

2025年12月1日~ 2026年1月31日

# 味街道五十三次

# 忘新年会プラン

期間:2025年11月1日(土)~2026年1月31日(土) ※除外日 2025年12月31日(水)~2026年1月5日(月) 時間:11:30A.M.~ 10:00P.M. (最終入店 8:00P.M.)

#### ◆個室料+飲み放題(120分)付き

#### 卓盛料理 1名さま ¥15,000

小 鉢 三種盛り合わせ

お造り 二種盛り合わせ

焼 物 季節の焼き魚

鶏たれ焼き

者 物 野菜の炊き合わせ

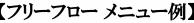
揚げ物 大海老 野菜二種

寿司三貫 赤出汁 食事

果物 甘味

#### 【フリーフロー メニュー例】

瓶ビール 日本酒 焼酎(麦、芋) 梅酒 ウイスキー ワイン(赤、白) スパークリングワイン レモンサワー



ソフトドリンク

※6名さまより承ります。

※ご予約はご利用日の5日前まで承ります。

※表記料金には、消費税・サービス料13%が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※状況により営業内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

※他のご優待・割引特典とあわせてのご利用はできません。

※当社のレストラン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)に表示義務がある 特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・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8品目の対応ご希望のお客さまは事前にお申し出ください。







# 

#### 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 ¥11,000~(120分制)

#### 八つ山橋弁当 ※平日限定

松花堂 (法蓮草浸し・河豚白子ポン酢・豚角煮・ 酢漬け蓮根・蛸照り焼き) お造り二種盛り 焼物(鰤照り焼き・網笠柚子・はじかみ) 煮物(野菜の炊き合わせ) 茶碗蒸し餡掛け 炊き込み御飯・味噌汁・香の物

1名さま ¥4.800

#### ※平日限定 大空御膳

前菜 (法蓮草浸し・河阪白子ポン酢・豚角煮・ 酢漬け蓮根・蛸照り焼き) お造り二種盛り 焼き物(鰤照り焼き・網笠柚子・はじかみ) 天婦羅(大海老・野菜三種) 炊き込み御飯・味噌汁・香の物 甘味とフルーツ盛り合わせ

1名さま ¥6,000

#### 椿会席

1名さま¥10,000

前菜 法蓮草浸し 蟹のせ 河豚白子ポン酢 豚角煮 溶き辛子 酢漬け蓮根 蛸照り焼き 梅麩蜜煮

温物 茶碗蒸し 餡掛け

お造り 二種盛り合わせ

焼物 価昭り焼き 網笠柚子 はじかみ

煮物 金目鯛 大根 人参 海老芋 青味

揚げ物 天婦羅 (大海老 野菜三種)

食事 炊き込み御飯 赤出汁 香の物

デザート 甘味とフルーツ盛り合わせ

品川プリンスホテル

**並会席** 

1名さま¥13,000

先 付 胡麻豆腐 ラディッシュ キャビア 山葵

前菜 法蓮草浸し 蟹のせ 河豚白子ポン酢 豚角煮 溶き辛子 酢漬け蓮根 蛸照り焼き 梅麩蜜煮

三種盛り合わせ お造り

鰤照り焼き 焼物 網笠柚子 はじかみ

金目鯛 大根 人参 煮物 海老芋 青味

揚げ物 天婦羅 (大海老 野菜三種)

炊き込み御飯 赤出汁 香の物 食事

デザート 甘味とフルーツ盛り合わせ

梅会席

1名さま¥15,000

先 付 胡麻豆腐

ラディッシュ キャビア 山葵

法蓮草浸し 蟹のせ 前菜 河豚白子ポン酢 豚角煮 溶き辛子 酢漬け蓮根

蛸照り焼き 梅麩蜜煮

三種盛り合わせ お造り

鰤照り焼き 和牛炙り焼き 焼 物 網笠柚子 はじかみ

煮物 金目鯛 大根 人参海老芋 青味

揚げ物 天婦羅 (車海老二尾 野菜二種)

食事 握り寿司三貫 赤出汁

デザート 甘味とフルーツ盛り合わせ

※別途個室料を1部屋 ¥11,000~ 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。

※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。あらかじめこ了承くだざい。 ※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8品目(えび・かに・くるみ・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8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.

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





## 

営業時間:5:00P.M.~10:00P.M.

#### 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 ¥11,000~(120分制)

### 椿会席

1名さま¥10.000

法蓮草浸し 蟹のせ 河豚白子ポン酢 前菜 豚角煮 溶き辛子 酢漬け蓮根 蛸照り焼き 梅麩蜜煮

茶碗蒸し 餡掛け 温 物

お造り 二種盛り合わせ

焼物 鰤照り焼き

網笠柚子 はじかみ

金目鯛 大根 人参海老芋 青味 煮物

揚げ物 天婦羅 (大海老 野菜三種)

炊き込み御飯 食事 赤出汁 香の物

デザート 甘味とフルーツ盛り合わせ

#### **堇**会席

1名さま¥13.000

胡麻豆腐 ラディッシュ 先 付 キャビア 山葵

前菜 法蓮草浸し 蟹のせ 河豚白子ポン酢 豚角煮 溶き辛子 酢漬け蓮根 蛸照り焼き 梅麩

お造り 三種盛り合わせ

焼物 鰤照り焼き 網笠柚子 はじかみ

煮物 金目鯛 大根 人参 海老芋 青味

揚げ物 天婦羅 (大海老 野茎三種)

炊き込み御飯 赤出汁 香の物 食事

デザート 甘味とフルーツ盛り合わせ

### 梅会席

1名さま¥15.000

胡麻豆腐 ラディッシュ 先 付 キャビア 山葵

法蓮草浸し 蟹のせ 河豚白子ポン酢 前菜 豚角煮 溶き辛子 酢漬け蓮根 蛸照り焼き 梅麩蜜煮

お造り 三種盛り合わせ

鰤照り焼き 和牛炙り焼き 焼物 網笠柚子 はじかみ

煮物 金目鯛 大根 人参 海老芋 青味

揚げ物 天婦羅 (車海老二尾 野菜二種)

握り寿司三貫 赤出汁 食事

デザート 甘味とフルーツ盛り合わせ

#### 桜会席 1名さま¥18,000

先 付 胡麻豆腐 ラディッシュ キャビア 山葵

前菜 法蓮草浸し 蟹のせ 河豚白子ポン酢 豚角煮 溶き辛子 酢漬け蓮根 蛸照り焼き 梅麩蜜煮

三種成り合わせ お造り

鰤照り焼き 焼物 稚鮑生雲丹焼き はじかみ

冷鉢 金目鯛 大根 人参 海老芋 青味

揚げ物 天婦羅(車海老二尾 野菜二種)

近江牛ステーキ 温野菜 強肴

食事 握り寿司三貫 赤出汁

デザート 甘味とフルーツ盛り合わせ

#### 和牛しゃぶしゃぶ会席 1名さま¥15,000

法蓮草浸し 蟹のせ 前菜 河豚白子ポン酢 豚角煮 溶き辛子 酢漬け蓮根 蛸照り焼き 梅麩蜜煮

茶碗蒸し 餡掛け 温物

鍋物 和牛(160g) 野菜盛り合わせ

握り寿司三貫 赤出汁 食事

デザート 甘味とフルーツ盛り合わせ





※別途個室料を1部屋 ¥11,000~ 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。 ※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、「承くだざい。 ※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 8品目(えび・かにくるか・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8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。 ※写真はイメージです。



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



#### 個室会食 お子さまメニュー

# 味街道 五十三 设



## お子さま弁当



#### 3,000円

唐揚げ 南瓜天婦羅 ハンバーグ ポテトフライ 鶏照り焼き 玉子焼き 茶碗蒸し 白御飯 味噌汁

バニラアイス フルーツ添え ドリンク付(オレンジ)

#### 5,000円

刺身二種盛り 天婦羅盛り合わせ 国産牛炙り焼き 焼野菜 ポテトフライ 茶碗蒸し 炊き込み御飯 味噌汁

バニラアイス フルーツ添え ドリンク付(オレンジ)



※別途個室料を1部屋 ¥11,000~ 頂戴しております。(120 分制) ※ご予約はご利用の 5 日前まで承ります。

※子具はイメーンとり。丘人化の仏代により、長れ・メニューに変更がある場合がことでまり。 ※表記料金には、消費税が含まれております。別途 13%のサービス料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8品目(えび・かに・くるみ・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8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。

## 味街道五十三次

#### 飲み放題プランのご案内

1名さま ¥4,000

(120分制)

瓶ビール アサヒスーパードライ

ウイスキー キリン 陸

焼酎 壱岐(麦/長崎県)

甕幻(芋/鹿児島県)

日本酒 酔鯨 特別本醸造

(高知県)

サワー レモンサワー

梅酒

カクテル ジャパニーズジンROKU カクテル

ジントニックジンソーダ

ワイン スパークリングワイン

(オーストラリア)

白ワイン(オーストラリア) 赤ワイン(オーストラリア)

ソフトドリンク

烏龍茶 コーラ

ジンジャーエール

1名さま¥6,000

(120分制)

瓶ビール アサヒスーパードライ

ウイスキー キリン 陸

焼酎 壱岐(麦/長崎県)

甕幻(芋/鹿児島県)

日本酒 赤武(岩手県)

真澄 生一本(長野県)

※仕入れ状況により変更の場合がございます。

サワー レモンサワー

梅酒

カクテル ジャパニーズジンROKU

ジントニック ジンソーダ

ワイン スパークリングワイン

(オーストラリア) 白ワイン(フランス) 赤ワイン(フランス)

ソフトドリンク

烏龍茶 コーラ

ジンジャーエール

1名さま¥8,000

(120分制)

瓶ビール アサヒスーパードライ

ウイスキー キリン 陸

焼酎 壱岐(麦/長崎県)

甕幻(芋/鹿児島県)

日本酒 久保田 萬寿(新潟県)

醸し人九平次(愛知県) 季節のおすすめ地酒

※仕入れ状況により変更の場合がございます。

サワー レモンサワー

梅酒

カクテルジャパニーズジンROKU

ジントニック ジンソーダ

ワイン シャンパン(フランス)

白ワイン(フランス) 赤ワイン(フランス)

ソフトドリンク

烏龍茶

ン ジンジャーエール

※仕入れの状況により、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

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

