

2023年10月

エンターテインメントホテルならではのクリスマスをご提案

品川プリンスホテル

サンタに会えるブッフェやマジシャンが彩るディナーなど 遊び心溢れる“MAGICAL”なクリスマスメニューを販売

【期間】2023年12月12日(火)～25日(月)

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:佐々木潤)はエンターテインメントホテルならではの体験コンテンツを盛り込んだクリスマスメニューを2023年12月12日(火)から25日(月)まで販売いたします。

今年のテーマは「MAGICAL CHRISTMAS」。さらに「シナプリサンタからの贈りもの」というサブテーマを設け、ホテルからお客さまへのプレゼントとしてお食事+αのコンテンツをご用意いたしました。

クリスマス気分が最も高まる12月23日(土)から25日(月)には、ホテル最上階39Fにある「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」で、テーブルマジック付きディナープランをご用意。地上約140mに広がる東京の夜景とともにマジシャンによるパフォーマンスとお食事をお楽しみいただけます。また、足元まで広がる高さ約8mの窓に向かってお席を配置したラウンジでは、都心のダイナミックな夜景を眼下に望みながらご堪能いただけるショートコース形式のディナーをご用意し、ホテル最上階ならではの夜景とお料理を楽しむクリスマスをご提案いたします。

また同3日間、ブッフェレストラン「LUXE DINING HAPUNA」では、お酒も一緒に楽しむ料理をコンセプトにバリエーション豊かなブッフェメニューをご用意。料理人の“魔法”によって、鶏肉の全てを余すことなくさまざまな調理法をご用意したメニューをはじめ、マロンベースの大きなブッシュド ノエルのカッティングサービスなどをお楽しみいただけます。また、サンタクロースと記念撮影ができるイベントもをご用意し、クリスマスムードを盛り上げます。



ホテル最上階のレストラン「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」ではお食事とテーブルマジックをお楽しみいただけるプランなどをご用意



ディナーブッフェが楽しめる「LUXE DINING HAPUNA」では、国産鶏と海老のプリオッシュ包み焼き ブッシュド ノエル風などクリスマス気分を盛り上げるメニューをご用意



品川プリンスホテル MAGICAL CHRISTMAS

～シナプリサンタからの贈りもの～

ホテルからお客さまへのクリスマスプレゼントとして
多彩な商品をご用意。
当ホテルで過ごすクリスマスを素敵に演出いたします。



【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/christmas/>
【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約 TEL: 03-5421-1114

©本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル セールス&マーケティング
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

クリスマスディナーメニュー 概要



DINING & BAR TABLE 9 TOKYO

●「ヴィーヴォ」

お料理の合間に、マジシャンによるテーブルマジックをご用意。
一品目のフォアグラのブリュレはスモークの演出とともにご提供し、
ディナー全体で“MAGICAL”な時間をお楽しみいただけます。

【期 間】 2023年12月23日(土)～25日(月) 5:30PM.～10:30PM. ※2部制

【料 金】 1名さま ¥27,000

【エ リ ア】 GRILL & STEAK

【内 容】 フォアグラのブリュレ トンカ豆の香りフランボワーズ/オマール海老とキャビアのアルルカン 根セロリと菊菜のアクセント/
ハーブのブリオッシュを巻いた仔羊のパイ包み焼きと林檎のコンポート トリュフソース/金目鯛とズワイ蟹のヴェイノワーズ ヴェルモットソース/
和牛サーロインのパヴェとじゃがいものミルフィーユ 芳醇な赤ワインソース/洋梨 ～ジャスミンとオレンジの香り～/
"cadeau du Père Noël" ～赤い果実とピスタチオアイス～/パン/コーヒーまたは紅茶



クリスマスディナー「ヴィーヴォ」

●「クリスマスペアディナー」

ゆったりとした空間で優雅にお過ごしいただけるLOUNGEでのペアディナー。
最上階からの夜景をさらにお楽しみいただけるよう、
高さ約8mの窓に向かって席を配置いたしました。
眼下に望む夜景とともに“MAGICAL”な時間をご堪能いただけます。

【期 間】 2023年12月23日(土)～25日(月) 7:00PM.～9:00PM.

【料 金】 1組2名さま ¥30,000

【エ リ ア】 SHIZUKU LOUNGE、AWA LOUNGE

【内 容】 煌びやかなオードブル・ヴァリエ (オマール海老のタルタル、グジェールとキャビア、パテ、ぼたん海老のマリネ、フォアグラのブリュレ) /
ハーブのブリオッシュを巻いた仔羊のパイ包み焼きと林檎のコンポート トリュフソース/国産牛フィレ肉のグリルとじゃがいものミルフィーユ
芳醇な赤ワインソース/"cadeau du Père Noël" ～赤い果実とピスタチオアイス～/パン/コーヒーまたは紅茶



眼下に望む夜景とともに楽しむペアディナー



LUXE DINING HAPUNA

●クリスマスブッフェ

プラントベースフードで作ったヴィーガンフォアグラ風のポワレや
鶏肉を料理人の魔法によりさまざまな調理法でご用意したブッフェメニューなど、
バラエティ豊かで“MAGICAL”なメニューをご提供いたします。
デザートコーナーにはマロンベースの大きいブッシュド ノエル
のカットサービスや当ホテル自家製のパンネトーネやシュートレンなどをご用意し
クリスマスムードを盛り上げます。

【期 間】 2023年12月23日(土)～25日(月)

【時 間】 5:00PM.～10:00PM. [2時間/4部制]

【料 金】 おとな1名さま ¥12,000 / こども1名さま ¥6,480 / 幼児1名さま ¥4,200

【内 容】 プラントベースフード各種/ヴィーガンフォアグラ風のポワレ ベリソース/生ハムカットサービス/
国産鶏と海老のブリオッシュ包み焼き ブッシュド ノエル風/コンソメ・ドゥーブル/ウニのフラン いくら添え/フカヒレスープ/
茹で蟹/クリスマスデザート各種など



バラエティ豊かなクリスマスディナーブッフェ

Greeting Santa Claus at LUXE DINING HAPUNA

LUXE DINING HAPUNAでサンタクロースと一緒に
記念撮影をお楽しみいただけます。

【期間】 2023年12月23日(土)～12月25日(月)

【時間】 ①5:30PM.～6:00PM. ②8:00PM.～8:30PM.

※時間は前後する場合がございます。あらかじめご了承ください。



※料金には消費税が含まれております。※別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。※写真はイメージです。
※レストランによって商品の販売期間が異なります。詳細は公式Webサイトをご確認ください。
※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。※状況により営業内容が変更となる場合もございます。
※当社のレストラン、宴会場など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など(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。※上記内容はリリース時点(10月20日)の情報です。