2026年11月1日～11月30日

Prince Hotel Shinagawa

味街道 五十三次

期　間：2026年11月1日(日)～2026年11月30日(月)
営業時間：11:30A.M.～3:00P.M.

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）

※平日限定 八つ山橋弁当

松花堂
立冬の味覚 盛り合わせ
お造り二種盛り
焼き物
煮物
茶碗蒸し 餡掛け
炊き込み御飯・味噌汁・香の物
甘味

1名さま ￥4,800

※平日限定 大空御膳

立冬の味覚 盛り合わせ
お造り二種盛り
焼き物
天婦羅盛り合わせ
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（つばき）会席

1名さま ￥10,000

前 菜	立冬の味覚 盛り合わせ
温 物	茶碗蒸し 餡掛け
お造り	二種盛り合わせ
焼 物	鰤照り焼き 菊花大根 はじかみ
煮 物	蓮根饅頭 大根 筍 梅麸 青味 銀餡掛け
揚げ物	天婦羅 (海老 野菜二種)
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

菫（すみれ）会席

1名さま ￥13,000

先 付	百合根豆腐 ラディッシュ 山葵 美味だし
前 菜	立冬の味覚 盛り合わせ
お造り	三種盛り合わせ
焼 物	鰤照り焼き 菊花大根 はじかみ
煮 物	蓮根饅頭 大根 筍 梅麸 青味 銀餡掛け
揚げ物	天婦羅 (海老 野菜二種)
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

梅（うめ）会席

1名さま ￥15,000

先 付	百合根豆腐 ラディッシュ 山葵 美味だし
前 菜	立冬の味覚 盛り合わせ
お造り	三種盛り合わせ
焼 物	鰤照り焼き 和牛炙り焼き 菊花大根 はじかみ
煮 物	蓮根饅頭 大根 筍 梅麸 青味 銀餡掛け
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。
※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.
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

Prince Hotel Shinagawa

味街道 五十三次

期　間：2026年11月1日(日)～2026年11月30日(月)
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（つばき）
1名さま ￥10,000

前　菜　立冬の味覚 盛り合わせ
温　物　茶碗蒸し 餡掛け
お造り　二種盛り合わせ
焼　物　鰤照り焼き
菊花大根 はじかみ
煮　物　蓮根饅頭 大根 筍
梅麸 青味 銀餡掛け
揚げ物　天婦羅
(海老 野菜二種)
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

菫会席（すみれ）
1名さま ￥13,000

先　付　百合根豆腐 ラディッシュ
山葵 美味だし
前　菜　立冬の味覚 盛り合わせ
お造り　三種盛り合わせ
焼　物　鰤照り焼き
菊花大根 はじかみ
煮　物　蓮根饅頭 大根 筍
梅麸 青味 銀餡掛け
揚げ物　天婦羅
(海老 野菜二種)
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

梅会席（うめ）
1名さま ￥15,000

先　付　百合根豆腐 ラディッシュ
山葵 美味だし
前　菜　立冬の味覚 盛り合わせ
お造り　三種盛り合わせ
焼　物　鰤照り焼き
和牛炙り焼き
菊花大根 はじかみ
煮　物　蓮根饅頭 大根 筍
梅麸 青味 銀餡掛け
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

桜会席（さくら）
1名さま ￥18,000

先　付　百合根豆腐 ラディッシュ
山葵 美味だし
前　菜　立冬の味覚 盛り合わせ
お造り　三種盛り合わせ
焼　物　稚鮑雲丹焼き
菊花大根 はじかみ
煮　物　蓮根饅頭 大根 筍
梅麸 青味 銀餡掛け
揚げ物　天婦羅
（車海老二尾 野菜二種 ）
強　肴　近江牛ステーキ 温野菜
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

前　菜　立冬の味覚 盛り合わせ
温　物　茶碗蒸し 銀餡掛け
鍋　物　和牛（160g）
野菜盛り合わせ
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。
※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
※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 五十三次

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
バニラアイスクリーム　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
バニラアイスクリーム　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。
※写真はイメージです。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)
麹幻(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
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
オレンジ

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)
麹幻(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
オレンジ

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)
麹幻(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
コーラ
ジンジャーエール
オレンジ

※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