

LUNCH MENU



YOCATERRACE

DINING & BAR

"当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、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。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。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。"

"Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens."

Half-buffet lunch

ハーフブッフェランチ

11:30 a.m. ~ 3:00 p.m. (ラストオーダー 2:30 p.m.)

サラダ・冷製料理・温製料理・パン・お飲み物はbuffetボードをご利用くださいませ。
Please help yourself to salads, cold dishes, hot dishes, bread, and beverages from the buffet board.

メインディッシュ、デザートはスタッフがお席にお持ちします。
Main dishes and desserts will be served to your table by our staff.

下記よりメインディッシュをお選びください。
Please select your main dish from the options below.

スモークサーモン・ほうれん草・ベーコンのカルボナーラ

Carbonara with Smoked Salmon, Spinach, and Bacon

¥3,600

アマトリチャーナのリングイネ ルッコラのサラダ添え

Linguine Amatriciana with Arugula Salad

¥3,600

ポルチーニ茸とトリュフのリゾット パルメザンチーズのチュイール添え

Porcini Mushroom and Truffle Risotto with Parmesan Tuile

¥4,000

真鯛としいたけのボワレ カボスの白ワインソース 春菊のエキューム

Pan-Seared Red Sea Bream and Shiitake Mushrooms, Kabosu White Wine Sauce and Chrysanthemum Ecum

¥4,200

※料金には消費税10%、サービス料13%含まれております。
* Prince include a 10% consumption tax and a 13% service charge

Half-buffet lunch

ハーフブッフェランチ

日向鶏のプロヴァンス風 秋野菜のロースト シャスールソース

Provençal-Style Hyuga Chicken, Roasted Autumn Vegetables with Chasseur Sauce

¥4,500

甘鯛の鱗焼き ビーツのリゾーニ 和風コンソメ仕立て

Crispy-Scaled Tilefish with Beetroot Risoni, Served in a Japanese-Style Consommé Broth

¥5,000

九州産和牛ロースのグリル マデラソース 秋野菜の庭園風

Grilled Kyushu Wagyu Beef Loin, Madeira Sauce and Autumn Vegetable Garden Style

¥7,000

本日のデザート

Dessert of the Day

プレミアムデザート (+¥500)

Premium Dessert (+¥500)

追加料金500円にて下記デザートへ変更できます。

スフレフロマージュ / ショートケーキ/ オペラ

Soufflé Fromage / Strawberry Shortcake / Opera Cake

お子さまプレート

Kid's Meal Plate

(オレンジジュース付き) ¥2,500



• コーンスープ
Corn soup

• フライドチキン
Fried chicken

• フライドポテト
French fries

• ハンバーグ
Hamburger steak

• シーフードドリア
Seafood Doria

• オムレツ
Omelet

• ミニサラダ
Mini Salad

• デザート
Dessert

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。
Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge

A La Carte

アラカルト

プリンスホテル伝統料理

Prince Hotel Traditional Dishes

昭和100年を記念し、100年以上の歴史をお客さまとともに歩んできた
プリンスホテルの思い出の味の復刻メニューをご用意いたしました。

伝統カルカッタカレー
Traditional Calcutta Curry

¥3,480



高輪伝統のビーフコンソメスープ トリュフ風味のパイ包み焼き
Traditional Takanawa Beef Consommé Soup With, Truffle-Flavor Baked in Pie Crust

¥3,700



ビーフハンバーグ
Beef Hamburger Steak

¥4,700



サンドウィッチ

Sandwich

ミックスサンドウィッチ
Mixed Sandwich

¥2,200

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ
American Clubhouse Sandwich

¥2,400



※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。
Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge

Appetizer & Bar Menu (14:00~21:30)

アペタイザー & バーメニュー

ポップコーン Popcorn	¥500
ミックスナッツ Mixed Nuts	¥500
カリカリポテト Crispy French Fries	¥800
スモークサーモン オニオンサラダ Smoked Salmon and Onion Salad	¥1,000
生ハム ピクルス添え Cured Ham Served with Pickles	¥1,000
フライドチキン Fried Chicken	¥1,000
ソーセージ 盛り合わせ Assorted Sausage	¥1,200
チーズ 盛り合わせ Assorted Cheese	¥1,500
スモークサーモン・ほうれん草・ベーコンのカルボナーラ Carbonara with Smoked Salmon, Spinach, and Bacon	¥2,500
アマトリチャーナのリングイネ ルッコラのサラダ添え Linguine Amatriciana with Arugula Salad	¥2,500
ポルチニ茸とトリュフのリゾット パルメザンチーズのチュイール添え Porcini Mushroom and Truffle Risotto with Parmesan Tulle	¥2,600
トマトとバジルのマルゲリータ Margherita Pizza with Tomato and Basil	¥2,600
クアトロ フォルマッジ (4種チーズのピザ) ハチミツ添え Quattro Formaggi (Four-Cheese Pizza) with Honey	¥2,800

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。
Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge





デザート Desserts		単品 single	セット Set
タルトタタン 塩キャラメルアイス Tarte Tatin with Salted Caramel Ice Cream		¥1,300	／ ¥1,850
熊本県産栗のモンブラン きな粉アイス添え 黒蜜ソース Kumamoto Chestnut Mont Blanc with Kinako Ice Cream and Black Honey Sauce		¥1,500	／ ¥2,050
フォンダンショコラ ベリーソース ピスタチオアイス添え Fondant au Chocolat with Berry Sauce and Pistachio Ice Cream		¥1,800	／ ¥2,350
ケーキ Cake		単品 single	セット Set
スフレフロマージュ Souffle Fromage		¥1,200	／ ¥1,750
ショートケーキ Short Cake		¥1,300	／ ¥1,850
オペラ Opera Cake		¥1,500	／ ¥2,050

セットのお飲み物は、ソフトドリンクの★印からお選びくださいませ。
Please choose your drink from the soft drinks marked with a ★ in your set.

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。
Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge



DRINK MENU

ソフトドリンク Soft Drink

ソレイユ～太陽～（オリジナルノンアルコールカクテル） Soleil (Original Non-Alcoholic Cocktail)		¥1,000
キリングリーन्ズフリー（334ml） KIRIN Green's Free (334ml)		¥1,000
アクアパンナ（500ml） Acqua Panna (500ml)		¥1,000
サンペレグリーノ（500ml） San Pellegrino (500ml)		¥1,000
★和紅茶（福岡県八女産） Black Tea	 中村園 NAKAMURA EN	¥950
★レモングラスティー（福岡県八女産） Lemongrass Tea	 中村園 NAKAMURA EN	¥950
★ジャーマンカモミールティー（福岡県産八女産） German Chamomile Tea	 中村園 NAKAMURA EN	¥950
★オレンジジュース Orange Juice		¥850
★グレープフルーツジュース Grapefruit Juice		¥850
★コカ・コーラ Coca-Cola		¥850
★ジンジャーエール Ginger Ale		¥850
★ウーロン茶 Oolong Tea		¥850
★コーヒー Coffee		¥850
★エスプレッソ Espresso		¥850
★アイスコーヒー Iced Coffee		¥850
★アイ스티ー Iced Tea		¥850

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。

*Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.



シャンパン&スパークリング Champagne & Sparkling

NV ローラン ペリエ ラ キュベ [Champagne]	¥2,400
NV Laurent-Perrier La Cuvée	
NV ロリマー ブリュット [Australia]	¥1,200
NV Lorimer Brut	

白ワイン White Wine

2022 ブルゴーニュ トネル "ル クロ デュ シャトー" [Bourgogne]	¥1,700
2022 Bourgogne Tonnerre "Le Clos du Château"	
2023 シャトー ヴュー レスタージュ ブラン [Bordeaux]	¥1,200
2023 Château Vieux l'Estage Blanc	

赤ワイン Red Wine

2022 ブルゴーニュ ルージュ "ラシヌイユ" [Bourgogne]	¥1,700
2022 Bourgogne Rouge "Racinehil"	
2023 グラン マレノン ルージュ [Cote du Rhone]	¥1,500
2023 Grand Marrenon Rouge	

ビール Beer

生ビール キリン一番搾り	¥1,100
Draft Beer KIRIN ICHIBANSHIBORI	
生ビール キリン一番搾り (小)	¥900
Draft Beer KIRIN ICHIBANSHIBORI (Small)	
瓶ビール アサヒ スーパードライ (334ml)	¥1,000
Bottled Beer ASAHI SUPER DRY (334ml)	

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。
*Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.

ウイスキー Whiskey

ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年 Johnnie Walker Black Label Aged 12 Years	¥1,300
陸 RIKU	¥1,500
サントリー 山崎 SUNTORY YAMAZAKI	¥2,400
メーカーズマーク 46 Maker's Mark 46	¥2,600
SHINDO (福岡県産ウイスキー) SHINDO (Fukuoka Prefecture Whiskey)	¥2,600

カクテル Cocktail

プロムナード ～散歩道～ (オリジナルカクテル) Promenade (Original Cocktail)	¥1,300
ジントニック Gin and Tonic	¥1,400
カンパリソーダ Campari Soda	¥1,400
カシスオレンジ Cassis Orange	¥1,400
キールロワイヤル Kir Royal	¥2,600
ミモザ Mimosa	¥2,600

焼酎 Shochu

黒伊佐錦 (芋焼酎) 【鹿児島県】 KUROISANISHIKI (Sweet Potato Shochu)	¥900
黒霧島 (芋焼酎) 【宮崎県】 KUROKIRISHIMA (Sweet Potato Shochu)	¥900
白水 (麦焼酎) 【熊本県】 HAKUSUI (Barley Shochu)	¥900
鳥飼 (米焼酎) 【熊本県】 TORIKAI (Rice Shochu)	¥900

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。
* Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.



秋のアフタヌーンティーセット～甘美と芳醇な香り～

1名さま ¥4,800

プレート

- ・熊本県産栗のモンブラン
(ダックワーズ、いちじくジャム、カシスギモーヴ、
さつまいものシャンティ、渋皮栗)



上段

- ・栗栗風シュークリーム
- ・カヌレ型カシスムース
- ・グラス紅茶ムース

中段

- ・キャラメルナッツスコーン
- ・オペラ
- ・あまおうマカロン
- ・さつまいもスコーン

下段（セイボリー）

- ・竹炭パンズのミニプレミアムバーガー
- ・スモークサーモンのカナッペ
- ・ゴルゴンゾーラのキッシュ

Drink

- ・コーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・アイ스티ー
- ・和紅茶（福岡県八女産）
- ・レモングラスティー（福岡県八女産）
- ・ジャーマンカモミールティー（福岡県八女産）

Alcohol Pairing +¥500

スパークリングワイン

- ・ロリマーブリュット
- ・ロリマーブリュットロゼ

八女の風土が育む、 澄んだ香りと深い味わい 福岡・八女「中村園」のお茶



福岡県八女市で持続可能な農業を目指し、土づくりからこだわり抜いて
お茶を育てる「中村園」。八女の豊かな自然と手仕事が生み出す、
素材本来の澄んだ香りとやさしい味わいをお届けいたします。



和紅茶

八女の清らかな水と気候で育てられた国産紅茶。
渋みが少なく、まろやかな甘みと上品なコクが特徴です。
スイーツはもちろん、お食事にも心地よく寄り添います。



レモングラスティー

損みたてのようにフレッシュな柑橘の香りが広がる
ハーブティ。爽やかな味わいが気分をリフレッシュさせ、
お食事後の口直しにも最適です。



ジャーマンカモミールティ

りんごを思わせるやわらかく甘い香りに包まれる、
ノンカフェインのハーブティ。
心身を優しく解きほぐす豊かな香りをお楽しみください。