
蛸梅肉揚げ 蓮根煎餅

温 物 茶碗蒸し 蟹鉈掛け

お造り 三種盛り合わせ

焼 物 鱈木の芽焼き
国産牛炙り焼き

煮 物 炊き合わせ
馬鈴薯揚げ煮 大根 牛蒡
人参 鶏つくね

揚げ物 天婦羅（大海老 蟹 野菜二種）

食 事 鶏五目御飯
赤出汁 香の物

デザート 果物 甘味

うめ 梅会席

1名さま ¥15,000

先 付 蓮豆腐 美味出汁

前 菜 巻海老芝煮
法蓮草帆立山葵浸し
合鴨燻製和風マリネ
生湯葉 鰻甲鉈
筍ふき味噌掛け
蛸梅肉揚げ 蓮根煎餅

お 焼 蟹真薯 青豌豆すり流し 青梗菜

お造り 三種盛り合わせ

焼 物 甘鯛塩焼き 青梅甘露煮

煮 物 炊き合わせ
馬鈴薯揚げ煮 大根 牛蒡
人参 鶏つくね

揚げ物 天婦羅（車海老 蟹 野菜二種）

強 肴 和牛サーロインステーキ 温野菜

食 事 握り寿司三貫 赤出汁

デザート 果物 甘味

さくら 桜会席

1名さま ¥18,000

先 付 蓮豆腐 美味出汁

前 菜 巻海老芝煮
法蓮草帆立山葵浸し
合鴨燻製和風マリネ
生湯葉 鰻甲鉈
筍ふき味噌掛け
蛸梅肉揚げ 蓮根煎餅

お 焼 潮仕立て
蛤 短冊大根 人参 三つ葉 湯葉

お造り 三種盛り合わせ

焼 物 伊勢海老黄金焼（国産）
稚鮑照り焼き

煮 物 炊き合わせ
大根 馬鈴薯揚げ煮 牛蒡
人参 鶏つくね

揚げ物 天婦羅（車海老 鱈 野菜二種）

強 肴 和牛ヒレステーキ 温野菜

食 事 握り寿司五貫 赤出汁

デザート 果物 甘味

和牛しゃぶしゃぶ会席

1名さま ¥15,000

前 菜 巻海老芝煮
法蓮草帆立山葵浸し
合鴨燻製和風マリネ
生湯葉 鰻甲鉈
筍ふき味噌掛け
蛸梅肉揚げ 蓮根煎餅

温 物 茶碗蒸し 蟹鉈掛け

焼 物 鱈木の芽焼き 青梅甘露煮

鍋 物 和牛リブロース（160g）
野菜盛り合わせ

食 事 握り寿司五貫 赤出汁

デザート 果物 甘味



※別途個室料を1部屋 ¥10,000～ 頂戴しております。（2時間制）※ご予約はご利用の5日前まで承ります。
※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。※写真はイメージです。
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（13%）を加算させていただきます。
※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。あらかじめご了承ください。
※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等
（当社の食材仕入れ先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみと
させていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

お問合せ・ご予約

<レストラン総合予約> TEL:03-5421-1114 受付時間10:00A.M.～6:00P.M.

品川プリンスホテル

〒108-8611 東京都港区高輪4-10-30 TEL:03-3440-1111 www.princehotels.co.jp/shinagawa

