

2026 年 8 月 25 日

サンシャインシティプリンスホテル

「カフェ&ダイニング Chef's Palette」

ランチ・ディナーメニューを一新

2026 年 9 月 1 日(火)より、販売開始

サンシャインシティプリンスホテル(所在地:東京都豊島区東池袋 3-1-5、総支配人:小田 麻夕美)では、2026 年 9 月 1 日(火)より、「カフェ&ダイニング Chef's Palette」のランチ・ディナーメニューを一新いたします。

～ 素材を生かし、彩り鮮やかなランチメニューへ ～

バナナ・キウイ・りんごなどのフルーツをすり下ろし、旨味を引き出した特製ソースで焼きあげたナポリタンスパゲティに空に浮かぶ雲をイメージし、底面のパリッと、黄身はトロリ、心地よい食感が特長の特製目玉焼きを合わせた「浮き雲ナポリタンスパゲティ -赤-」はシェフこだわりの逸品となります。

その他、オリジナル香味スパイスと野菜の旨みを閉じ込めた特製の「キーマカレー」や海老・サーモン・アサリなど魚介の旨みと香りをたっぷり含んだ「海のピラフ」など、それぞれの素材を生かした彩り鮮やかなランチメニューに生まれ変わります。また、肉汁たっぷりの“特製ハンバーグ”や最高品質の養殖エビ・天使の海老を使った“海老フライタルタル”、自家製ソースで仕上げた“ポークジンジャー”をスパゲティやカレー、ピラフと組み合わせてワンプレートで提供する「PALETTE LUNCH(パレットランチ)」もおすすです。



浮き雲ナポリタンスパゲティ -赤- Rich & Fruity



キーマカレー



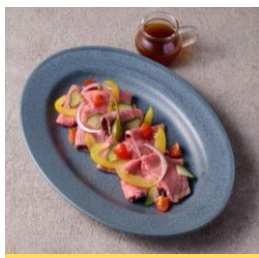
海のピラフ

～ ディナーは BAR 感覚で楽しめるメニューを充実 ～

ディナータイムでのおすすめは、自然食のみで育てられた最高品質の養殖エビ“天使の海老”を自家製のタルタルを忍ばせ、包み揚げた「海老フライタルタル」。頭から尾ひれまでお召し上がりいただけます。その他、ローストビーフやソーセージの盛り合わせなど、BAR 感覚でアルコールに合うホテルクオリティの一皿メニューを中心に充実いたします。



海老フライタルタル



ローストビーフ



ソーセージ盛り合わせ



フライドポテト

©本件に関する報道各位からのお問合せ
サンシャインシティプリンスホテル セールス&マーケティング マーケティング
TEL:03-5954-2250 FAX:03-3988-1110

カフェ&ダイニング Chef's Palette 営業概要

◆販売開始日◆ 2026 年 9 月 1 日(火)

◆営業時間◆ 【ランチ】 11:00A.M.～2:30P.M. (L.O. 2:00P.M.)
【ディナー】 5:00P.M.～9:00P.M. (L.O. 8:30P.M.)

◆料 金◆ 【SINGLE ITEM】 ￥1,800 より ※ランチ・ディナータイム
【PALETTE LUNCH】 ￥2,400 ※ランチタイム限定
【SMALL PLATES】 ￥600 より ※ディナータイム限定

◆ご予約・お問い合わせ◆ レストラン予約 TEL 03-5954-2254 (受付時間 10:00A.M.～6:00P.M.)

【ランチメニューWeb サイト】

https://www.princehotels.co.jp/sunshine/plan/palette/Newlunch_Menu_2026



【ディナーメニューWeb サイト】

https://www.princehotels.co.jp/sunshine/plan/palette/Newdinner_Menu_2026



※各表示料金には、消費税が含まれております。別途お会計時、サービス料(13%)を加算させていただきます。

※[食物アレルギーへの対応について](#)はこちらを参照ください。

※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。

※本情報は、2026 年 8 月 25 日現在のものであり、変更となる場合がございます。

※画像はイメージです。